



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Bruksanvisning för induktionshäll

SVENSKA

Induktiokäyttötason käyttöopas

SUOMI

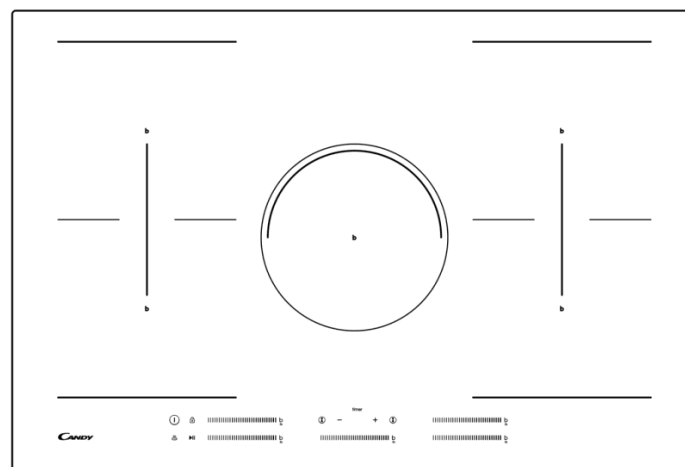
Brugervejledning til induktionskogeplade

DANSK

Bruksanvisning for induksjonstopp

NORSK

MODEL: CIFS85MCTT/1



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

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

cuts.

Important safety instructions

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

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

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

•WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

•A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

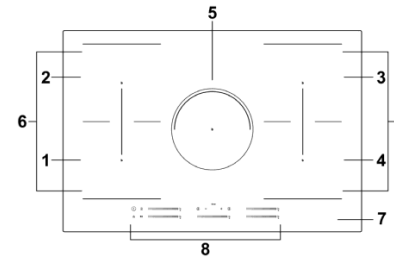
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

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

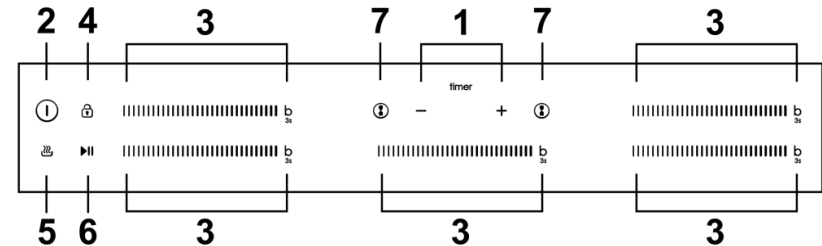
Product Overview

Top View



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

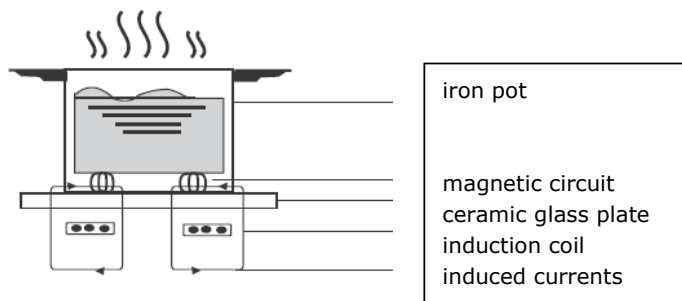
Control Panel



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

A Word on Induction Cooking

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

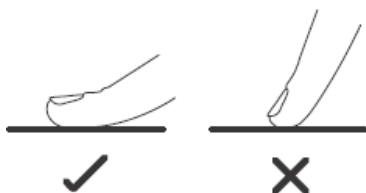


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

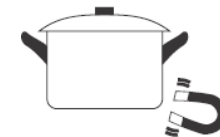
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



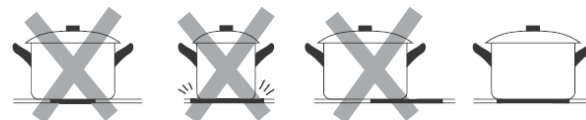
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



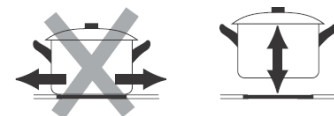
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

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

The base diameter of induction cookware

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

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

Using your Induction Hob

To start cooking

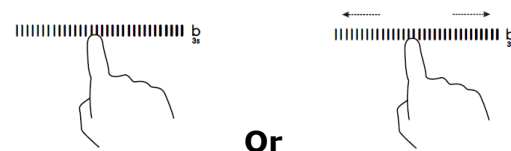
1. Touch the ON/OFF control.

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

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

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

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



Or

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

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

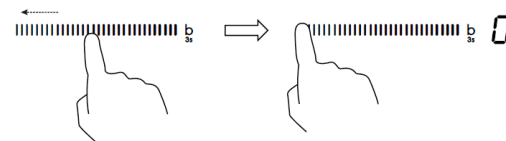
This means that:

- 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”.

$\geq \underline{\quad} \leq$ and then $\geq \underline{\quad} \leq$ H

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

4. Beware of hot surfaces



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



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

Using the Power Management

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

Setting the total power level to fit your requirement

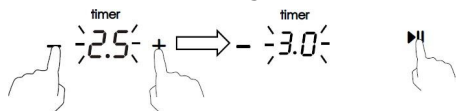
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds.
You can hear the buzzer beeps one time.



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



Note:

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

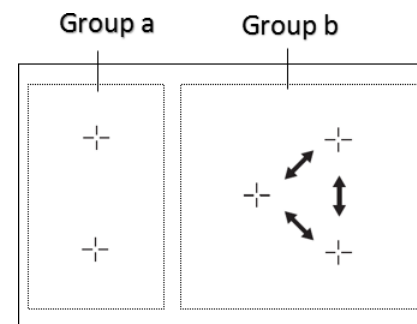
Power management Rules

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

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

Power Limitation in centre and right zones

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



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

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

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

Using the Boost

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

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

Using the Boost to get larger power

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



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

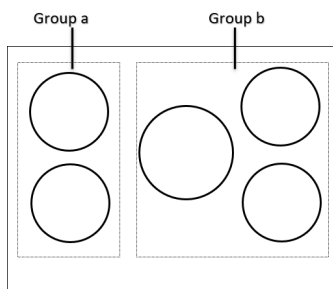


3. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the "B" button for twice. The heating zone will go back to "9" power stage. Or slide along the "—" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.



Restrictions when using

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



Using the Keep warm

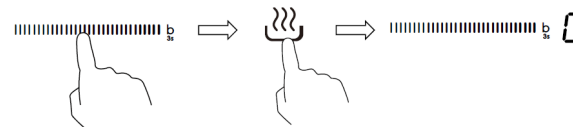
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

Using the Keep warm to get stable temperature

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



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



Using the Pause function

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

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



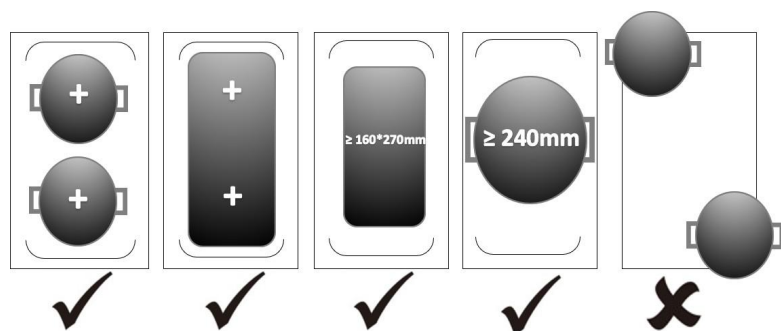
3. To cancel the pause status, touch the Pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



Flex Zone

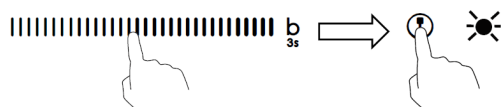
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot,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

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

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



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

As two independent zones

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

button will disappear.



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 3 seconds
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 switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

for various power levels are shown in the below table:

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

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



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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch "-" or "+" of the timer control, the minder indicator will start flashing and "00" 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.

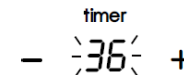
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

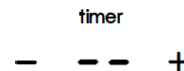


5. When the time is set, it will begin to count down immediately.

The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



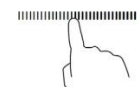
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



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 "00" 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 will flash for 5 seconds.



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



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



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

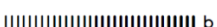
1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.

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

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

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

 6. (set to 5 minutes)

 3. (set to 2 minutes)

timer
- 02 +

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



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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	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: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	CIFS85MCTT/1
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz

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

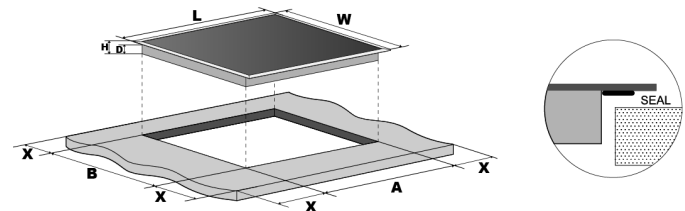
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

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

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

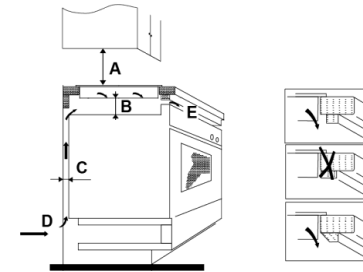


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

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



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



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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

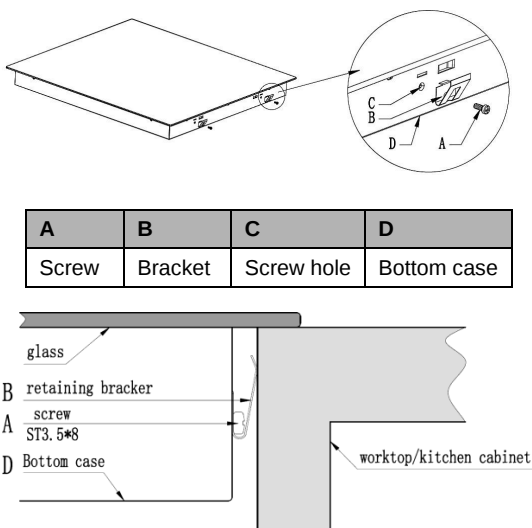
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

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



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.

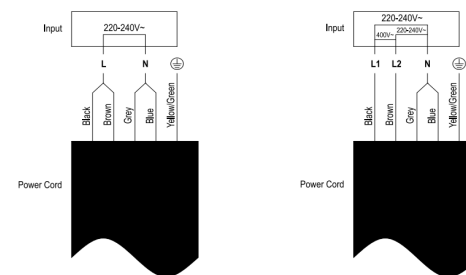
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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			CIFS85MCTT/1	
Type of hob:			Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones		5	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	-	cm
	Rear central	Ø	-	cm
	Rear right	Ø	-	cm
	Central left	Ø	-	cm
	Central central	Ø	21,0	cm
	Central right	Ø	-	cm
	Front left	Ø	-	cm
	Front central	Ø	-	cm
	Front right	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W	20,0 20,0	cm
	Rear central	L W	-	cm
	Rear right	L W	20,0 20,0	cm
	Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	20,0 20,0	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	20,0 20,0	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Rear central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Central left	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Central right	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Front central	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EElectric hob	186,8	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				

Avvertenze di sicurezza

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

Installazione

Rischio di elettrocuzione

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

Rischio di lesioni da taglio

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

Importanti istruzioni di sicurezza

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

Funzionamento e manutenzione

Rischio di elettrocuzione

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

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

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

Rischi per la salute

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

Pericolo: superficie surriscaldata

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

- Oggetti metallici come coltelli, forchette, 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 l'elettrodomestico come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

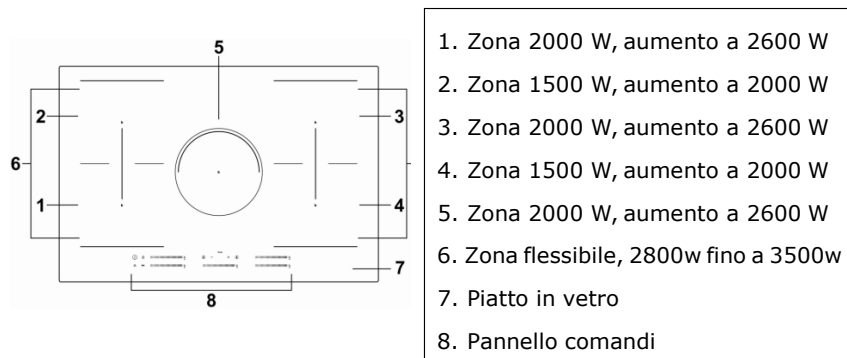
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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

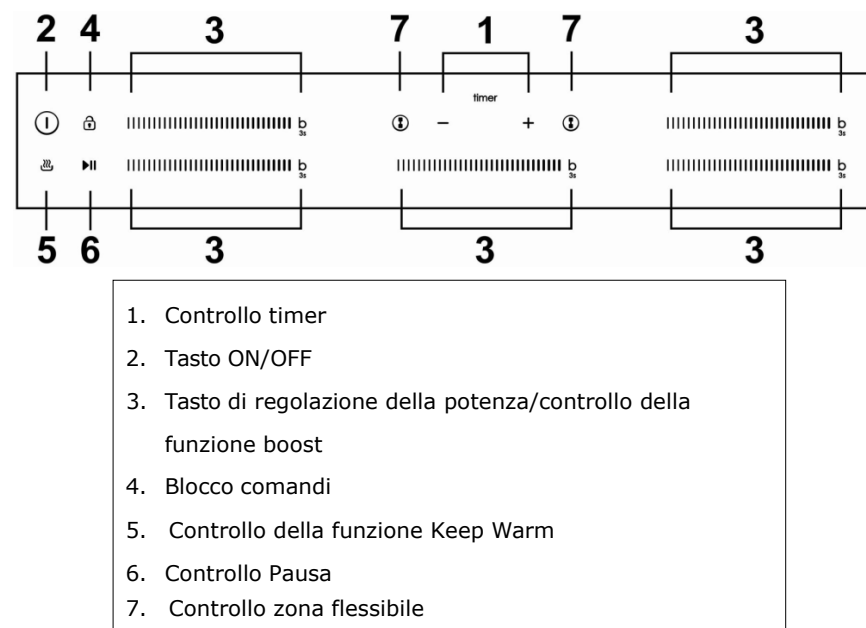
Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

Panoramica del prodotto

Vista dall'alto

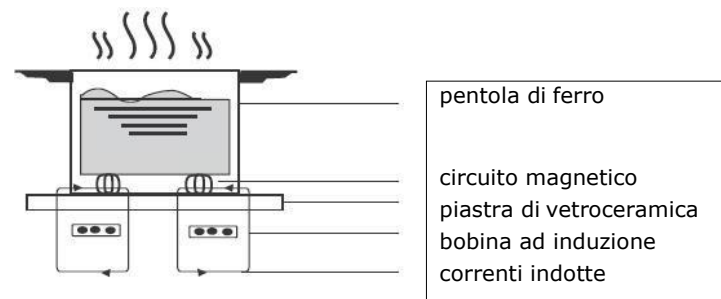


Pannello comandi



Come funziona la cottura a induzione

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

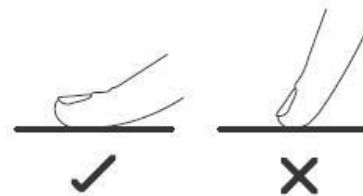


Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

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

Utilizzo dei tasti a sfioro

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



Scelta dei recipienti di cottura più appropriati



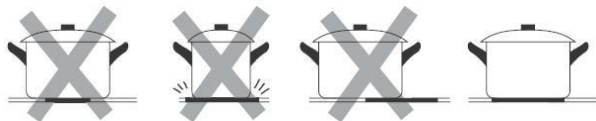
- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete al fondo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



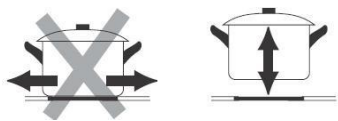
Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



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



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



Dimensioni pentola

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

Diametro base dei recipienti di cottura a induzione

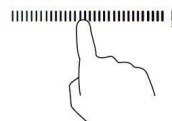
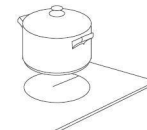
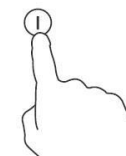
Zona di cottura	minimo (mm)
1, 2, 3, 4 (180mm)	120
5 (210mm)	140
Zona Flessibile	240 Oppure 160*270

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

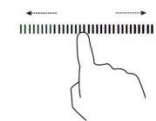
Utilizzo del piano di cottura a induzione

Per iniziare la cottura

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



Oppure



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

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

Questo significa quanto segue:

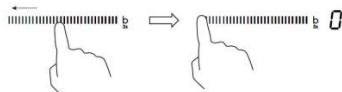
- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

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

Al termine della cottura

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



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

 0 e poi  H

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



- Prestare attenzione alle superfici calde

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

 H

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

Uso della gestione della potenza

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

Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

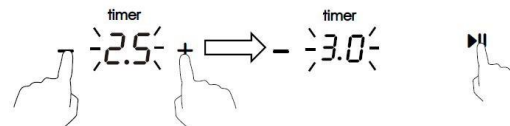
- Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

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

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



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



Nota:

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

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

Regole di gestione potenza

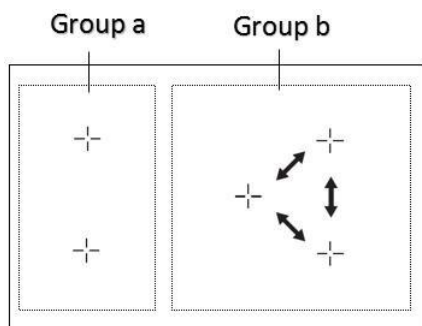
Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4kW, (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna

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

Limitazione di potenza nelle zone centrale e destra

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

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



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

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

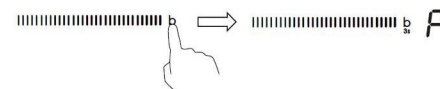
Per ottenere la massima potenza su una zona del Gruppo b, devono essere accese al massimo due zone e il piano riduce di conseguenza la potenza della prima zona accesa.

Utilizzo della funzione boost

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

Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

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



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



- 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.

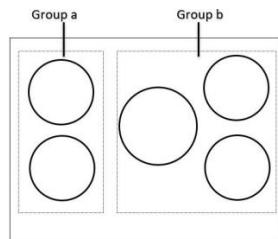


Oppure

Limitazioni durante l'uso

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

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

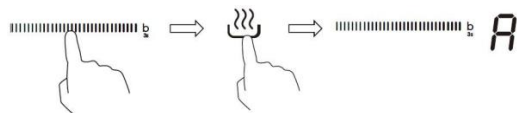


Uso della funzione mantenimento temperatura

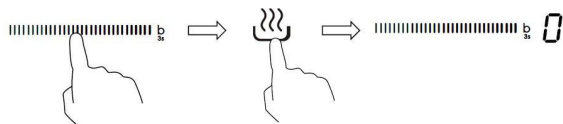
Keep Warm è la funzione che mantiene una zona ad una potenza inferiore per rendere stabile la temperatura.

Utilizzo della funzione Keep Warm per ottenere una temperatura stabile

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



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



Utilizzo della funzione Pausa

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

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



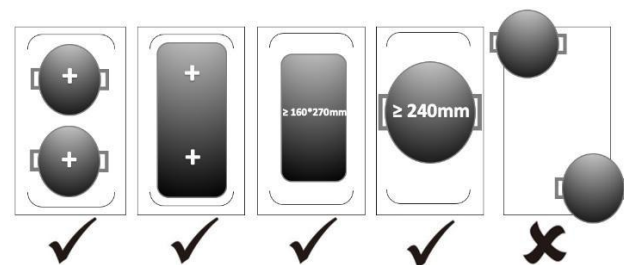
3. Per annullare lo stato di pausa, toccare la funzione Pausa, poi la zona di cottura tornerà allo stadio di potenza impostato in precedenza.



Zona Flessibile

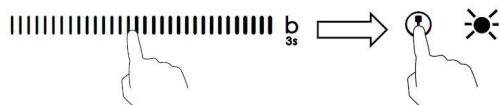
- Quest'area può essere usata come zona singola o come due zone differenti, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: assicurati di posizionare le pentole al centro della singola zona cottura.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

Esempi di corretti ed errati posizionamenti delle pentole:



Come zona grande

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



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

Come due zone indipendenti

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



Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i comandi

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



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

Protezione contro il surriscaldamento

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

Protezione contro le fuoriuscite

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

Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

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

Protezione tramite autospegnimento

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

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

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



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

Utilizzo del timer

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

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

Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

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

2. Toccare "-" o "+" del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "00".



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.



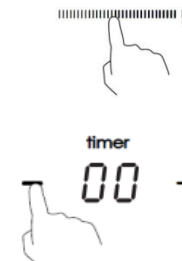
6. L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" al termine del tempo impostato.



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 "00".



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

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

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

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

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



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



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

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



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

Impostazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

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

 5. (impostato a 3 minuti)
  - 02 +

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

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

Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	- Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. - Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) - Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. - Ridare alimentazione al piano di cottura.	- Quando viene ridata alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora calda! Prestare la massima attenzione. - Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. - Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.

Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.	Togliere 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: - Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. - 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. - Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. - Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.	- Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. - Rischio di tagli: quando il coperchio di sicurezza viene fatto rientrare, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro	- Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. - Asciugare gli schizzi - Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. - Asciugare completamente l'area con un panno di carta. - Ridare alimentazione al piano di cottura.	Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

Consigli e accorgimenti

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

Display di anomalie e controllo

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

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

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

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

Specifiche tecniche

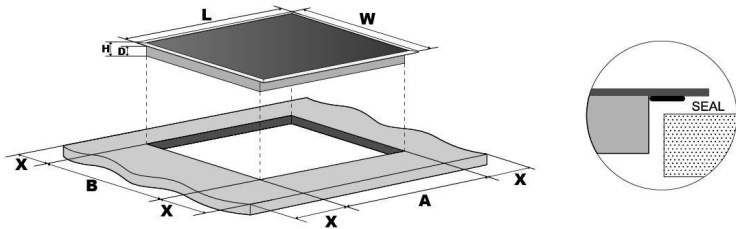
Piano cottura	CIFS85MCTT/1
Zone di cottura	5 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza elettrica installata	2,5 kW: 2250-2750 W o 3,0 kW: 2700-3300 W o 4,5 kW: 4050-4950 W o 6,5 kW: 5850-7150 W o 7,4 kW: 6600-7400 W
Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm)	770X520X60
Dimensioni con incasso Ax B (mm)	740X490

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

Installazione

Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno. Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare il materiale del supporto in modo che sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano di cottura. Come illustrato qui di seguito:

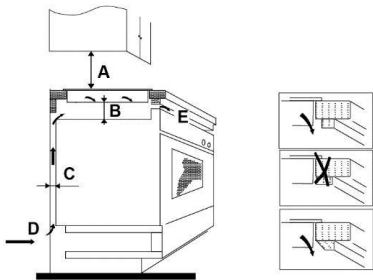


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	minimo 50

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



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



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

Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

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

Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

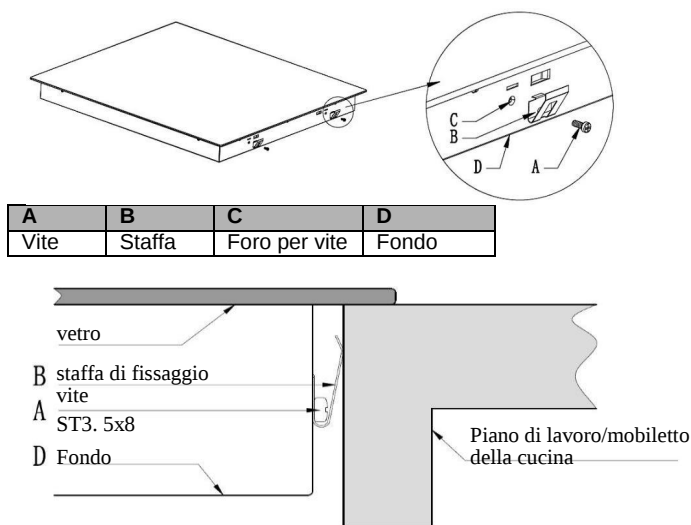
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassetteria o a dei mobiletti, sia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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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

Regolazione della posizione della staffa

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



A	B	C	D
Vite	Staffa	Foro per vite	Fondo

Avvertenza

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

Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



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

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

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

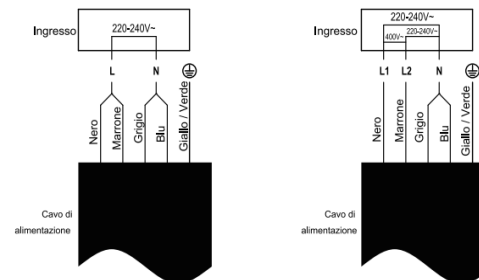
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.



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

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

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



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



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

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

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

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CIFS85MCTT/1	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zonee/o aree di cottura	zone			5	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	Ø	-	cm
		Posteriore centrale	Ø	-	cm
		Posteriore destra	Ø	-	cm
		Centrale sinistra	Ø	-	cm
		Centrale centrale	Ø	21,0	cm
		Centrale destra	Ø	-	cm
		Anteriore sinistra	Ø	-	cm
		Anteriore Centrale	Ø	-	cm
		Anteriore destra	Ø	-	cm
		Posteriore sinistra	L W	20,0 20,0	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 centrale	L W	-	cm
		Posteriore destra	L W	20,0 20,0	cm

IT-32

	Centrale sinistra	L W	-	cm
	Centrale centrale	L W	-	cm
	Centrale destra	L W	-	cm
	Anteriore sinistra	L W	20,0 20,0	cm
	Anteriore Centrale	L W	-	cm
	Anteriore destra	L W	20,0 20,0	cm
	Posteriore sinistra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Posteriore centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Posteriore destra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Centrale sinistra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Centrale centrale	EElectric cooking	186,6	Peso/kg
	Centrale destra	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore sinistra	EElectric cooking	187,3	Peso/kg
	Anteriore Centrale	EElectric cooking	-	Peso/kg
	Anteriore destra	EElectric cooking	186,5	Peso/kg
Consumo energetico del pianocottura calcolato per kg		EElectric hob	186,8	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni				
Consigli per il risparmio energetico: • Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura. • L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore. • Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura. • Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato. • Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.				

IT-33

Sicherheitshinweise

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

Installation

Gefahr von Stromschlägen

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

Gefahr durch Schneiden

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

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

Betrieb und Wartung

Gefahr von Stromschlägen

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

Gesundheitsrisiko

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

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

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

Gefahr durch heiße Oberflächen

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

Gefahr durch Schneiden

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

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

- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

könnten schwer verletzt werden.

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

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

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

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

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

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

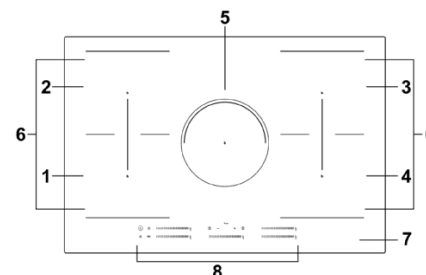
WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen, die der Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen wird, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle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

Der Erdungsanschluss in diesem Gerät dient ausschließlich zu Funktionszwecken.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation. Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

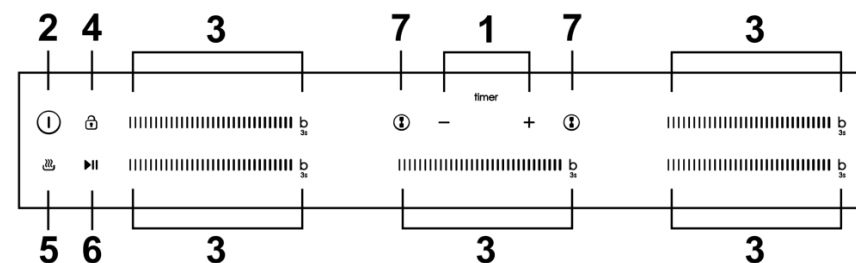
Produktübersicht

Ansicht von oben



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

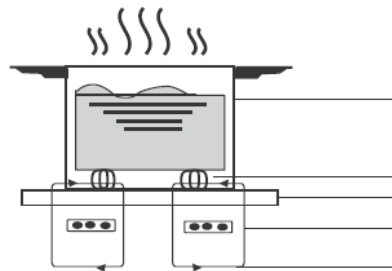
Bedienfeld



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

Ein Wort zum Induktionskochen

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



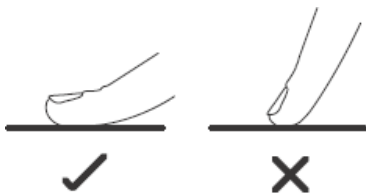
Eisentopf
Magnetkreis
Keramikglasplatte
Induktionsspule
induzierte Ströme

Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

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

Verwenden der Touch-Bedienungen

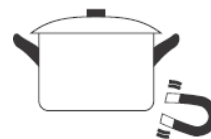
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht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



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



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

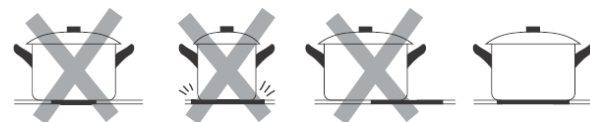


- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Wenn  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

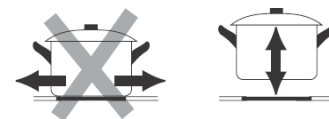
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



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



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



Topfgröße

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

Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

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

Angaben können nach verwendeter Pfanne variieren.

Kochen mit dem Induktionskochfeld

Mit dem Kochen starten

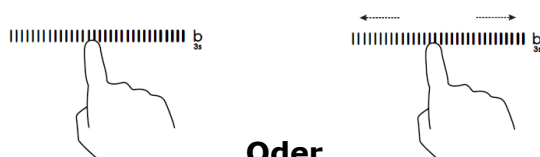
1. Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung.

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

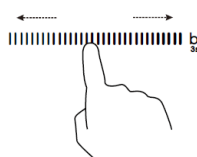
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

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

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



Oder



DE-11

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

Im Display blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Das bedeutet:

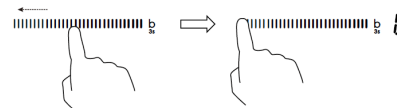
- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

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

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

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

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



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



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



4. Warnung vor heißer Oberfläche

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

DE-12

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



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

Verwendung der Energieverwaltung

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

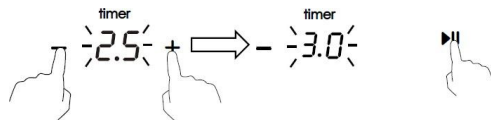
Gesamtleistung an Ihre Anforderungen anpassen

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

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



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



Hinweis:

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

Regeln der Energieverwaltung

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

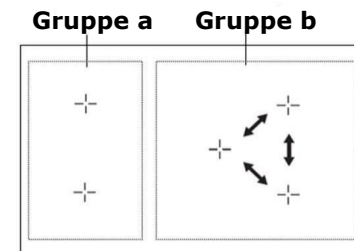
7,4kw übersteigt (je nach eingestellter Stufe), kann die Leistungsstufe keiner Zone erhöht werden. Wenn Sie diese durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das

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

Leistungsbegrenzung in mittleren und rechten Zonen

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

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



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

Wenn 3 Zonen in Gruppe B eingeschaltet sind kann jede Zone nur die max. Leistung Level 7 erreichen. Wenn die hintere Zone in Gruppe B ausgeschaltet ist, können die anderen beiden Zonen eine max. Leistung von Level 8 erreichen. Wenn Sie eine der Zonen in Gruppe B auf der höchsten Leistungsstufe betreiben wollen, sollten nur 2 Zonen in Betrieb sein. Das Kochfeld reduziert automatisch die Leistung der Zone, die zuerst eingeschaltet wurde.

Verwendung der Boost-Funktion

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

Verwendung der Boost-Funktion für mehr Leistung

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



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



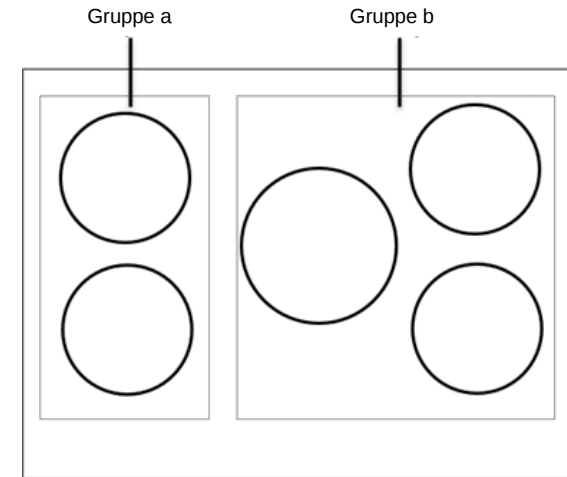
3. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten zu beenden, berühren Sie die Taste „b“ zweimal. Die Heizzone geht wieder zur Leistungsstufe „9“ zurück. Oder gleiten Sie auf der Steuerleiste „—“ zum linken Punkt, damit die Heizzone wieder zur gewünschten Leistungsstufe zurückgeht.



Einschränkungen bei der Verwendung

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

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

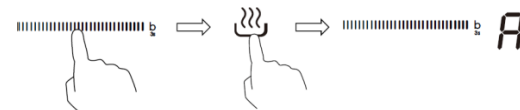


Benutzung der Warmhaltefunktion

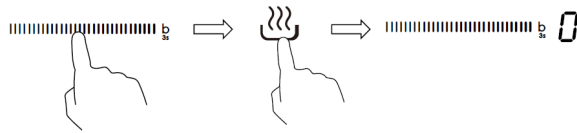
Die Warmhaltefunktion sorgt dafür, dass eine Zone mit geringerer Leistung arbeitet, um die Temperatur konstant zu halten.

Konstante Temperatur mit Hilfe der Warmhaltefunktion

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



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



Verwendung der Funktion zum Pausieren und Fortsetzen

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

1. Prüfen Sie, ob die Kochzone angeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste Pausieren und Fortsetzen, und die Anzeige der Kochzone zeigt „II“ an.
Der Betrieb aller Kochzonen wird deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten zum Pausieren und Fortsetzen, zum Ein-/Ausschalten und zur Verriegelung.



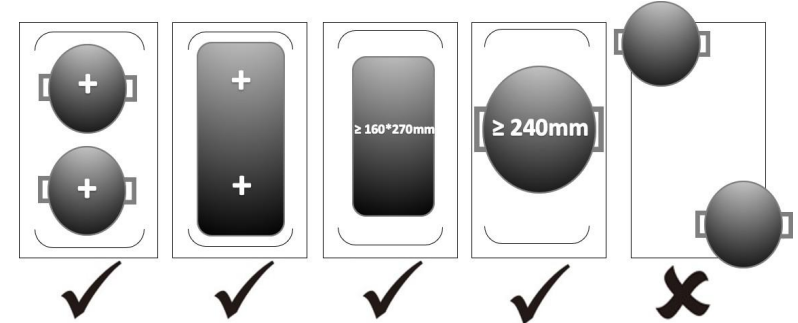
3. Um den Pausenstatus abzubrechen, berühren Sie die Taste zum Pausieren und Fortsetzen und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Flexzone

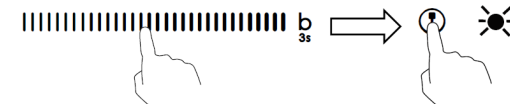
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen.
- Wichtig! Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr auf der einzelnen Kochzone zentriert ist.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

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen:



Als große Zone

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



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

Als zwei unabhängige Zonen

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



Tastensperre

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

So werden die Bedienelemente gesperrt

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

So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben

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



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

Übertemperaturschutz

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

Schutz vor Überkochen

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

Erkennung von kleinen Gegenständen

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

Automatischer Übertemperaturschutz

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

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

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



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

Verwendung der Timer-Funktion

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder auch benutzen, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.
2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung, Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „00“ an.



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

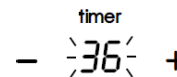
Hinweis: Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen.

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

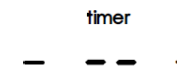
4. Um die Zeiteinstellung abzubrechen, berühren Sie „-“ des Timers und gehen herunter auf „0“.



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



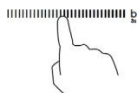
6. Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Auf diese Funktion eingestellte Kochzonen:

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



2. Berühren Sie „-“ oder „+“ der Timer-Steuerung. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „00“ an.



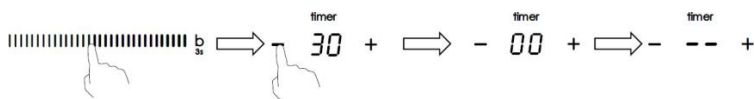
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten „-“ oder „+“ ein.

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

Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, stellt sich der Timer automatisch wieder auf 0 Minuten.

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



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

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



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



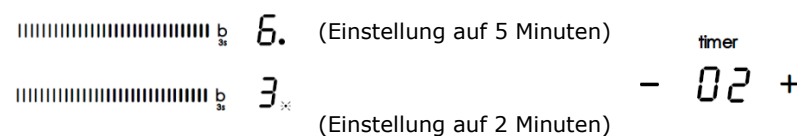
Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Einstellung des Timers zum Ausschalten mehr als einer Kochzone

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

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

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



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



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

Pflege und Reinigung

Was?	Wie das geht?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen: 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen oder übergeschwappten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten.	• Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

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

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

Ausfallanzeige und Inspektion

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

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

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

Technische Merkmale

Kochfeld	CIFS85MCTT/1
Kochzonen	5 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5kw:2250-2750W oder 3,0 kw:2700-3300W oder 4,5kw:4050-4950W oder 6,5kw:5850-7150W oder 7,4kw:6600-7400W
Produktgröße L×B×H(mm)	770X520X60
Einbaugröße A×B (mm)	740X490

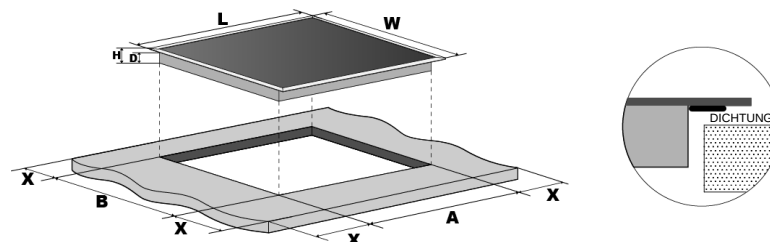
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

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

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

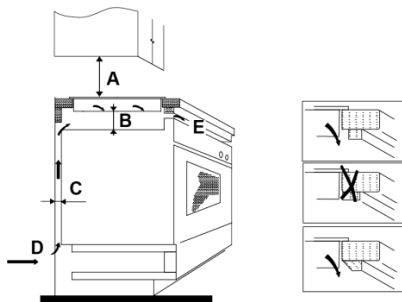


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 Mini

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



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



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

Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

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

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

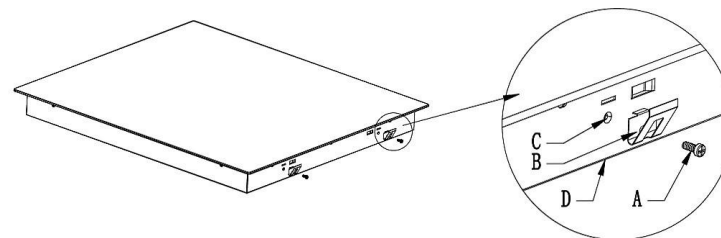
- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb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

Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

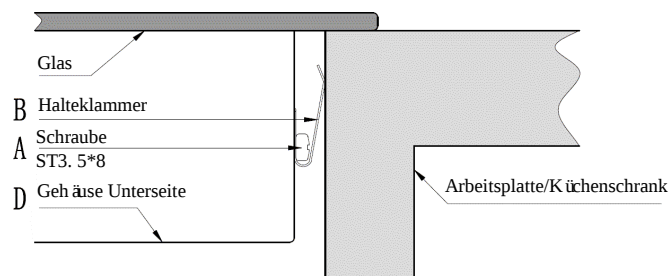
Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

Ausrichtung der Position der Halterung

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuse Unterseite



Vorsicht

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

Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



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

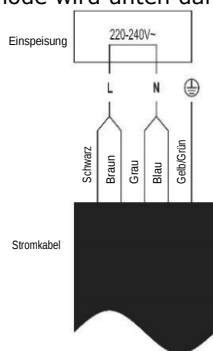
Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

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

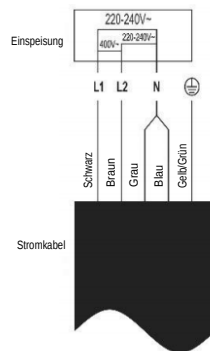


Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

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

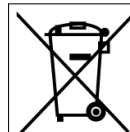


DE-29



DE-30

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



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

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

Informationen zu Haushaltskochfeldern gemäß der Verordnung (EU) Nr. 66/2014					
		Stellung	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung				CIFS85MCTT/1	
Art des Kochfeldes:				Elektrisches Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/ oder Bereiche	Zonen			5	
	Bereiche				
Heiztechnik (Induktions- und Kochzonen, abstrahlende Kochzonen, Festplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskochfelder				
	abstrahlende Kochzonen				
	feste Platten				
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	Ø	-	cm
		Hinten in der Mitte	Ø	-	cm
		Hinten rechts	Ø	-	cm
		Mitte links	Ø	-	cm
		Zentral	Ø	21,0	cm
		Mitte rechts	Ø	-	cm
		Vorne links	Ø	-	cm
		Vordere Mitte	Ø	-	cm
		Vorne rechts	Ø	-	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizte Kochplatte oder -zone, auf die nächsten 5 mm gerundet		Hinten links	L B	20,0 20,0	cm
		Hinten in der Mitte	L B	-	cm
		Hinten rechts	L B	20,0 20,0	cm
		Mitte links	L B	-	cm

	Zentral	L B	-	cm
	Mitte rechts	L B	-	cm
	Vorne links	L B	20,0 20,0	cm
	Vordere Mitte	L B	-	cm
	Vorne rechts	L B	20,0 20,0	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	Hinten links	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
	Hinten in der Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Hinten rechts	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Mitte links	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Zentral	EElectric cooking	186,6	Wh/kg
	Mitte rechts	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne links	EElectric cooking	187,3	Wh/kg
	Vordere Mitte	EElectric cooking	-	Wh/kg
	Vorne rechts	EElectric cooking	186,5	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg		EElectric hob	186,8	Wh/kg
Angewandeter Standard: EN 60350-2 Haushaltselektroherde - Teil 2: Kochfelder - Methoden zur Messung der Leistung				
Energiespartipps:				
• Um die maximale Effizienz des Kochfeldes zu erzielen, platzieren Sie den Topf in die Mitte der Kochzone. • Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart. • Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern. • Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde. • Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone.				

Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

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

Instalacja

Zagrożenie porażenia prądem

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

Niebezpieczeństwo skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażenia prądem

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

Zagrożenie dla zdrowia

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

Zagrożenie gorącą powierzchnią

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

- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

Niebezpieczeństwo skaleczenia

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

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

To urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

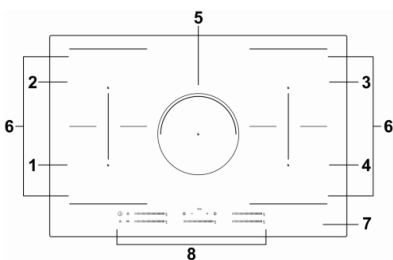
Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

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

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

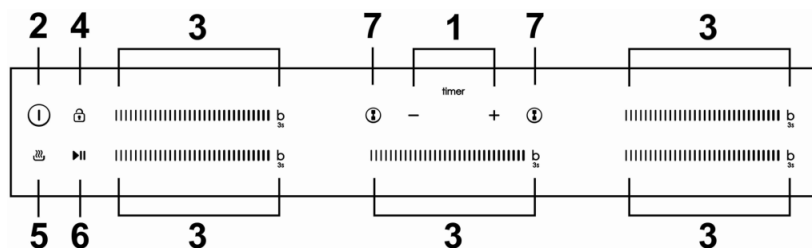
Widok produktu

Widok z góry



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

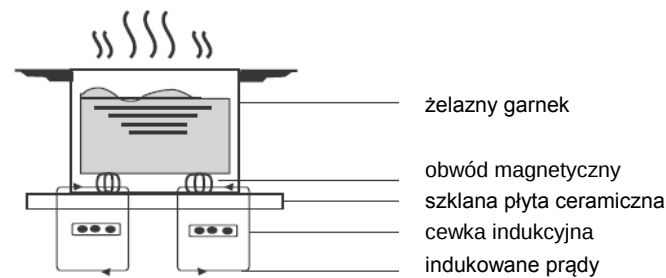
Panel sterowania



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

A Opis gotowania indukcyjnego

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

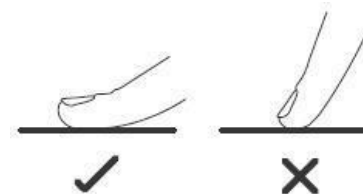


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

Obsługa przycisków dotykowych

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



Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



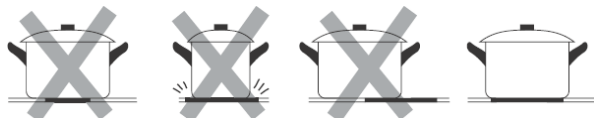
- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia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



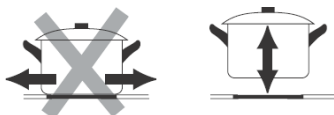
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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



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



Wymiary patelni

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

Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

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

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

Obsługa płyty indukcyjnej

Aby rozpocząć gotowanie

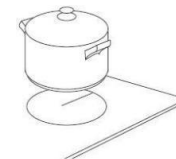
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

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

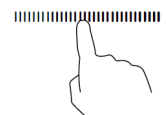


2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

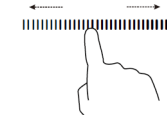
- Należy upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



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



lub



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

Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

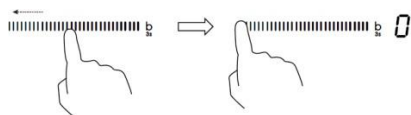
Oznacza to że:

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

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

Po zakończeniu gotowania

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



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



a następnie

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

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



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

Korzystanie z funkcji sterowania mocą

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

Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

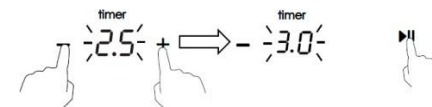
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

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

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



3. Po usłyszeniu dźwięku dotknąć jednocześnie przycisków „+” i „-” i przytrzymać przez 3 sekundy – na wskaźniku regulatora czasowego będzie migała wartość poprzedniego poziomu mocy całkowitej, np. ‘2,5’. Dotknąć i ponownie przytrzymać przez 1 sekundę przyciski „+” i „-” w celu przełączenia na inny poziom mocy, np. ‘3,0’. Gdy żądana wartość mocy miga, dotknąć przycisk „Pauzy” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



Uwaga:

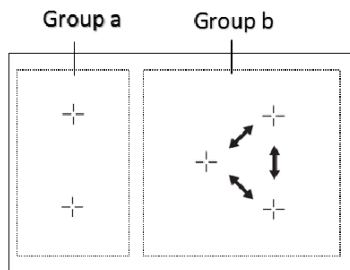
1. Po wykonaniu kroku 2, w czasie 3 sekund po usłyszeniu dźwięku należy dotknąć przycisków „+” i „-”. W przeciwnym razie trzeba będzie ponowić czynności od punktu 2.
2. Po zakończeniu ustawień odczekać do zakończenia emisji 10 dźwięków. W tym czasie nie wolno dotykać żadnego przycisku. W przeciwnym razie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

Zasady sterowania mocą

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

Ograniczenie mocy w środkowej i prawej strefie

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



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

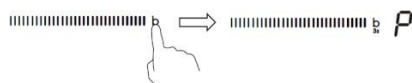
W grupie b, jeśli pracują 3 strefy, maksymalny poziom mocy, jaki może osiągnąć każda strefa, wynosi 7. Jeśli tylna strefa grupy b jest wyłączona, pozostałe dwie strefy mogą osiągnąć maksymalny poziom mocy 8. Jeśli chcesz, aby jedna ze stref z Grupy b działała z najwyższym poziomem mocy, tylko 2 strefy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

Korzystanie z funkcji Boost

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

Korzystanie z funkcji Boost w celu zwiększenia mocy

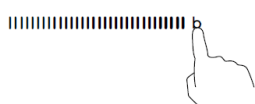
1. Dotknąć przycisk strefy, której moc ma zostać zwiększona i przytrzymać symbol „b” przez 3 sekundy. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



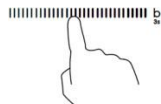
2. Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.



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



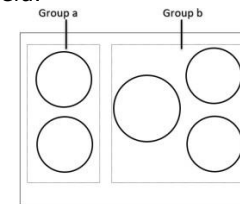
lub



Ograniczenia podczas użytkowania

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

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

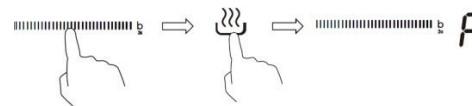


Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

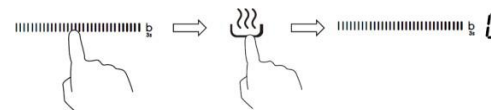
Podtrzymywanie temperatury jest funkcją, w której jedna strefa utrzymuje niską moc, aby dana potrawa nie ostygła.

Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

1. Dotknąć suwaka pola grzejnego, w którym ma być włączone podtrzymywanie temperatury, a następnie dotknąć przycisku podtrzymywania temperatury , wówczas wskaźnik strefy grzewczej będzie wyświetlał literę „A”.



2. Jeśli zamierza się anulować podtrzymywanie temperatury, należy dotknąć suwaka strefy grzewczej, a następnie dotknąć przycisku , wówczas strefa grzewcza powróci do poziomu „0”.



Korzystanie z funkcji wstrzymywania

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

1. Sprawdzić, czy strefa grzewcza działa.
2. Dotknąć przycisku „Pauzy” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „II”.

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

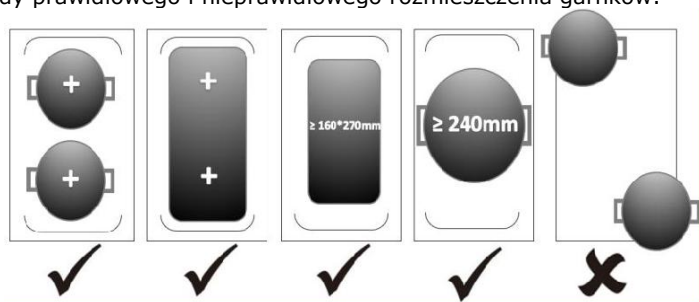


3. W celu wyjścia ze stanu wstrzymania należy dotknąć przycisku „Pauzy” – strefa grzewcza powróci do poprzedniego poziomu mocy.



Strefa Flex

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



Jako duża strefa

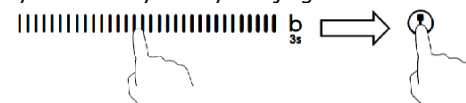
- Dotknąć suwaka strefy grzewczej (strona lewa), która ma działać jako strefa elastyczna, a następnie dotknąć przycisku wyboru strefy elastycznej, aby uruchomić strefę elastyczną jako jedną dużą strefę. Wskaźnik obok przycisku będzie zaświecony.



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

Jako dwie niezależne strefy

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



Blokowanie elementów sterowania

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

Jak zablokować elementy sterowania

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

Jak odblokować elementy sterowania

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



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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

Zabezpieczenie przed zalaniem

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

Wykrywanie małych przedmiotów

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

Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączania się

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

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

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



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

Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

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

Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

- Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

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

- Dotknąć przycisk regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „00”.



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

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

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

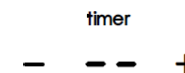
- Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



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



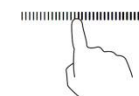
- Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

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



- Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „00”.



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

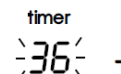
Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.

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

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



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



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



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



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

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

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

UWAGA: migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik regulatora czasowego wskazuje czas strefy grzewczej. Chcąc sprawdzić ustawiony czas innej strefy grzewczej, należy dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej. Na regulatorze czasowym zostanie wyświetlony jej ustawiony czas.

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

timer
- 02 +

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

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

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

||||| b H

Dbałość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkło (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkło)	- Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. - Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). - Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. - Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.	- Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. - Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki czyszczące oraz środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
Ślady po кипieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiający wycieki na szkło	Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatką, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych: - Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. - Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkrobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. - Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. - Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkło” powyżej.	- Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. - Zagrożenie skażeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych	- Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. - Usunąć rozlane pozostałości - Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. - Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. - Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej.	Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

Porady i wskazówki

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

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

Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

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

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

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

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

Dane techniczne

Płyta indukcyjna	CIFS85MCTT/1
Strefy grzewcze	5 stref
Napięcie zasilania	220–240 V~, 50–60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	2,5 kW: 2250–2750 W lub 3,0 kW: 2700–3300 W lub 4,5 kW: 4050–4950 W lub 6,5 kW: 5850–7150 W lub 7,4 kW: 6600–7400 W
Wymiary produktu dł. × szer. × wys. (mm)	770 X 520 X 60
Wymiary w przypadku zabudowy A × B (mm)	740 X 490

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

Instalacja

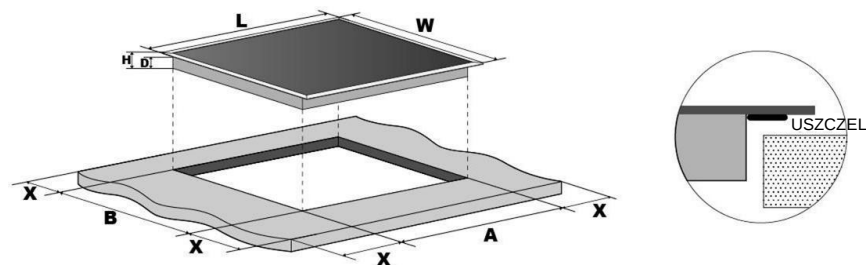
Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

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

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

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



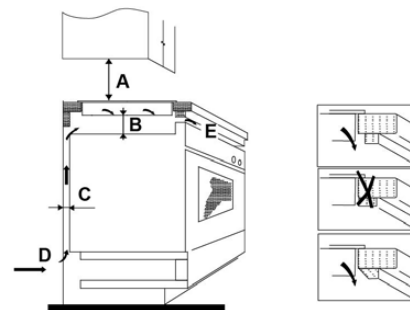
PL-25

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

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



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



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

Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

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

PL-26

czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

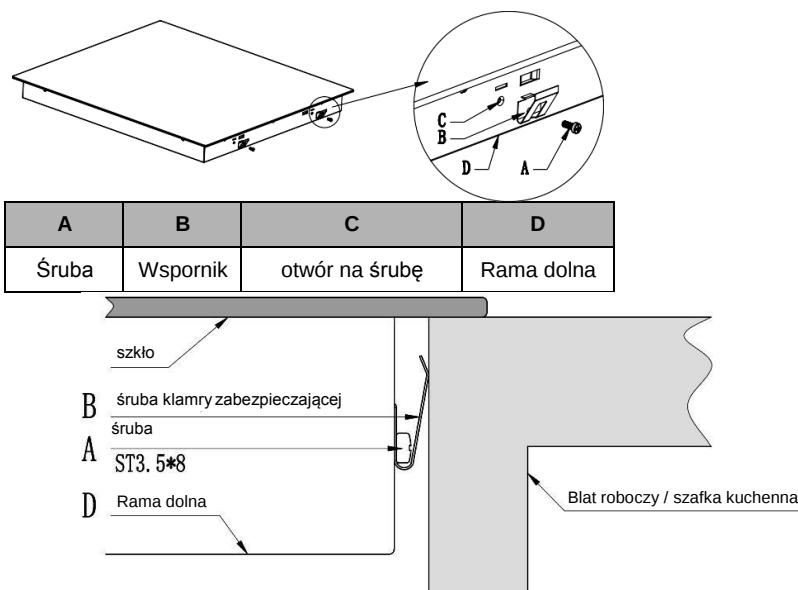
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik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

Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

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

Regulacja pozycji wspornika

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



Przestrogi

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

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

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

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



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

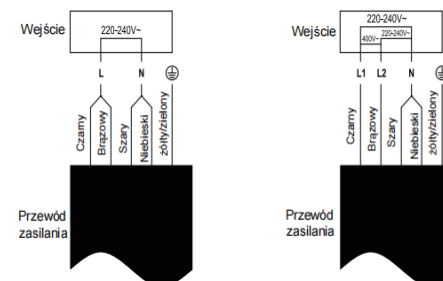
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani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

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



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

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



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

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



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

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

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

Informacja o produkcie (domowa płyta grzejna elektryczna) zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014				
	Pozycja	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Identyfikator modelu			CIFS85MCTT/1	
Typ płyty grzejnej:			płyta grzejna elektryczna	
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych	pola		5	
	obszary			
Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)	Indukcyjne pola grzejne		X	
	Indukcyjne obszary grzejne			
	promiennikowe pola grzejne			
	płyty lite			
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego pola grzejnego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	Ø	-	cm
	Tyłna środkowa	Ø	-	cm
	Tyłna prawa	Ø	-	cm
	Środkowa lewa	Ø	-	cm
	Środkowa	Ø	21,0	cm
	Środkowa prawa	Ø	-	cm
	Przednia lewa	Ø	-	cm
	Przednia środkowa	Ø	-	cm
	Przednia prawa	Ø	-	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm	Tyłna lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Tyłna środkowa	L W	-	cm
	Tyłna prawa	L W	20,0 20,0	cm
	Środkowa lewa	L W	-	cm

	Środkowa	L W	-	cm
	Środkowa prawa	L W	-	cm
	Przednia lewa	L W	20,0 20,0	cm
	Przednia środkowa	L W	-	cm
	Przednia prawa	L W	20,0 20,0	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy	Tylna lewa	EElectric cooking	186,5	Masa/kg
	Tylna środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Tylna prawa	EElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Środkowa lewa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Środkowa	EElectric cooking	186,6	Masa/kg
	Środkowa prawa	EElectric cooking	-	Masa/kg
	Przednia lewa	EElectric cooking	187,3	Masa/kg
	Przednia środkowa	EElectric cooking	-	Masa/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg	Przednia prawa	EElectric cooking	186,5	Masa/kg
		EElectric hob	186,8	Masa/kg
Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych				
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii: • W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego. • Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła. • Ograniczyć do minimum ilość gazu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana. • Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.				

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din håll.

Installation

Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Risk för skärskador

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.

- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.

Användning och underhåll

Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare), eller ska en kvalificerad tekniker kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.

- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en kokzon som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

Risk för skärskador

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem

försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.

- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten obebakad när den används.

Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.

- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och kokzonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen). Förlita dig inte på att kärldetektionsfunktionen ska stänga av kokzonen när du avlägsnar kärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.

- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvisningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.

- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärll över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden som till exempel:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer: – gårdshus, av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer: – bed and breakfast.

- **ARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.

Se till att inte vidröra värmeelementen.

Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- **ARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flaman med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
- **ARNING:** Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- **Varning:** Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hälltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar
- En ångtvätt ska inte användas.

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

FÖRSIKTIGHET: Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.

ARNING: För att förhindra att apparaten välter måste denna stabiliserande anordning installeras.

Se installationsanvisningarna.

ARNING: Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Denna apparat inkorporerar en jordanslutning endast i funktionssyfte.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

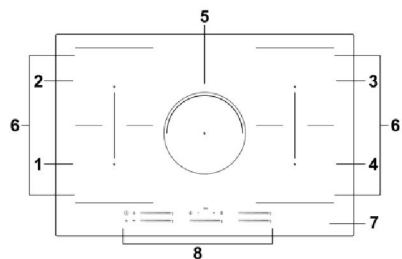
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

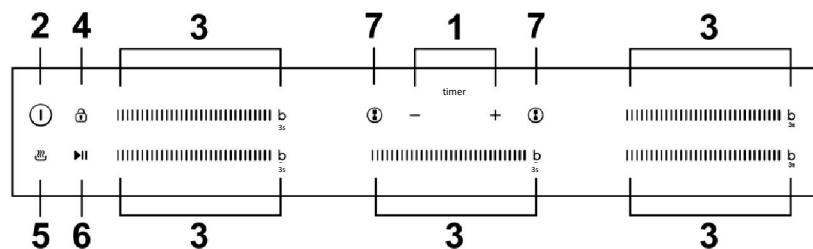
Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 2 000 W-zon, boost till 2 600 W
2. 1 500 W-zon, boost till 2 000 W
3. 2 000 W-zon, boost till 2 600 W
4. 1 500 W-zon, boost till 2 000 W
5. 2 000 W-zon, boost 2 600 W
6. Flexzon, 2 800 W, boost 3 500 W
7. Glasyta
8. Kontrollpanel

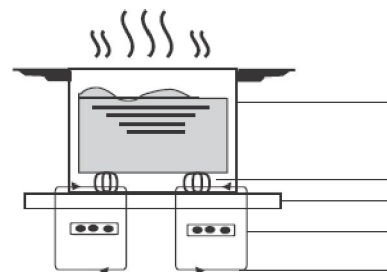
Kontrollpanel



1. Timerdisplay
2. PÅ/AV-knapp
3. Effektreglage/boosterfunktion
4. knapplås
5. Varmhållningsfunktion
6. Pausfunktion
7. Flexzon

Kort om matlagning med induction

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.



järngryta

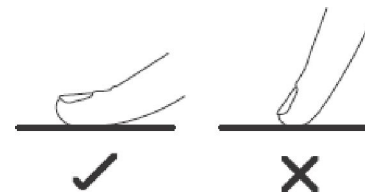
magnetkrets
keramisk glasyta
induktionsspole
inducerad ström

Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

Använda touch-reglagen

- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



Välja rätt kokkärl



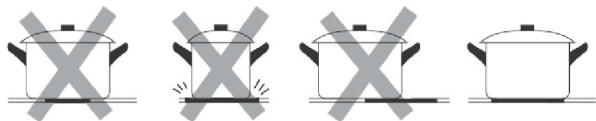
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 - Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 - Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kärl i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



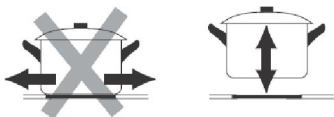
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Centra alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



Kärldimensioner

Kokzonerna anpassas automatiskt efter kärlets diameter upp till en viss gräns. Kärlets botten måste emellertid ha en minimidiameter som motsvarar aktuell tillagningszon. För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum.

Bottendiameter för induktionskärl

Tillagningszon	Minst (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flexzon	240 eller 160*270

Ovanstående kan variera beroende på kvaliteten på det kärl som används.

Använda din induktionshäll

Börja laga mat

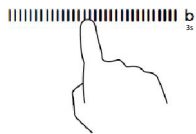
- Tryck på PÅ/AV-knappen.
När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar " -- " eller " - - ", vilket indikerar att hällen är i standbyläge.



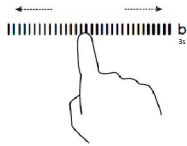
- Placera ett lämpligt kärl på den kokzon du vill använda.
 - Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.



- Ange effektnivå genom att trycka på skjutreglaget eller glida längs "—" -reglaget, eller tryck bara var som helst på "—" .



Eller



- Om du inte väljer värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.
- Om du glider längs "—" -reglaget kommer effekten att variera mellan 1 och 9.

Om displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

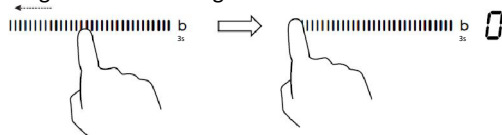
Detta innebär:

- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt positionerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen. Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 1 minut om inget lämpligt kärl placeras ut.

När du är klar med matlagningen

- Stäng av kokzonen genom att dra längs "—" till vänster och håll kvar i 1 sekund.



Se till att effektdisplayen visar "0" och sedan visar "H".



och sedan



- Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.
- Var försiktig med heta ytor



Symbolen H visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



I händelse av strömavbrott när symbolen "H" är på, rör inte tillagningsytan när strömmen sätts på igen, även om symbolen "H" inte visas.

Använda effekstyrning

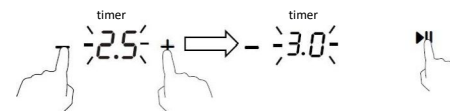
Med effekstyrning kan du ställa in den totala effekten till 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW och 7,4 kW. Standardinställningen för total effekt är den maximala effektnivån.

Ställa in den total effektnivån för att tillgodose dina behov

- Se till att hällen är avstängd.
Observera: du kan bara ställa in effekstyrningen när hällen är avstängd.
- Tryck på "Pausfunktion" och håll ned i 5 sekunder.
Du kan höra ljudsignalen en gång.



- När du hört ljudet kan du hålla inne "+" och "-" samtidigt i 3 sekunder, timerindikatorn kommer att visa en blinkande föregående total effektnivå, till exempel "2,5". Håll inne "+" och "-" i 1 sekund igen för att byta till en annan effektnivå, till exempel 3,0. När effekten du vill ha blinkar trycker du på "Pausfunktion" och håller den inne i 5 sekunder. Ljudsignalen hörs 10 gånger. Detta innebär att du har slutfört inställningen.



Obs:

- Efter steg 2 måste du trycka på "+" och "-" inom 3 sekunder efter att du hör pipet. Annars måste du börja om igen från steg 2.
- När du är klar med inställningen ska du vänta tills de 10 pipen har hörts. Tryck inte på någon knapp under denna period. Annars kommer inställningen inte att sparas.

Regler för effektstyrning

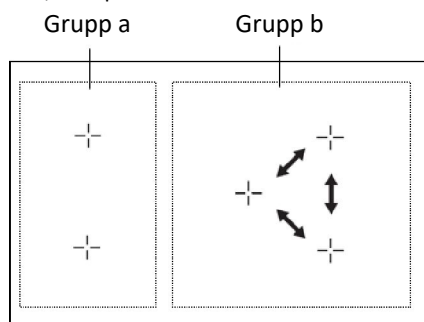
Om den totala effekten överskrider en gräns på 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 6,5 kw, 7,4 kw (beroende på vilken nivå du angivit) kan du inte öka effekten för någon zon.

Om du ökar, kommer hällen att pipa 3 gånger och indikatorn kommer att visa "Pn" blinkande. Följaktligen måste du minska effekten för andra tillagningszoner innan du kan öka effekten för den zon du vill.

Effektbegränsning i mitten och för de högra zonerna

- Kokzonerna är indelade i två grupper. Varje grupp har en maximal elbelastning på 3 600 W.
- Begränsningen minskar effekten till de övriga kokzoner.
- Displayen för värmeinställningen på de reducerade kokzonerna växlar mellan två effektnivåer.

Om samtliga kokzoner är aktiverade, reduceras effekten automatiskt för de tre mest krävande zonerna till nivå 7, 7 respektive 7.



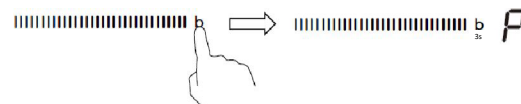
I grupp a kan båda två zonerna arbeta på nivå 9 samtidigt eftersom de är på totalt 3 500 W. I grupp b, om 3 zoner är på kan den maximala effektnivån för varje zon nå nivå 7. Om den bakre zonen i grupp b är avstängd kan de andra två zonerna nå en maximal effektnivå på 8. Om du vill att en av zonerna i grupp b ska fungera på högsta effektnivån, bör endast 2 zoner vara inställda. Hällen minskar automatiskt effektnivån för den första påslagna zonen.

Använda Boost

Boost är funktionen som låter effekten i en zon på en sekund stiga till en högre nivå och ligga kvar där i 5 minuter. På så vis får du en snabbare och mer kraftfull matlagning.

Använda Boost-funktionen för att öka effekten

1. Tryck på knappen på kontrollpanelen som du vill aktivera Boost-funktionen för och håll sedan in "b" i 3 sekunder. Effektnställningen kommer att visa "P" för att indikera att zonen är i Boostläge.



2. Boosteffekten varar i 5 minuter, och zonen återgår sedan till effektläge "9".

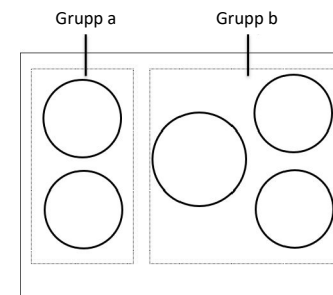


3. Tryck på symbolen "B"-två gånger om du, under dessa 5 minuter, vill avbryta Boost-funktionen. Värmezonen kommer att återgå till effektläge "9". Eller glid längs "—" till den vänstra punkten, värmezonen återgår till det effektläge du tryckt på.



Restriktioner vid användning

De fem zonerna är uppdelade i två grupper. I en grupp, om boost ska användas i en zon, ska du först se till att den andra zonen fungerar under effektnivå 5. I grupp b, om en zon har aktiverat Boostläge, kan endast en till zon fungera samtidigt.

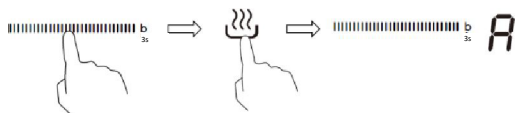


Använda varmhållning

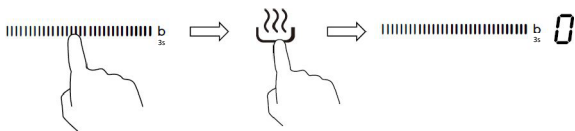
Varmhållningsfunktionen är den som aktiverar en lägre effekt för en zon för att hålla temperaturen stabil.

Använda varmhållning för att hålla maten varm

1. Tryck på reglaget för den värmezonen som du vill hålla varm och tryck sedan på varmhållningsknappen , indikatorn för kokzonen visar "A".



2. Om du vill avbryta varmhållningen, trycker du på reglaget för värmezonen och sedan på knappen . Värmezonen kommer att gå tillbaka till effektsteg "0".



Använda Pausfunktionen

Pausfunktionen kan användas när som helst under matlagningen. Den låter dig pausa hällen och sedan komma tillbaka till den.

1. Se till att tillagningszonen är igång.
2. Tryck på "Pausfunktion", indikatorn för kokzonen kommer att visa "II". Sedan kommer användningen av induktionshällen att inaktiveras avseende alla kokzoner, förutom paus, på/av och låsknapparna.



3. För att avbryta pausen, tryck på "Pausfunktion". Kokzonerna kommer då att återgå till de effektinställningar som gällde före pausen.

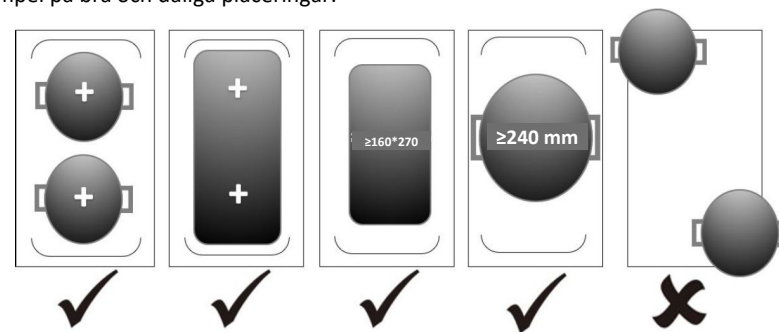


SV-16

Flexzon

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
- Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat.
- Viktigt: Se till att placera kokkärlen i mitten på induktionszonen. Om du använder större kärl/kastrull eller en oval form se till att kärlet/kastrullen centreras i mitten av de båda korsen.

Exempel på bra och dåliga placeringar:



Som stor zon

1. Tryck på reglaget för värmezonen (vänster sida) som du vill aktivera flexzonen för. Tryck sedan på flexzonens valknapp för att aktivera det flexibla området som en enda stor zon. Motsvarande indikator kommer att tändas.



2. Tryck på skjutreglaget längs "—" -reglaget, eller tryck bara på valfri punkt på "—" för att justera effektnivån.

Som två oberoende zoner

1. Om du vill avbryta flexzonen, tryck på reglaget för värmezonen igen, tryck sedan på knappen för flexzonen. Indikatorn bredvid knappen för flexzonen släcks.



SV-17

Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa reglagen

Tryck på knapplås. Timerindikatorn kommer att visa "Lo".

För att låsa upp reglagen

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne knapplåset i 3 sekunder.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Övertempsskydd

En temperaturgivare kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. Om en för hög temperatur detekteras kommer induktionshällen automatiskt att stänga av driften.

Överkokningsskydd

Överkokningsskyddet är en säkerhetsfunktion. Den stänger av hällen automatiskt inom 10 sekunder om vatten rinner över kontrollpanelen, medan en ljudsignal hörs i en sekund.

Detektion av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

Automatiskt avstängningsskydd

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardiserade arbetstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon kokzon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter

Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

1. Se till att hällen är påslagen.

Observera: du kan använda minutpåminnelsen även om du inte väljer någon tillagningszon.

2. Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "00" kommer att visas på displayen.



3. Ställ in tiden genom att trycka på reglagen "-" eller "+".

Tips: Tryck på reglagen "-" eller "+" en gång för att sänka eller öka med en minut.

Håll inne timerns reglage "-" eller "+" för att sänka eller öka med 10 minuter.

Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

4. Avbryt tiden genom att trycka på "-" på timern och gå hela vägen ner till "0".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



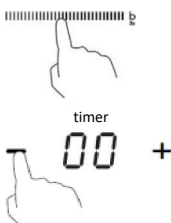
6. Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.



Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in kokzonerna för denna funktion:

- Tryck på reglaget för den värmezonen som du vill ställa in timern för.
- Tryck på "-" eller "+" på timerkontrollen så kommer påminnelseindikatorn börja blinka och "00" kommer att visas på displayen.
- Ställ in tiden genom att trycka på reglagen "-" eller "+".

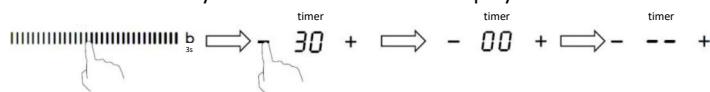


Tips: Om du trycker på reglagen "-" eller "+" en gång sänker eller ökar du med en minut.

Om du håller inne reglagen "-" eller "+" sänker eller ökar du med 10 minuter.

Om inställningstiden överskrider 99 minuter kommer timern automatiskt att återgå till 0 minuter.

4. För att avbryta timern, tryck på knappen för värmezonsval och tryck sedan på "-" eller "+" på "timern". Timern avbryts och "00" visas i minutdisplayen och sedan "--".



5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



6. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella tillagningszonen automatiskt att stängas av och visa "H".



Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

Ställa in timern så att den stänger av mer än en tillagningszon

1. Om du använder denna funktion för mer än en tillagningszon kommer timerindikatorn att visa den kortaste tiden.

(Om till exempel zon 1 har inställd tid på 2 minuter och zon 2 på 5 minuter, kommer timerindikatorn att visa "2".)

OBS: Den blinkande röda punkten bredvid effektnivåindikatorn innebär att timerindikatorn visar värmezonen tid.

Om du vill kontrollera inställd tid för en annan värmezonen ska du trycka på reglaget för värmezonen en gång. Timern kommer att indikera inställd tid.

6. (inställd på 5 minuter)

3. (inställd på 2 minuter)



2. När matlagningstimern löper ut kommer den aktuella värmezonen automatiskt att stängas av och visa "H".



OBS: Om du vill ändra tiden efter att timern har ställts in måste du börja från steg 1

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagssmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera rengöringsmedel för håll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen.	• När hällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner, men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig! • Hårda tvättsvampar, vissa nylontvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen (glaset kan fläckas).
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas.	Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon: 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Daglig nedsmutsning av glas" (se ovan).	• Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om fläckarna lämnas på hällen kan de bli svårt att få bort, de kan till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på touch-reglage	1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen.	• Hällen kan pipa och stänga av sig själv och touch-reglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar rent touch-reglagen innan du sätter på hällen igen.

Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset eller i området. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Använda din induktionshäll" för anvisningar.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på kontrollerna.
Glaset är repigt.	Kokkärlet med skrovlig botten. Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkärlet med plan och slät botten. Se avsnittet "Välja rätt kärlet". Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärlet ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärlet blir inte varmt och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärlet som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärlet". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.

Induktionshällen eller en kokzon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.
---	---------------	---

Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
F3/F4	Fel på induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
F9/FA	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E1/E2	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E3	Hög temperatur i induktionsspolens temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E5	Hög temperatur i temperaturgivaren i IGBT.	Starta om efter att hällen svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.
För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Teknisk specifikation

Matlagningshäll	CIFS85MCTT/1
Kokzoner	5 zoner
Matningsspänning	220–240 V~, 50–60 Hz

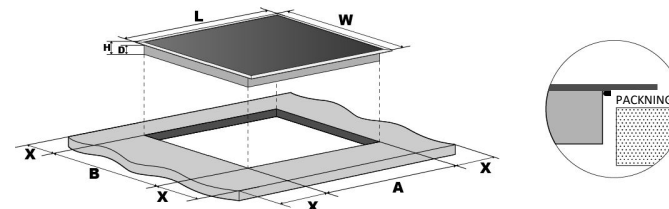
Installerad elektrisk effekt	2,5 kw: 2 250–2 750 W eller 3,0 kw: 2 700–3 300 W eller 4,5 kw: 4 050–4 950 W eller 6,5 kw: 5 850–7 150 W eller 7,4 kw: 6 600–7 400 W
Produktstorlek L×B×H (mm)	770 X 520 X 60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	740 X 490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

Installation

Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.
För installation och användning ska ett utrymme på minst 5 cm lämnas runt hålet.
Se till att bänkskivans tjocklek är minst **30 mm**. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

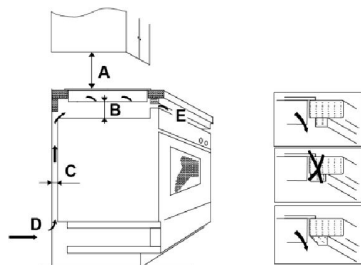


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 mini

Se alltid till att induktionshällen har god ventilation och att luftinlopp och -utlopp inte blockeras. Se till att induktionshällen är i gott skick. Se illustrationen nedan.



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovan hällen ska vara minst **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är i våg och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för konstruktionen
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn
- installationen följer alla krav på luftspalter och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer.
Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven)
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrengjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

Se när du installerat hällen till att

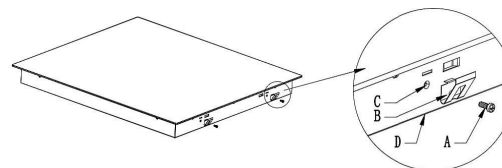
- strömkabeln inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- att luftflödet från rummet genom skåpet till hällens underdel är tillräckligt
- att en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- att den isolerande brytaren kan nås lätt av kunden

Innan placering av installationsfästena

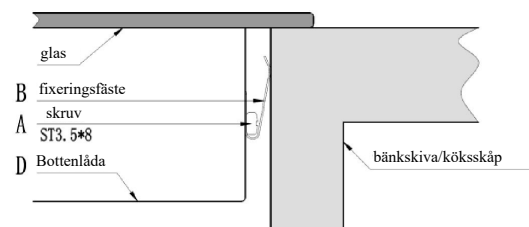
Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens bottenlåda (se bilden) efter installationen.



A	B	C	D
Skruv	Fäste	Skruvhål	Bottenlåda



Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Utför inte installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.

Ansluta hällen till huvudströmmen



Denna häll får bara anslutas till huvudströmmen av behörig person. Innan hällen ansluts till huvudströmmen, se till att:

1. husets elsystem är lämpligt för den effekt som hällen använder.
2. spänningen motsvara det värde som visas på typskylten.
3. strömförsörjningens kablage klarar den last som specificeras på typskylten.

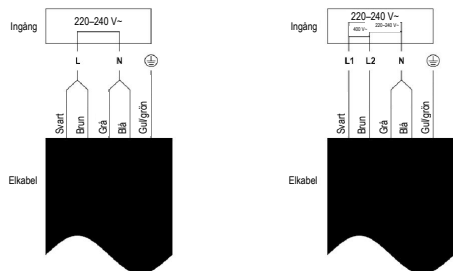
Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt. Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig krets brytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas måste detta genomföras av en efterförsäljningsrepresentant med särskilda verktyg så att olyckor kan undvikas.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär krets brytare installeras med en minimiöppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsförfordningar.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



Apparaten är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (WEEE). WEEE innehåller både miljöförstörande substanser och baselement (som kan återanvändas). Det är viktigt att WEEE genomgår specifik bearbetning så att miljöförstörande ämnen avlägsnas och hanteras på rätt sätt, och andra material kan återvinnas. Individer kan spela en viktig roll i att säkerställa att WEEE inte blir ett miljöproblem. Det är viktigt att följa några grundläggande regler:

- WEEE ska inte betraktas som hushållsavfall.

- WEEE ska tas till en särskild återvinningsstation som drivs kommunalt eller av ett privat företag.

I många länder kan stora WEEE-produkter hämtas i hemmen. När du köper en ny apparat kan den gamla lämnas till leverantören som måste acceptera den kostnadsfritt som en engångslösning, så länge den gamla apparaten är av liknande typ och har samma funktioner som den nyinköpta apparaten.

Produktinformation för elektriska hushållshällar i enlighet med kommissionens förordning (EU) nummer 66/2014					
		Position	Symbol	Värde	Enhet
Modellidentifikation				CIFS85MCTT/1	
Hälltyp:				Elektrisk häll	
Antal kokzoner och/eller -ytor	zoner			5	
	ytor				
Uppvärmningsteknik (kokzoner och tillagningsytor med induktion, kokzoner med strålningsvärme, solida plattor)	Kokzoner med induktion			X	
	Tillagningsytor med induktion				
	tillagningszoner med strålningsvärme, solida plattor)				
	solida plattor				
För cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: diameter för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	Ø	-	cm
		Bak mitten	Ø	-	cm
		Bak höger	Ø	-	cm
		Vänster mitten	Ø	-	cm
		Mitten mitten	Ø	21,0	cm
		Mitten höger	Ø	-	cm
		Fram vänster	Ø	-	cm
		Fram mitten	Ø	-	cm
		Fram höger	Ø	-	cm
För ej cirkelformade tillagningszoner eller -ytor: längd och bredd för den användbara tillagningsytan per elektriskt uppvärmd tillagningszon eller -yta, avrundad till närmsta 5 mm		Bak vänster	L B	20,0 20,0	cm
		Bak mitten	L B	-	cm
		Bak höger	L B	20,0 20,0	cm
		Vänster mitten	L B	-	cm

	Mitten mitten	L B	-	cm
	Mitten höger	L B	-	cm
	Fram vänster	L B	20,0 20,0	cm
	Fram mitten	L B	-	cm
	Fram höger	L B	20,0 20,0	cm
Energianvändning för tillagningszon eller -yta beräknad per kg	Bak vänster	EElektrisk matlagning	186,5	Wh/kg
	Bak mitten	EElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Bak höger	EElektrisk matlagning	187,3	Wh/kg
	Vänster mitten	EElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Mitten mitten	EElektrisk matlagning	186,6	Wh/kg
	Mitten höger	EElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram vänster	EElektrisk matlagning	187,3	Wh/kg
	Fram mitten	EElektrisk matlagning	-	Wh/kg
	Fram höger	EElektrisk matlagning	186,5	Wh/kg
Energianvändning för hällen beräknad per kg		EElektrisk häll	186,8	Wh/kg
Använd standard: SS-EN 60350-2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning				
Tips för energibesparing:				
• För att få ut maximal effektivitet av hällen ska kärlet placeras i tillagningszonens centrum. • Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen. • Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna. • Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvärm. • Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt.				

Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

Asennus

Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkeä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.

- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkiäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotasoa pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muiden sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) käyttäjän on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implantiinsa.

- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuumen pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien ruoanvalmistusalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.

- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdistaa keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten myymälöiden, toimistojen ja muiden työtilojen henkilökunnan keittiötiloissa, maataloissa, hotellien, motellien ja muiden vastaavien asuinympäristöjen asiakkaiden käytössä tai aamiaismajoituksissa.

- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.
Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasoilla mitään.
- Varoitus: jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä. HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti. VAROITUS: Laitteen kaatumisen estämiseksi on asennettava tämä vakautusmenetelmä. Katso asennusohjeet. VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasosuojaus- tai laitteen sisältämiä keittotasosuojaus- ja sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Laitteessa on maadoitusliitäntä vain käyttöä varten.

Onnittelut uuden induktiokeittotason hankinnasta.

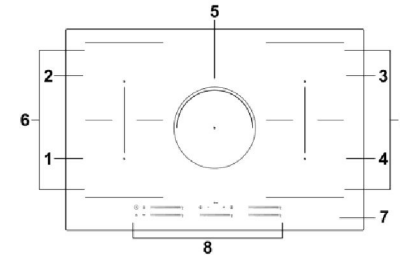
Suosittelomme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten keittotaso asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempiä käyttöä varten.

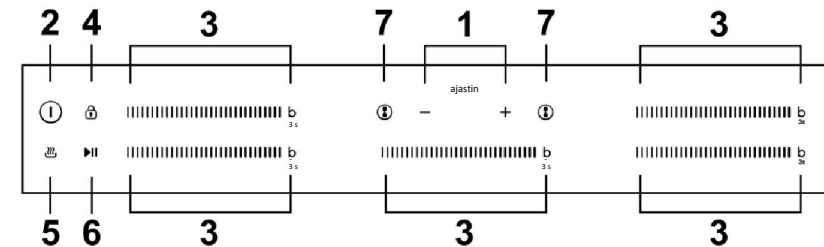
Tuotteen yleiskuvaus

Ylänäköymä



- 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
- 1 500 W:n alue, tehostus 2 000 W:iin
- 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
- 1 500 W:n alue, tehostus 2 000 W:iin
- 2 000 W:n alue, tehostus 2 600 W:iin
- Joustava alue, 2 800 W:n alue, tehostus 3 500 W:iin
- Lasilevy
- Ohjauspaneeli

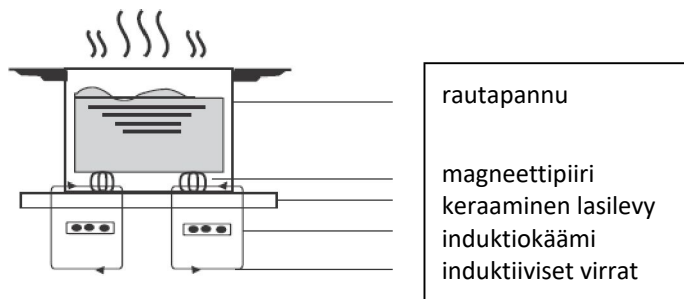
Ohjauspaneeli



- Ajastimen hallinta
- PÄÄLLE/POIS-ohjaus
- Tehonsäädön/tehostuksen toiminnan ohjaus
- lukituksen ohjaus
- Pidä lämpimänä -toiminto
- Taukotoiminnon ohjaus
- Joustava alue

Ruoanlaitto induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.

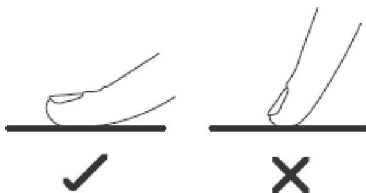


Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

Kosketussäätimien käyttö

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



Oikean keittoastian valitseminen



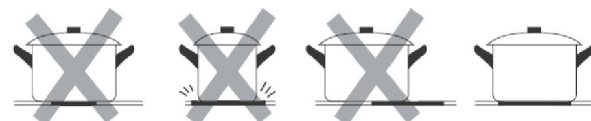
- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia, toimi seuraavasti:
 1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään maksimitehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina paistoalueelle.



Nosta aina astia induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



Pannun mitat

Keittoalueet ulottuvat tiettyyn rajaan ja mukautuvat automaattisesti pannun halkaisijaan. Pannun pohjan halkaisijan on kuitenkin oltava vähintään vastaavan paistovyöhykkeen mukainen. Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle.

Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija

Ruoanlaittovyöhyke	Minimi (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Joustava alue	240 tai 160*270

Edellä mainittu voi vaihdella käytetyn pannun laadun mukaan.

Induktiokeittotason käyttö

Ruoanlaiton aloittaminen

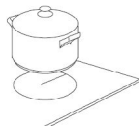
1. Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä.

Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "--" tai " -- --", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.

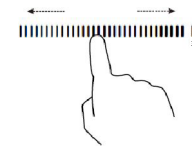
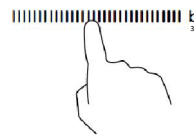


2. Aseta sopiva keittoastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle.

- Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



3. Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä tai liu'uttamalla "--"-ohjainta tai vain koskettamalla mitä tahansa kohtaa "--"-ohjaimessa.



Tai

- a. Jos et kytke virtaa 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.
- b. Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.
- c. Jos liu'utat "--"-ohjainta, teho vaihtelee asetuksesta 1 asetukseen 9.

Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa seuraavaa:

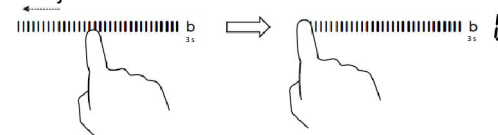
- Et ole laittanut astiaa oikealle ruoanvalmistusalueelle.
- Käyttämäsi astia ei sovellu ruoanvalmistukseen.
- pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa pannua.

Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

Kun olet valmis

1. Sammuta ruoanvalmistusalue liu'uttamalla "--" vasemmalle ja pitämällä sitten painettuna 1 sekunnin ajan.



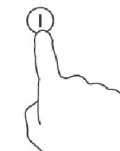
Varmista, että virtanäytössä näkyy "0" ja sitten "H".



ja sitten



3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-säädintä.
4. Varo kuumia pintoja.



"H" osoittaa, mikä ruoanlaittovyöhyke on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittoastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.



Jos tapahtuu sähkökatkos, kun "H" on päällä, varo, ettet kosketa ruoanvalmistuspintaa, vaikka "H" ei enää näy, kun virta on palautunut.

Tehonhallinnan käyttö

Tehonhallinnan avulla voit asettaa kokonaistehoksi 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW ja 7,4 kW. Oletusarvoinen kokonaistehon asetus on enimmäistehotaso.

Kokonaistehotason asettaminen tarpeisiisi sopivaksi

1. Varmista, että keittotaso on sammutettu.

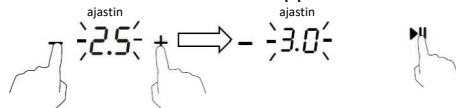
Huom: tehoa voidaan säätää vain silloin, kun keittotaso on sammutettu.

2. Kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia.

Summerin äänimerkki kuuluu kerran.



3. Kun kuulet äänimerkin, kosketa samanaikaisesti painikkeita "+"- ja "-" ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan, jolloin osoitin näyttää edellisen kokonaistehotason, esim. "2,5". Kosketa ja pidä "+" ja "-" painettuna 1 sekunnin ajan uudestaan, kun haluat vaihtaa toisen tehotason, esimerkiksi 3.0. Kun haluamasi virta-asetus vilkkuu, kosketa taukopainiketta ja pidä sitä painettuna 5 sekuntia. Summeri antaa äänimerkin 10 kertaa. Tämä tarkoittaa, että olet suorittanut asetuksen loppuun.



Huomaa:

- Vaiheen 2 jälkeen sinun on kosketettava "+" ja "-" 3 sekunnin kuluessa äänimerkin kuulemisesta. Muussa tapauksessa sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 2.
- Kun asetus on valmis, odota 10 äänimerkin loppuun. Älä kosketa painiketta tämän jakson aikana. Muussa tapauksessa asetus on virheellinen.

Tehonhallintasäätimet

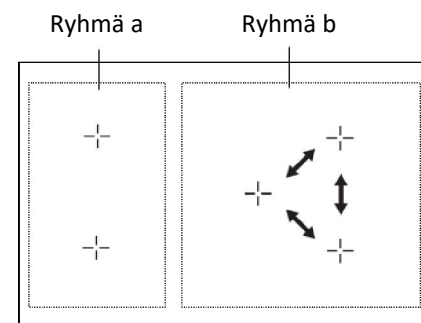
Jos kokonaisteho ylittää raja-arvon 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW tai 7,4 kW (riippuen siitä, mikä taso on asetettu), et pysty lisäämään minkään alueen tehovaihetta.

Jos lisäät tehoa, keittotaso antaa äänimerkin kolme kertaa ja ilmaisimessa vilkkuu Pn. Siksi muiden alueiden tehovaihetta on pienennettävä ennen tavoitealueen tehon lisäämistä.

Tehonrajoitus keski- ja oikeanpuoleisilla alueilla

- Keittoalueet on jaettu kahteen ryhmään. Kunkin ryhmän maksikuormitus on 3 600 W.
- Rajoitus vähentää muiden keittoalueiden tehoa.
- Alennettujen vyöhykkeiden lämpöasetusten näyttö vaihtuu kahden tason välillä.

Jos esimerkiksi kaikki vyöhykkeet ovat päällä, kolmen vyöhykkeen suurin tehotaso laskee tasoon 7, 7 ja 7.



Ryhmässä a molemmat alueet voivat työskennellä samaan aikaan tasolla 9, koska ne ovat yhteensä 3 500 W.

Jos ryhmässä b on 3 aktiivista aluetta, kunkin alueen tehotaso voi olla korkeintaan 7. Jos ryhmän b takavyöhyke on kytketty pois päältä, kaksi muuta aluetta voivat saavuttaa maksimitehotason 8.

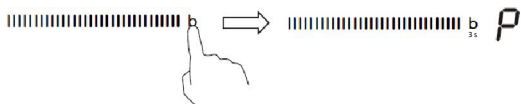
Jos haluat, että jokin ryhmän b vyöhyke toimii korkeimmalla tehotasolla, vain 2 aluetta on voi olla käytössä. Keittotaso vähentää automaattisesti ensimmäisen päälle kytketyn alueen tehoa.

Tehostuksen käyttö

Tehostus on toiminto, jossa yksi alue nousee suuremmalle teholle yhden sekunnin aikana ja kestää 5 minuuttia. Näin ruoanlaitto on entistä tehokkaampaa ja nopeampaa.

Tehostuksen käyttö suuremman tehon saamiseksi

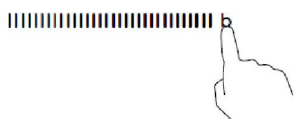
1. Kosketa ohjauspaneelin painiketta, jonka haluat tehostaa, ja pidä sitten "b" painettuna 3 sekuntia. Virtänäytössä näkyy "P", joka ilmaisee, että alueen tehostus on käynnissä.



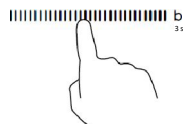
2. Tehostusteho kestää 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy takaisin tehoon 9.



3. Jos haluat peruuttaa tehostuksen kyseisen 5 minuutin aikana, kosketa B-painiketta kahdesti. Lämmitysalue siirtyy tehotilaan 9. Tai liu'uta "—" ohjainta vasemmalle, jolloin lämmitysalue siirtyy takaisin tehotilaan, jota kosketit.

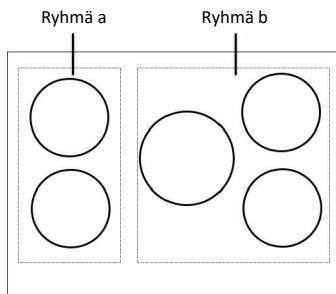


tai



Käyttörajoitukset

Viisi aluetta on jaettu kahteen ryhmään. Jos käytät yhden ryhmän yhdellä alueella tehostustoimintoa, varmista ensin, että toinen alue toimii enintään tehotasolla 5. Jos yksi alue toimii tehostetilassa ryhmässä b, samanaikaisesti on vain yksi toinen alue voi olla toiminnassa.

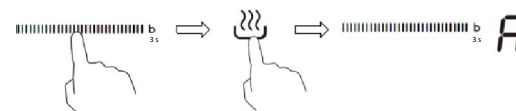


Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö

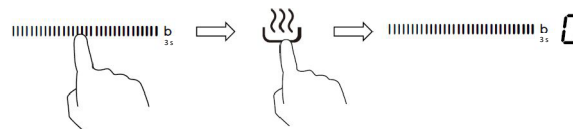
Pidä lämpimänä -toiminto säätää yhdelle alueelle pienemmän tehon, jotta sen lämpötila pysyy vakaana.

Pidä lämpimänä -toiminnon käyttö lämpötilan pitämiseksi vakaana

1. Kosketa sen keittoalueen liukusäädintä, jonka haluat pitää lämpimänä ja kosketa sitten Pidä lämmintä -painiketta , jolloin keittoalueen ilmaisimessa näkyy "A".



2. Jos haluat peruuttaa lämpimänä pitotilan, kosketa lämmitysalueen liukusäädintä ja kosketa sitten painiketta , jolloin lämmitysalue palaa 0-tehotasoon.



Taukotoiminnon käyttö

Taukotoimintoa voidaan käyttää milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana. Sen avulla voit pysäyttää induktiokeittotason ja sitten palata käyttämään sitä.

1. Varmista, että ruoanlaittoalue toimii.
2. Kosketa taukopainiketta, jolloin keittoalueen osoittimessa näkyy II. Tämän jälkeen induktiokeittotaso otetaan pois käytöstä kaikkien keittoalueiden osalta. Vain taukotoiminto ja päälle/pois- ja lukkonäppäimet ovat käytössä.

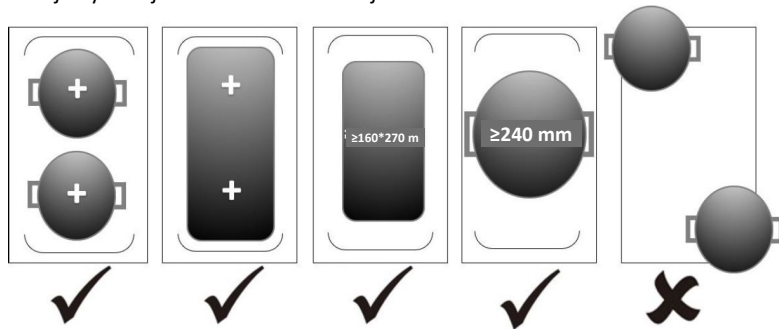


3. Voit peruuttaa taukotilan koskettamalla taukopainiketta, jolloin keittoalue palaa aiemmin asettamaasi tehotilaan.



Joustava alue

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
 - Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.
 - Tärkeää: Varmista, että astiat on sijoitettu keskelle yksittäistä keittoaluetta. Jos kattila on suuri, soikea, suorakulmainen tai pitkulainen, se on asetettava keittoalueen keskelle siten, että molemmat ristimerkit jäävät kattilan alle.
- Esimerkkejä hyvistä ja huonoista kattilan sijoitteluista:



Yksi suuri vyöhyke

1. Kosketa sen lämmitysalueen (vasen puoli) liukusäädintä, jonka haluat siirtyvän joustavalle alueelle, ja kosketa sitten joustavan alueen valintapainiketta, kun haluat aktivoida joustavan alueen yhtenä suurena vyöhykkeenä. Viereinen valo syttyy.



2. Kosketa ohjaimen liukusäädintä "—" tai säädä tehotasoa koskettamalla mitä tahansa "—" -kohtaa.

Kaksi erillistä aluetta

1. Jos haluat peruuttaa joustavan alueen, kosketa lämmitysalueen liukusäädintä uudelleen ja kosketa sen jälkeen joustavan vyöhykkeen valintapainiketta. Joustavan alueen painikkeen vieressä oleva valo sammuu.



Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanvalmistusalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä.

Ohjainten lukitseminen

Kosketa avainlukko-ohjainta. Ajastimen ilmaisimessa näkyy "Lo".

Säätimien lukituksen poistaminen

1. Varmista, että induktiokeittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä näppäinlukon säädintä painettuna 3 sekunnin ajan.
3. Nyt voit aloittaa induktiokeittotason käytön.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta. Voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Ylikuumenemissuojaus

Lämpötila-anturi seuraa induktiokeittotason sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötila on liian korkea, induktiokeittotason toiminta pysähtyy automaattisesti.

Ylivalumisen suojaus

Ylivalumisen suojaus on turvatoiminto. Se sammuttaa keittotason automaattisesti 10 sekunnin kuluessa, jos vesi virtaa ohjauspaneeliin, samalla sumneri antaa 1 sekunnin äänimerkin.

Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruuanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Kun keittoastia on poistettu, induktioketotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistinta käyttävien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanvalmistusalueita pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanlaittoaluetta

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.
Huom: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsekaan mitään ruoanlaittovyöhykettä.
2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "—" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "00".



3. Aseta aika koskettamalla sää "—" tai "+".

Vinkki: Paina säädintä "—" tai "+" kerran, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla.

Pidä ajastimen säädintä "—" tai "+" painettuna, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

4. Peruuta aika koskettamalla ajastimen "—" -painiketta ja vierittämällä kohtaan "0".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia.



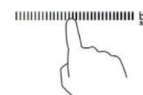
6. Summeri soi 30 sekunnin ajan, ja ajastimen merkkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanlaittovyöhyke pois päältä

Tälle ominaisuudelle määritetyt ruoanlaittoalueet:

1. Kosketa sen lämmitysalueen liukusäädintä, jolle haluat asettaa ajastimen.



2. Kosketa ajastinohjauksen kohtaa "—" tai "+", jolloin muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja näytössä näkyy "00".



3. Aseta aika koskettamalla säädintä "—" tai "+".

Vinkki: Paina säädintä "—" tai "+" kerran, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa 1 minuutilla.

Kosketa ja pidä ajastimen säädintä "—" tai "+" painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.

Jos asetusaika ylittää 99 minuuttia, ajastin palaa automaattisesti 0 minuuttiin.

4. Voit peruuttaa ajastimen koskettamalla lämmitysalueen valinnan säädintä ja koskettamalla ajastimen säädintä "—" tai "+". "00" näkyy minuuttinäytössä ja sitten "--".



5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen merkkivalo vilkkuu 5 sekuntia.



HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



6. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanlaittoalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



Muut ruoanlaittoalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Ajastinten asettaminen kytkemään useampi ruoanlaittovyöhyke pois päältä

1. Jos käytät tätä toimintoa useampaan kuin yhteen lämmitysalueeseen, ajastimen ilmaisim näyttää lyhimmän ajan.

(Esim. alueen nro 1 asetusaika 2 minuuttia, alueen nro 2 asetusaika 5 minuuttia, ajastinilmaisimessa lukee "2").

HUOMAA: Vilkkuva punainen piste tehotason merkkivalon vieressä tarkoittaa, että ajastimen ilmaisim näyttää lämmitysalueen ajan.

Jos haluat tarkistaa muun lämmitysalueen määritetyn ajan, kosketa lämmitysalueen säädintä kerran. Ajastin ilmoittaa sen asetetun ajan.

||||| b 6. (aika: 5 minuuttia)

ajastin

||||| b 3. (aika: 2 minuuttia)

- 02 +

2. Kun ruoanlaittoajastin kuluu loppuun, vastaava lämmitysalue sammuu automaattisesti ja "H" tulee näkyviin.



HUOMAA: Jos haluat vaihtaa ajan ajastimen asettamisen jälkeen, aloita vaiheesta 1.

Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!). 3. Huuhtelee ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Kun keittotason virta on kytketty pois päältä, "kuuma pinta" -merkkivaloa ei näy, mutta ruoanvalmistusalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistustuotteiden jäämiä keittotason pinnalle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset kuumat sokeriset valumat lasilla	Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasolle, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja: 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai roiskeet tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan Päivittäinen lasin likaantuminen vaiheita 2–4.	• Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai roiskeet niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketussäätimissä	1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketussäädinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon.	• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketussäätimet välttämättä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketussäätimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

Vinkkejä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokaittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiokaittotasoa on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketussäätimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Poista säädinten lukitus. Katso ohjeet kohdasta Induktiokaittotasoa käyttö.
Kosketussäädinten käyttö on vaikeaa.	Säädinten päällä voi olla ohut vesikalvo, tai käytät sormesi kärkeä säädinten käyttöön.	Varmista, että kosketussäädinten alue on kuiva, ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat säätimiä.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen.
	Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Katso kohta Hoito ja puhdistus.
Joistakin keittiöastioista kuuluu pokahtavia tai napsahtavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokaittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokaittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokaittotasoa sisäänrakennettu jäähdytystuuletin estää laitteen elektronikkaa ylikuumenemasta. Tuuletin voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokaittotasoa on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokaittotasoa virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittiöastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokaittotasoa ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen.
	Induktiokaittotasoa ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanlaittoalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.

Induktiokaittotasoa tai ruoanvalmistusalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokaittotasoa irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.
---	----------------	---

Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokaittotasoa siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
F3/F4	Induktiokäämin lämpötila-anturin toimintahäiriö	Ota yhteyttä toimittajaan.
F9/FA	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E1/E2	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E3	Induktiokäämin lämpötila-anturin korkea lämpötila	Ota yhteyttä toimittajaan.
E5	IGBT-lämpötila-anturin korkea lämpötila	Käynnistä uudelleen, kun kaittotasoa jäähtyy.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet. Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokaittotasoa vaarat ja vauriot.

Tekniset tiedot

Keittotasoa	CIFS85MCTT/1
Ruoanlaittoalueet	5 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~, 50–60 Hz

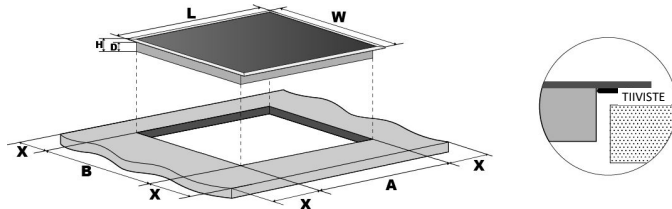
Asennettu sähkövirta	2,5 W: 2 250–2 750 W tai 3,0 kW: 2 700–3 300 W tai 4,5 kW: 4 050–4 950 W tai 6,5 kW: 5 850–7 150 W tai 7,4 kW: 6 600–7 400 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	770x520x60
Sisämitat AxB (mm)	740x490

Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

Asennus

Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti. Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa. Varmista, että työpinnan paksuus on vähintään **30 mm**. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

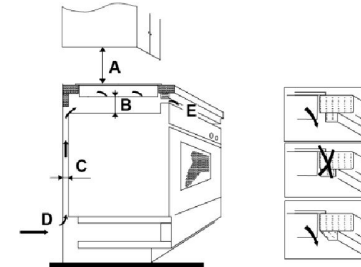


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

Varmista seuraavat asiat ennen keittotason asennusta:

- Työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta.
- Työpinta on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin.
- Asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm:n ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus.
- Otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

Kun olet asentanut keittotason, varmista seuraavat asiat:

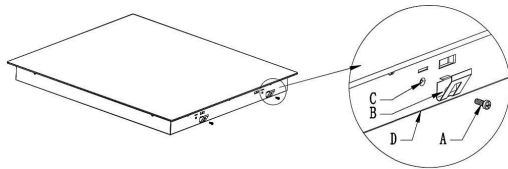
- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

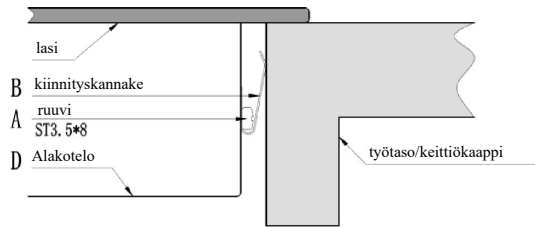
Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla neljä kannaketta keittotason pohjakoteloon (katso kuva) asennuksen jälkeen.



A	B	C	D
Ruuvi	Kannake	Ruuvireikä	Alakotelo



Huomautukset

1. Induktiokeittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vaurioittaa keittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokeittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktiotoimisen lämmitysalueen on kestävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestävä kuumuutta.

Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



Tämä keittotaso on kytkettävä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta.

Tarkista seuraavat asiat ennen keittotason kytkemistä verkkovirtaan:

1. Kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii keittotason ottamalle virralle.
2. Jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.
3. Virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

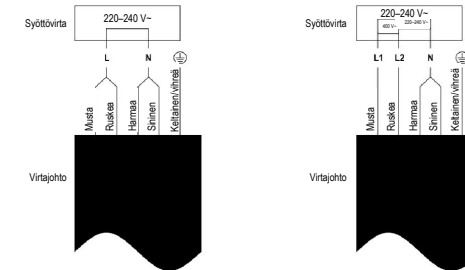
Älä käytä adaptoreita, alentajia tai haaroituslaitteita keittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C lämpötilaa.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia. Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitäntätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuilla työkaluilla.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikinapainen katkaisin 3 mm:n vähimmäisaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



Tämä laite on merkitty Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaitteita koskevan direktiivin 2012/19/EY (WEEE) mukaisesti. Sähkö- ja elektroniikkaromussa on sekä pilaantuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa ympäristöön haitallisesti, että perusaineita (joita voidaan käyttää uudelleen). On tärkeää, että sähkö- ja elektroniikkaromu käsitellään oikein, jotta epäpuhtaudet voidaan poistaa ja hävittää ja kaikki materiaalit ottaa talteen. Yksilöllä voi olla tärkeä rooli sen varmistamisessa, että WEEE:stä ei tule ympäristöongelmaa. On tärkeää noudattaa muutamaa perussääntöä:

Sähkö- ja elektroniikkaromua ei tule käsitellä kotitalousjätteenä. Sähkö- ja elektroniikkaromu on vietävä kunnan tai rekisteröidyn yrityksen hallinnoimille omille keräysalueille. Monissa maissa voi olla saatavilla keräyspisteitä kotitalouksien suurikokoista sähkö- ja elektroniikkaromua varten. Kun ostat uuden laitteen, vanha laite voidaan palauttaa kauppiaille, jonka on otettava se vastaan ilmaiseksi kertaluonteisesti, kunhan laite on samantyyppinen ja toimii samalla tavalla kuin hankittu laite.

Euroopan komission asetuksen (EU) N:o 66/2014 mukaisten kotitalouden sähkökeittotasojen tuotetiedot				
	Sijainti	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus			CIFS85MCTT/1	
Keittotasojen tyyppi:			Sähkökäyttöinen keittotaso	
Ruoanlaittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden määrä	vyöhykkeet		5	
	alueet			
Lämmitystekniikka (induktiotoimiset ruoanvalmistusvyöhykkeet ja alueet, säteilevät ruoanvalmistusvyöhykkeet, kiinteät levyt)	Induktiiviset ruoanlaittovyöhykkeet		X	
	Induktiiviset ruoanlaittoalueet			
	säteilevät ruoanlaittovyöhykkeet			
	kiinteät levyt			
Pyöreiden ruoanlaittovyöhykkeiden osalta: hyödyllinen pinta-ala per sähkölämmitteinen ruoanlaittovyöhyke, pyöristetty lähimpään 5 mm:iin	Takavasen	Ø	–	cm
	Takakeskipiste	Ø	–	cm
	Takaoikea	Ø	–	cm
	Keskivasen	Ø	–	cm
	Keskus	Ø	21,0	cm
	Keskioikea	Ø	–	cm
	Etuvasen	Ø	–	cm
	Etukeskus	Ø	–	cm
Ei-pyöreälle ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle: hyödyllisen pinta-alan pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -aluetta kohti, pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin	Etuoikea	Ø	–	cm
	Takavasen	P L	20,0 20,0	cm
	Takakeskipiste	P L	–	cm
	Takaoikea	P L	20,0 20,0	cm
	Keskivasen	P L	–	cm

	Keskus	P L	–	cm
	Keskioikea	P L	–	cm
	Etuvasen	P L	20,0 20,0	cm
	Etukeskus	P L	–	cm
	Etuoikea	P L	20,0 20,0	cm
Energiankulutus ruoanlaittovyöhykkeelle tai -alueelle laskettuna kiloa kohden	Takavasen	Sähköliedet	186,5	Wh/kg
	Takakeskipiste	Sähköliedet	–	Wh/kg
	Takaoikea	Sähköliedet	187,3	Wh/kg
	Keskivasen	Sähköliedet	–	Wh/kg
	Keskus	Sähköliedet	186,6	Wh/kg
	Keskioikea	Sähköliedet	–	Wh/kg
	Etuvasen	Sähköliedet	187,3	Wh/kg
	Etukeskus	Sähköliedet	–	Wh/kg
	Etuoikea	Sähköliedet	186,5	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kiloa kohden		Sähkökeittotaso	186,8	Wh/kg
Käytetty standardi: EN 60350-2 Kotitalouden sähkökäyttöiset ruoanlaittolaitteet – osa 2: Keittotasot – Suorituskyvyn mittaamiseen käytettävät menetelmät				
Energiansäästöehdotuksia: • Jotta saat parhaan mahdollisen tehon keittotasolle, aseta keittoastia keittoalueen keskelle. • Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä. • Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoajat lyhenevät. • Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti. • Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka.				

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

Installation

Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan medføre personskade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs denne vejledning nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.

- Dette apparat skal installeres i henhold til denne installationsvejledning for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en afbryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.

Betjening og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og du skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande ud over egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder/pander kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at gryde-/pandehåndtag ikke hænger ud over andre kogezone, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skraberens skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.

- Manglende forsigtighed kan medføre personskaade eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante, i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.

- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.
- Du må ikke selv reparere eller udskifte dele på apparatet, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og til lignende formål såsom medarbejderkøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsområder, gårdhusholdninger, af kunder på

hoteller, moteller og andre overnatningssteder, bed & breakfast og lignende.

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme under brug.

Vær forsigtig, og undgå at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.

- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.

- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.

- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter elektriske dele

- Der må ikke bruges damprenser.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.

FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavningsproces skal være under konstant opsyn.

ADVARSEL: Stabilitetssikringen skal monteres for at forhindre, at apparatet vipper. Der henvises til installationsanvisningerne.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af kogeapparatet eller som er angivet som velegnet af producenten i brugsanvisningerne, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

Dette apparat har indbygget jordforbindelse udelukkende til funktionelle formål.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

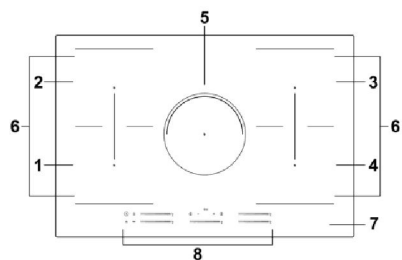
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

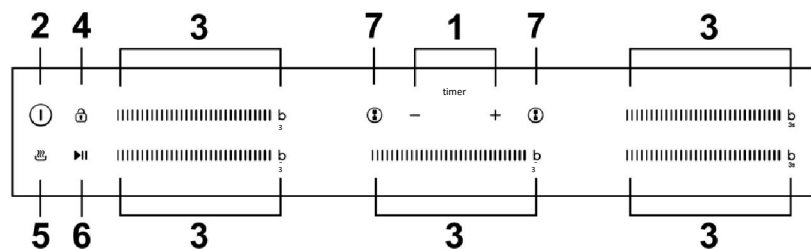
Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2000 W-zone, boost til 2600 W
2. 1500 W-zone, boost til 2000 W
3. 2000 W-zone, boost til 2600 W
4. 1500 W-zone, boost til 2000 W
5. 2000 W-zone, boost til 2600 W
6. Flexzone, 2800 W boost til 3500 W
7. Glasplade
8. Betjeningspanel

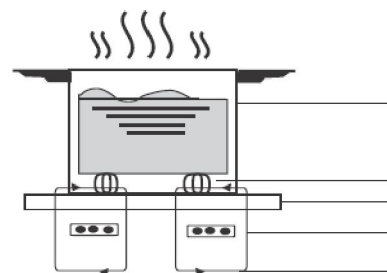
Kontrolpanel



1. Timer-funktion
2. TÆND/SLUK-funktion
3. Strømstyringstast/knap til booster-funktion
4. Låsetast
5. Hold varm-funktion
6. Pause-funktionstast
7. Flexzone

Lidt om induktionstilberedning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.



jerngryde

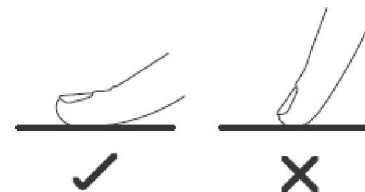
magnetisk kredsløb
keramisk glasplade
induktionsspole
inducerede strømme

Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

Brug af berøringsknapper

- Knapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at knapperne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene knapperne.



Sådan vælges det rigtige køkkengrej



- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

- Du kan kontrollere, om dine gryder/pander er egnet, ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den tiltrækkes, så er gryden egnet til induktion.

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.

2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.

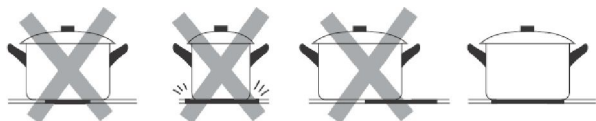
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



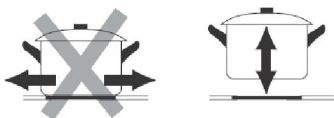
Brug ikke gryder/pander med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at gryden/pandens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.



Grydens mål

Kogezonerne er op til en grænse, der automatisk tilpasses gryden. Bunden af denne gryde skal mindst have en diameter, der svarer til kogezone. For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone.

Bunddiameter på induktionskøkkengrej

Kogezone	Mindst (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Flexzone	240 eller 160*270

Ovenstående kan variere afhængigt af kvaliteten på den anvendte gryde.

Sådan bruges induktionskogepladen

Start på madlavning

1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen.

Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " -- " eller " - - - ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.

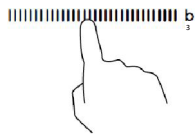


2. Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge.

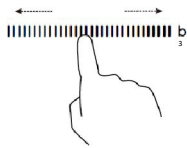
- Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezone er rene og tørre.



3. Indstil et effektniveau ved at røre ved skydekontakten, eller skyd langs funktionen "—" , eller rør blot et sted på "—".



Eller



- Hvis du ikke indstiller strømmen inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.
- Hvis du skyder langs "—", varierer effekten fra trin 1 til trin 9.

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Betyder det, at:

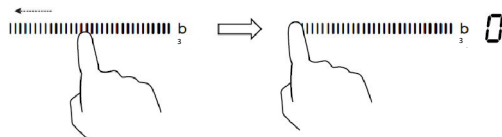
- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger, ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezone.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på kogezone.

Når du er færdig med madlavningen

- Sluk for kogezone ved at skyde langs "—" til venstre punkt, og hold derefter i 1 sekund.



Sørg for, at effektdisplayet viser "0", og derefter "H".



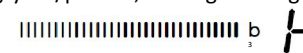
og derefter



- Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.
- Pas på varme overflader



H viser, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezone er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



I tilfælde af strømafbrydelse, mens "H" er tændt, skal du være opmærksom på ikke at røre ved kogepladen, selvom "H" ikke længere vises, når strømmen er tilbage.

Sådan bruges effektstyring

Med effektstyring kan du indstille den samlede effekt til 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW og 7,4 kW. Standardindstillingen for samlet effekt er det maksimale effektniveau.

Indstilling af det samlede effektniveau, så det passer til dit behov

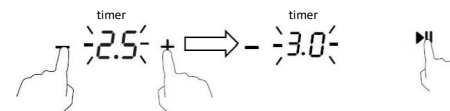
- Sørg for, at kogepladen er slukket.

Bemærk: Du kan kun indstille effektstyring, når der er slukket for kogepladen.

- Tryk på knappen "Pausefunktion", og hold den i 5 sekunder. Du vil høre summeren bippe én gang.



- Når du har hørt bippet, skal du trykke på "+" og "-" tasten samtidig og holde dem i 3 sekunder, så blinker tidsindikatoren og viser det tidligere samlede effektniveau, f.eks. "2,5". Tryk og hold på "+" og "-" i 1 sekund igen for at skifte til et andet effektniveau, f.eks. 3,0. Når den ønskede effekt blinker, skal du trykke på knappen "Pausefunktion" og holde den i 5 sekunder. Summeren bipper 10 gange. Det betyder, at du er færdig med indstillingen.



Bemærk:

- Efter trin 2 skal du trykke på "+" og "-" inden for 3 sekunder efter du har hørt bippet. Ellers er du nødt til at starte igen ved trin 2.
- Når du er færdig, skal du vente til efter de 10 bip. Rør ikke ved nogen taster i denne periode. Ellers træder indstillingen ikke i kraft.

Regler for effektstyring

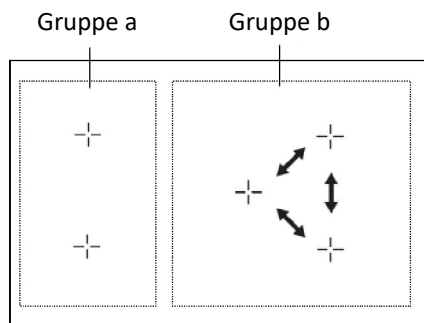
Hvis den samlede effekt overstiger grænsen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW og 7,4 kW (afhængigt af, hvilket niveau du har indstillet), så kan du ikke forøge effekttrinnet for nogen zone.

Hvis du øger den, bipper kogepladen 3 gange, og indikatoren viser et blinkende "Pn". Derfor skal du reducere effekttrinnet i andre zoner, før du øger effekten i målzonen.

Effektbegrænsning i midterste og højre zone

- Kogezoner er opdelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elbelastning på 3600 W.
- Begrænsningen reducerer effekten til de andre kogezoner.
- Varmeindstillingen for de reducerede zoner skifter mellem to niveauer.

Hvis f.eks. alle zoner er tændt, reduceres det højeste effektniveau for de tre zoner til niveau 7, niveau 7, niveau 7.



I gruppe a kan begge zoner arbejde på niveau 9 på samme tid, fordi de er på 3500 W i alt. Hvis 3 zoner i gruppe b er i drift, kan hver zone maksimalt nå et maksimalt effektniveau på 7. Hvis den bagerste zone i gruppe b er slukket, kan de to andre zoner nå op på maksimalt effektniveau 8.

Hvis du ønsker, at en af zonerne i gruppe b fungerer på det højeste effektniveau, skal kun 2 zoner indstilles. Kogepladen reducerer automatisk effekten i den første zone, du tændte.

Sådan anvendes Boost-funktionen

Med Boost-funktionen kan en zone forøges til en højere effekt på et sekund, og effekten holder i 5 minutter. På den måde opnår du en mere effektfuld og hurtigere madlavning.

Sådan anvendes Boost til at opnå større effekt

1. Tryk på knappen på kontrolpanelet, som du ønsker at booste, og hold derefter "b" nede i 3 sekunder. Effektdisplayet viser "P" for at angive, at zonen booster.



2. Boost-effekten varer ved i 5 minutter, og derefter går zonen tilbage til effekttrin "9".



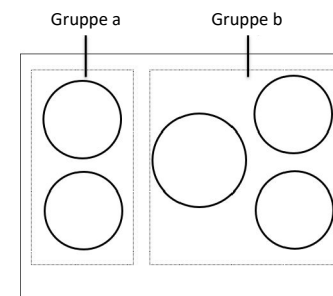
3. Hvis du vil annullere Boost i løbet af disse 5 minutter, skal du trykke på knappen "B" to gange. Varmezonen vender tilbage til effekttrin "9". Eller skyd langs "—" mod venstre punkt, så vender varmezonen tilbage til det forrige effekttrin.



Begrænsninger ved brug

De fem zoner er inddelt i to grupper. I én gruppe skal du, hvis du bruger Boost på én zone, først kontrollere, at den anden zone er i drift på/under effektniveau 5.

I gruppe b, hvis én zone arbejder i boost-tilstand, er der samtidig kun én anden zone, der kan arbejde.

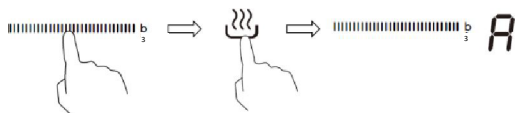


Sådan bruges Hold varm-funktionen

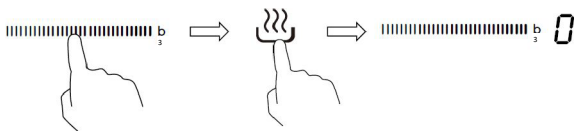
Hold varm er den funktion, hvor én zone holder en lavere effekt for at gøre temperaturen stabil.

Sådan bruges Hold varm-funktionen til at opnå stabil temperatur

1. Tryk på skyderen for den varmezone, du ønsker at holde varm, og tryk derefter på knappen Hold varm , kogezoneindikatoren viser "A".



2. Hvis du vil annullere Hold varm, skal du trykke på skyderen for varmezonen og derefter trykke på knappen , varmezonen går tilbage til effekttrin "0".



Sådan bruges Pause-funktionen

Pausefunktionen kan bruges til enhver tid under madlavningen. Den gør det muligt at stoppe kogepladen og vende tilbage til den.

1. Sørg for, at kogezone fungerer.
2. Tryk på knappen Pausefunktion, kogezoneindikatoren vil vise "II". Herefter vil betjeningen af induktionskogepladen blive deaktiveret for alle kogezone, undtagen Pause, tænd/sluk og låsetasterne.



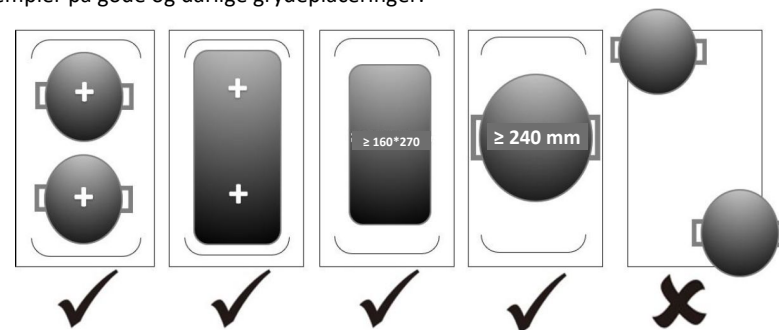
3. Hvis du vil annullere pausestatus, skal du trykke på knappen Pause, hvorefter kogezone vender tilbage til det forrige effekttrin.



DA-16

Flexzone

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter tilberedningsbehovet til enhver tid.
 - Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.
 - Vigtigt: Sørg for at placere kogeobjektet centrert på den enkelte kogezone. Hvis du bruger store gryder eller ovale, rektangulære og aflange pander, skal du sørge for at placere panderne centrert på den kogezone, der dækker begge kryds.
- Eksempler på gode og dårlige grydeplaceringer:



Som stor zone

1. Tryk på skyderen for den varmezone (venstre side), som du ønsker skal gå ind i flexzonen, og tryk derefter på knappen til valg af flexzone for at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone. Indikatoren Næste tast vil være tændt.



2. Tryk på skyderen langs knappen "—", eller tryk blot på et vilkårligt punkt på "—" for at justere effektniveauet.

Som to selvstændige zoner

1. Hvis du vil annullere flexzonen, skal du trykke på skyderen for varmezonen igen, og derefter trykke på knappen til valg af flexzone. Indikatoren ved siden af flexzoneknappen forsvinder.



DA-17

Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelåsfunktionen. Tidsindikatoren viser "Lo".

Sådan låses knapperne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen i 3 sekunder.
3. Nu kan du begynde at bruge kogepladen.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Beskyttelse mod overophedning

En monteret temperatursensor kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Hvis der overvåges en for høj temperatur, stopper kogepladen driften automatisk.

Beskyttelse mod væsker, der løber over

Beskyttelse mod væsker, der løber over, er en sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk for kogepladen inden for 10 sekunder, hvis vandet strømmer til kontrolpanelet, mens summeren bipper i 1 sekund.

Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

Automatisk nedlukningsbeskyttelse

Automatisk slukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standardfunktionstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutur. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezoneen ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en kogezone, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter

Sådan bruges timeren som minutur

Hvis du ikke vælger en kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke vælger en kogezone.

2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen.

Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "00" på timerdisplayet.



3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+".

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Hold "-" eller "+" på tidsfunktionen nede for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. Annuller tiden ved at trykke på "-" og rulle ned til "0".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



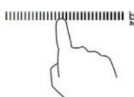
6. Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "--", når den indstillede tid er udløbet.



Indstilling af timeren til at slukke for én kogezone

Du kan indstille kogezone til denne funktion på følgende måde:

1. Tryk på skyderen for den varmezone, som du vil indstille timeren til.



2. Tryk på "-" eller "+" på tidsindstillingen. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "00" på timerdisplayet.



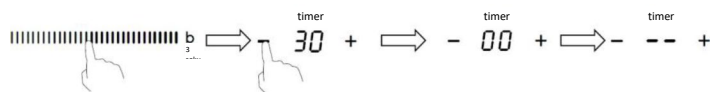
3. Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+".

Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" for at reducere eller forøge tiden med 1 minut.

Tryk og hold på "-" eller "+" på tidsfunktionen for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.

Hvis den indstillede tid overstiger 99 minutter, vender tiden automatisk tilbage til 0 minutter.

4. For at annullere timeren skal du trykke på skyderen på valgknappen og derefter trykke på "-" eller "+" for "Timer". Timeren annulleres, og "00" vises i minutdisplayet og derefter "--".



5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.



BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser og angiver, at zonen er valgt.



6. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone, og "H" vises.



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

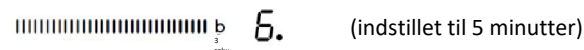
Indstilling af timeren til at slukke for mere end én kogezone

1. Hvis denne funktion anvendes til at slukke for mere end en varmezone, viser tidsindikatoren den korteste tid.

(f.eks. zone 1 indstillingstid på 2 minutter, zone 2 indstillingstid på 5 minutter, så viser tidsindikatoren "2").

BEMÆRK: Den blinkende røde prik ved siden af effektniveauindikatoren betyder, at tidsindikatoren viser tiden for varmezone.

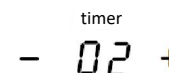
Hvis du ønsker at tjekke den indstillede tid for andre varmezone, skal du trykke én gang på skydeknappen til valg af varmezone. Timeren angiver den indstillede tid.



(indstillet til 5 minutter)



(indstillet til 2 minutter)



2. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende varmezone, og "H" vises.



BEMÆRK: Hvis du ønsker at ændre tiden, når tidsindstillingen er sat, skal du starte fra trin 1.

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glasplade (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke brændende varmt!) 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af "varm overflade", men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen. Glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varmt sukkerholdigt spild på glasset.	Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader: 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for "Almindelig tilsmudsning af glasplade" ovenfor.	• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det, eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraber skarpt som et barberblad. Skraber skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringsknapperne	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Sug den spildte væske op. 3. Aftør området med berøringsknapperne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen.	Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringsknapperne af, før du tænder for kogepladen igen.

Råd og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Knapperne er låst.	Lås knapperne op. Se anvisningerne i afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen".
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over knapperne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på knapperne.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug blommen på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Gryder/pander med grove kanter. Der er anvendt uegnede, skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug gryder/pander med en flad og glat bund. Se "Sådan vælges det rigtige kogegej". Se "Pleje og rengøring".
Visse gryder/pander laver knitrede eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dine gryder/pander (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for gryder/pander og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionstilberedning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme og vises ikke på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionstilberedning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug gryder/pander, der er egnet til induktion. Se afsnittet "Sådan vælges det rigtige kogegej". Centrer gryden/panden, og sørg for, at bunden passer til kogezonens størrelse.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	---

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
F3/F4	Induktionsspolens temperatursensor er defekt	Kontakt leverandøren.
F9/FA	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur i induktionsspolens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høj temperatur i IGBT-temperatursensoren	Genstart, når kogepladen er kølet af.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Tekniske specifikationer

Kogeplade	CIFS85MCTT/1
Kogezoner	5 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~, 50-60Hz

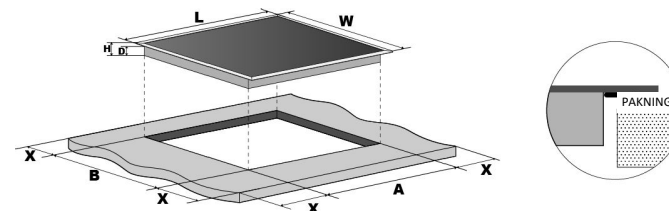
Installeret elektrisk effekt	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W eller 4,5 kW: 4050-4950 W eller 6,5 kW: 5850-7150 W eller 7,4 kW: 6600-7400 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	770 X 520 X 60
Indbygningsmål A x B (mm)	740 X 490

Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Installation

Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen. Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installationen. Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst **30 mm**. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

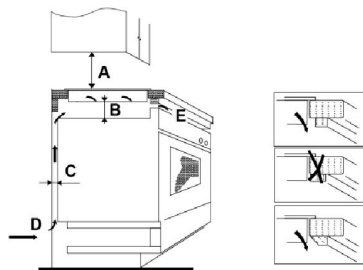


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindsugning	Luftudgang 5 mm

Før du monterer kogepladen, skal du sikre, at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale
- at ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring. Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsføringenregler tillader denne variation af kravene)
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret
- kontakt de lokale bygningsmyndigheder, og undersøg de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at

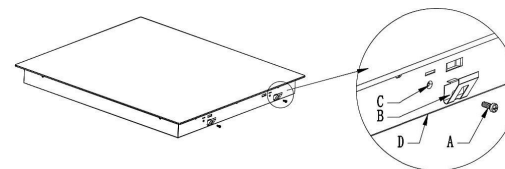
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er en tilstrækkelig strøm af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen
- hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab, at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden

Før montagebeslagene monteres

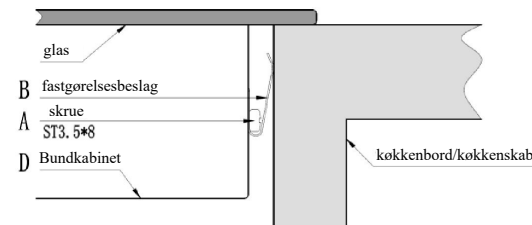
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningslementer, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue 4 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.



A	B	C	D
Skrue	Beslag	Skruehul	Bundkabinet



Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik.
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.

Tilslutning af kogepladen til elforsyningen



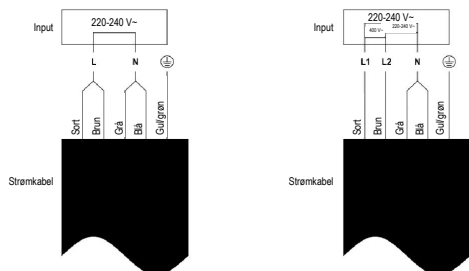
Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

1. ledningsføringen til boligen er velegnet til den strømeffekt, som kogepladen trækker.
 2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
 3. strømforsynings kablektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.
- For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.
Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer. Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU vedrørende elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). WEEE indeholder både forurenende stoffer (som kan have en negativ indvirkning på miljøet) og grundelementer (som kan genbruges). Det er vigtigt, at WEEE-udstyret gennemgår specifikke behandlinger for at fjerne og bortskaffe de forurenende stoffer korrekt og genvinde alle materialerne. Enkeltpersoner kan spille en vigtig rolle for at sikre, at WEEE ikke bliver et miljøproblem. Det er vigtigt at følge nogle få grundlæggende regler:

WEEE-udstyr må ikke behandles som husholdningsaffald;

WEEE-udstyr skal overdrages til dedikerede indsamlingsområder, der forvaltes af kommunen eller en registreret virksomhed.

I mange lande kan der være indsamling af storskrald til stort WEEE-udstyr. Når du køber et nyt apparat, kan det gamle returneres til leverandøren, som skal acceptere det uden beregning, så længe apparatet er af samme type og har samme funktioner som det købte.

Produktinformation for elektriske kogeplader til husholdningsbrug i overensstemmelse med Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				CIFS85MCTT/1	
Kogepladetype:				Elektrisk kogeplade	
Antal kogezone og/eller områder	zoner			5	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålekogezone, masseplader)	Induktionskogezone			X	
	Madlavning med induktion, kogeområder				
	strålekogezone				
	masseplader				
For runde kogezone eller områder: Diameter af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	Ø	-	cm
		Bagest i midten	Ø	-	cm
		Bagpå til højre	Ø	-	cm
		I midten til venstre	Ø	-	cm
		I midten, midt for	Ø	21,0	cm
		I midten til højre	Ø	-	cm
		Foran til venstre	Ø	-	cm
		Foran i midten	Ø	-	cm
		Foran til højre	Ø	-	cm
For ikke-runde kogezone eller områder: Længde og bredde af anvendeligt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm		Bagpå til venstre	L B	20,0 20,0	cm
		Bagest i midten	L B	-	cm
		Bagpå til højre	L B	20,0 20,0	cm
		I midten til venstre	L B	-	cm

	I midten, midt for	L B	-	cm
	I midten til højre	L B	-	cm
	Foran til venstre	L B	20,0 20,0	cm
	Foran i midten	L B	-	cm
	Foran til højre	L B	20,0 20,0	cm
Energiforbrug for kogezone eller areal beregnet pr. kg	Bagpå til venstre	Elektrisk madlavning	186,5	Wh/kg
	Bagest i midten	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Bagpå til højre	Elektrisk madlavning	187,3	Wh/kg
	I midten til venstre	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	I midten, midt for	Elektrisk madlavning	186,6	Wh/kg
	I midten til højre	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Foran til venstre	Elektrisk madlavning	187,3	Wh/kg
	Foran i midten	Elektrisk madlavning	-	Wh/kg
	Foran til højre	Elektrisk madlavning	186,5	Wh/kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg		Elektrisk kogeplade	186,8	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne				
Forslag til energibesparelse: • For at få mest ud af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone. • Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen. • Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden. • Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem. • Brug gryde med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik.				

Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker koketoppen.

Installasjon

Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømnettet før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordledningssystem er viktig og obligatorisk.
- Det er bare kvalifiserte elektrikere som må endre det elektriske anlegget i boligen.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

Kuttfare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les denne bruksanvisningen nøye før du installerer eller bruker dette apparatet.
- Brennbare materialer eller produkter skal aldri plasseres på dette apparatet.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for den som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.

- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Det er bare kvalifiserte personer som skal installere og jorde dette apparatet.
- Apparatet skal kobles til en krets med skillebryter som sikrer full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.

Drift og vedlikehold

Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket koketopp. Hvis koketoppens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av koketoppen ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller døden.

Helsefare

- Dette apparatet er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid snakke med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til døden.

Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Kroppen, klær eller andre gjenstander enn egnede gryter må ikke komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk skal ikke plasseres på koketoppens overflate, siden de kan bli varme
- Barn skal holdes på avstand.
- Håndtakene på kasseroller kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre tilberedningssoner som er på. Håndtakene oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger dette rådet, kan det føre til brannskader og skålding.

Kuttfare

- Det sylskarpe bladet på en koketoppskrape eksponeres når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.

- Hvis du ikke er forsiktig, kan det føre til personskader eller kutt.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri stå uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyk og fettrester som kan antennes.
- Apparatet må aldri brukes som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenredskaper ligge på apparatet.
- Magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektronisk utstyr (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) skal ikke plasseres eller legges i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Apparatet må aldri brukes til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av tilberedningssonene og koketoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av tilberedningssonene når du fjerner stekepannene.
- Barn må ikke få leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Gjenstander av interesse for barn må ikke oppbevares i skap over apparatet. Barn som klatrer på koketoppen, kan bli alvorlig skadet.
- Barn må ikke være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.

- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser evnen til å bruke apparatet, bør få en ansvarlig og kompetent person til å lære dem opp i bruken av det. Instruktøren skal påse at apparatet kan brukes uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ingen del av apparatet må repareres eller byttes med mindre det er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Koketoppen skal ikke rengjøres med damprenser.
- Tunge gjenstander må ikke plasseres eller slippes på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Stekepanner med sprukne kanter skal ikke brukes, og stekepanner skal ikke trekkes over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Skuremidler eller andre sterke, slipende rengjøringsmidler til å rengjøre koketoppen, siden disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, kunder på hoteller, moteller og andre boligområder, pensjonatmiljøer.

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
Pass på at du ikke berører varmeelementene.
Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av koketoppen eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- En damprenser skal ikke brukes.

- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.

FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

ADVARSEL: For å forhindre at apparatet velter, må denne stabiliseringsmåten installeres. Se installasjonsanvisningen.

ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede vern kan forårsake ulykker.

Apparatet har bare en jordforbindelse til funksjonelle formål.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonstoppen din.

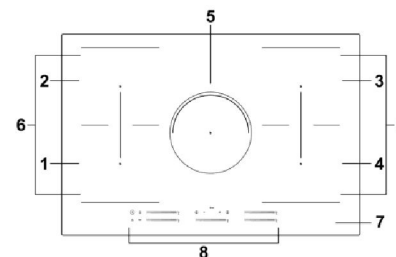
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne bruks-/installasjonsanvisningen for fullt ut å forstå hvordan du skal installere og bruke den.

Installasjon er beskrevet i installasjonsavsnittet.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne bruks-/installasjonsanvisningen til senere.

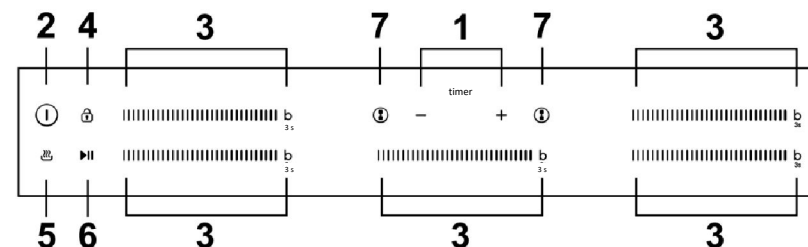
Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2000 W-sone, forsterkning til 2600 W
2. 1500 W-sone, forsterkning til 2000 W
3. 2000 W-sone, forsterkning til 2600 W
4. 1500 W-sone, forsterkning til 2000 W
5. 2000 W-sone, forsterkning 2600 W
6. Fleksisone, 2800 W, forsterkning 3500 W
7. Glassplate
8. Kontrollpanel

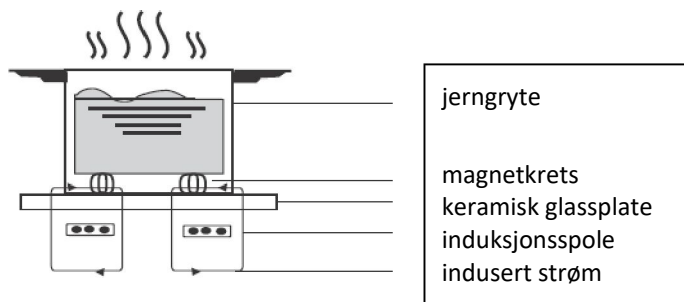
Kontrollpanel



1. Timerstyring
2. AV/PÅ-kontroll
3. Strømreguleringstast/forsterkningsfunksjonskontroll
4. nøkkellåskontroll
5. Varmholdingsfunksjon
6. Pausefunksjonskontroll
7. Fleksisone

Et ord om induksjon

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i stekepannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassflaten. Glasset blir varmt bare fordi stekepannen varmes opp.

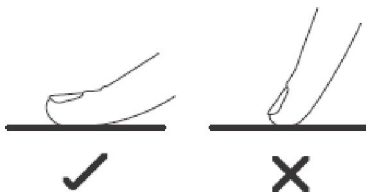


Før du bruker den nye induksjonstoppen

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til avsnittet «Sikkerhetsvarslar».
- Fjern beskyttende film som fortsatt kan være igjen på induksjonstoppen.

Bruk av berøringskontrollene

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene og tørre, og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



Valg av riktig gryte



- Det må bare brukes gryter med bunn som passer til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.

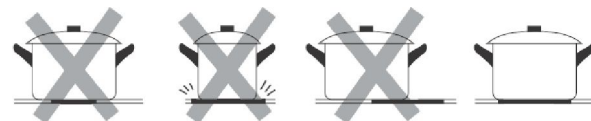
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hell litt vann i stekepannen du ønsker å kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner stekepannen seg.
- Gryter av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



Kontroller at bunnen av stekepannen er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som tilberedningssonen. Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Ved bruk av gryte brukes litt bredere energi ved største effekt. Hvis du bruker mindre gryter, kan effekten være mindre enn forventet. Sett alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.



Løft alltid stekepanner av induksjonstoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.



Stekepannens mål

Tilberedningssonene er opp til en grense, automatisk tilpasset diameteren på stekepannen. Bunnen av denne stekepannen må imidlertid ha en minstediameter i henhold til den tilsvarende tilberedningssonen. Plasser stekepannen i midten av tilberedningssonen for å få best mulig effekt av stekepannen.

Induksjongrytenes bunndiameter

Matlagingsone	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120
5 (210 mm)	140
Fleksisone	240 eller 160*270

Ovenstående kan avhenge av kvaliteten på stekepannen som brukes.

Bruk av induksjonstoppen

Slik starter du tilberedningen

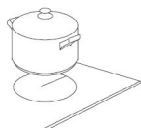
1. Trykk på AV/PÅ-kontrollen.

Når strømmen er slått på, piper summeren én gang. Alle displayene viser « - » eller « - - », noe som angir at induksjonstoppen har gått inn i standbymodus.

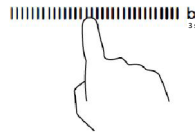


2. Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke.

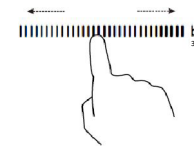
- Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.



3. Angi et effektnivå ved å trykke på skyveren eller skyve langs «—»-kontrollen eller bare trykke på et hvilket som helst punkt på «—».



Eller



- a. Hvis du ikke stiller inn effekten innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg automatisk av. Du må starte på nytt på trinn 1.
- b. Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under tilberedningen.
- c. Hvis du glir langs «—», vil effekten variere fra trinn 1 til trinn 9.

Hvis displayet blinker $\geq \underline{\quad} \leq$ vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr at

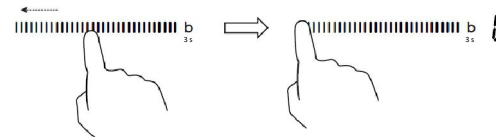
- du har ikke plassert en stekepanne i riktig tilberedningssone
- stekepannen du bruker, er ikke egnet for induksjon
- stekepannen er for liten eller er ikke plassert helt i midten av tilberedningssonen

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet stekepanne i tilberedningssonen.

Displayet slås av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres noen egnet stekepanne på den.

Når du er ferdig med matlagingen

1. Slå av tilberedningssonen ved å gli langs «—» til venstre punkt, og hold deretter i 1 sekund.



Pass på at strømdisplayet viser «0», og deretter viser «H».

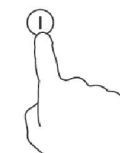


og deretter



3. Slå av hele koketoppen ved å trykke på AV/PÅ-kontrollen.

4. Vær oppmerksom på varme overflater



«H» viser hvilken tilberedningssone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energisparingsfunksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere stekepanner. Bruk den kokeplaten som fremdeles er varm.



Ved strømbrudd under «H» er det viktig at du ikke berører tilberedningsflaten selv om «H» ikke lenger vises når strømmen kommer tilbake.

Bruk av strømstyring

Ved hjelp av strømstyring kan du sette den totale strømmen til 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW og 7,4 kW. Standard totaleffektinnstilling er det maksimale effektnivået.

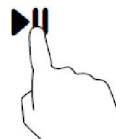
Stille inn det totale strømnivået slik at det passer kravet ditt

1. Pass på at koketoppen er slått av.

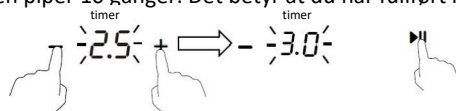
Merk: Du kan bare stille inn strømstyring når kokeplaten er slått av.

2. Trykk på knappen «Pausefunksjon», og hold den inne i 5 sekunder.

Du kan høre at summeren piper én gang.



3. Når du hører pipet, trykker du på «+»- og «-»-knappen samtidig, og holder inne i tre sekunder, og timerindikatoren viser tidligere totalt strømnivå, f.eks. «2,5». Hold inne «+» og «-» i 1 sekund igjen for å bytte til et annet strømnivå, for eksempel 3,0. Når strømmen du ønsker, blinker, trykker du på knappen «Pausefunksjon» og holder den inne i 5 sekunder. Summeren piper 10 ganger. Det betyr at du har fullført innstillingen.



Merk:

- Etter trinn 2 må du trykke på «+» og «-» **innen tre sekunder** etter at du hører pipetonen. Ellers må du starte på nytt fra trinn 2.
- Når innstillingen er ferdig, venter du til slutten av 10 pip. Ikke berør noen knapper i denne perioden. Ellers er innstillingen ugyldig.

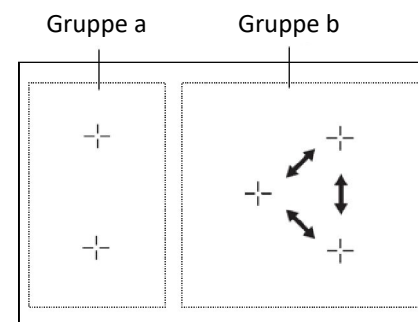
Strømstyringsregler

Hvis total strøm overstiger begrensningen på 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 6,5 kW, 7,4 kW (avhengig av hvilket nivå du har angitt), kan du ikke øke effekten til noen av sonetrinnene.

Hvis du øker det, piper koketoppen tre ganger, og indikatoren vises da som et blinkende «Pn». Du må derfor redusere strømnivået i andre soner før du øker strømmen i målsone.

Kraftbegrensning i midten og høyre soner

- Tilberedningssoner er inndelt i to grupper. Hver gruppe har en maksimal elektrisitetsbelastning på 3600 W.
- Begrensningen reduserer effekten i andre tilberedningssoner.
- Varmeinnstillingsvisningen for de reduserte sonene endres mellom to nivåer. f.eks. hvis alle soner er på, reduseres det høyeste effektnivået for tre soner til 7-nivå, 7-nivå, 7-nivå.



I gruppen kan to soner fungere ved nivå 9 samtidig som de er 3500 W totalt.

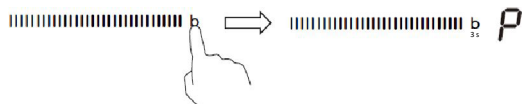
Hvis 3 soner virker i gruppe b, er maksimalt effektnivå som hver sone kan nå, 7. Hvis gruppens bakre sone er slått av, kan de to andre sonene nå maksimalt effektnivå 8. Hvis du vil at en av gruppens sone skal fungere på det høyeste effektnivået, er det bare to soner som bør være slått på. Kokeplaten reduserer automatisk effekten i den første sonen du slår på.

Bruk av forsterkningen

Forsterkning er funksjonen der én sone stiger til en større strøm på ett sekund og holder seg i 5 minutter. Du kan dermed få en kraftigere og raskere matlaging.

Bruk av forsterkning for å få større effekt

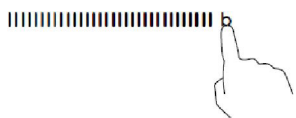
1. Trykk på knappen på kontrollpanelet du vil øke, og hold deretter «b» i 3 sekunder. Strømdisplayet viser «P» for å indikere at sonen forsterkes.



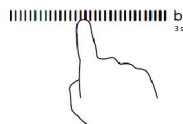
2. Forsterkningseffekten varer i fem minutter, og deretter går sonen tilbake til strømtrinn «9».



3. Hvis du vil avbryte forsterkning i 5 minutter, trykker du på «B»-knappen to ganger. Oppvarmingssonen går tilbake til effekttrinn «9». Eller skyv langs «—» til venstre, og oppvarmingssonen går tilbake til strømstadiet du berører.



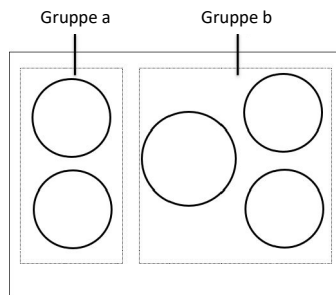
eller



Begrensninger ved bruk

De fem sonene ble delt inn i to grupper. Hvis du bruker økning på én sone i én gruppe, må du først sørge for at den andre sonen arbeider på/under strømnivå 5.

Hvis én sone arbeider i forsterkningsmodus i gruppe b, er det bare én annen sone som kan arbeide.



Bruk av varmholding

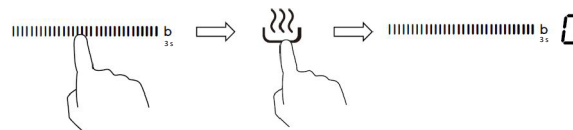
Varmholding er funksjonen der en sone holder en lavere effekt for å gjøre temperaturen stabil.

Bruk av varmholding for å få stabil temperatur

1. Berør skyveren for varmesonen du vil holde varm, og trykk deretter på varmholdingknappen . Indikatoren for tilberedningssone viser «A».



2. Hvis du vil avbryte varmholdingstemperaturen, trykker du på skyveren for varmesonen, og trykker deretter på knappen . Varmesonen går tilbake til strømstadiet «0».



Bruk av pausefunksjonen

Pausefunksjonen kan brukes når som helst under tilberedningen. Det gjør det mulig å stoppe induksjonstoppen og retunere til den.

1. Påse at tilberedningssonen fungerer.
2. Trykk på knappen Pausefunksjon. Indikatoren for tilberedningssone viser «II». Deretter deaktiveres bruk av induksjonstoppen innenfor omfanget av alle tilberedningssoner, unntatt pause, av/på- og låsetaster.

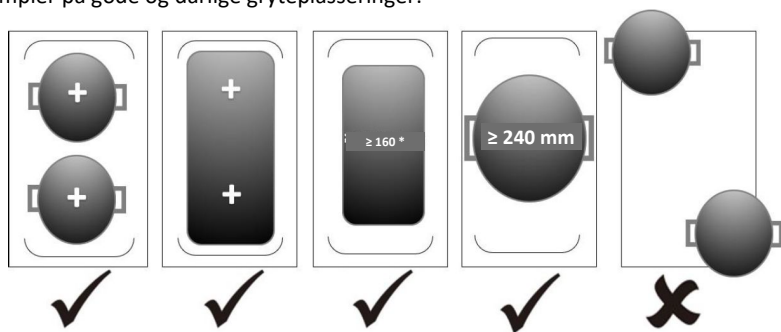


3. Hvis du vil avbryte pausestatusen, trykker du på pause-knappen, og deretter går tilberedningssonen tilbake til strømstadiet du anga før.



Fleksisone

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av hva du til enhver tid trenger.
 - Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat.
 - Viktig: Pass på å plassere matlagingsutstyret sentrert på én tilberedningssone. Når du har stor gryte, sørger ovale, rektangulære og langstrakte stekepanner for å plassere stekepannene sentrert på tilberedningssonen, som dekker begge kryssene.
- Eksempler på gode og dårlige gryteplasseringer:



Som stor sone

1. Berør skyveren for varmesonen (venstre side) som du vil gå til i fleksisone, og berør deretter valgknappen for fleksibel sone for å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone. Indikatoren ved siden av tasten vil lyse.



2. Trykk på glidestykket langs "—" kontrollen, eller trykk på et hvilket som helst punkt på "—" det for å justere effektnivået.

Som to uavhengige soner

1. Hvis du vil avbryte den fleksible sonen, trykker du på skyveren på oppvarmingssonen igjen, og trykker deretter på den fleksible sonen. Indikatoren ved siden av den fleksible sonen forsvinner.



Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på tilberedningssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt AV/PÅ-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk på nøkkellåskontrollen. Timerindikatoren viser «Lo».

Slik låser du opp kontrollene

1. Påse at induksjonstoppen er slått på.
2. Hold nøkkellåskontrollen inne i 3 sekunder.
3. Nå kan du begynne å bruke induksjonstoppen.



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av AV/PÅ. Du kan alltid slå induksjonstoppen av med AV/PÅ-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Overtemperaturvern

En utstyrt temperatursensor kan overvåke temperaturen inni induksjonstoppen. Når en for høy temperatur registreres, stopper induksjonstoppen driften automatisk.

Overløpsvern

Overløpsvern er en sikkerhetsfunksjon. Den slår av kokeplaten automatisk innen ti sekunder dersom vannet strømmer til kontrollpanelet, mens summeren piper i ett sekund.

Registrering av små artikler

Når en uhensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk stekepanne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på koketoppen, går koketoppen automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

Autoavstengningsbeskyttelse

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå den av. Tabellen nedenfor viser standard arbeidstid for forskjellige effektnivåer:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Standard arbeidstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Når gryten fjernes, stopper induksjonstoppen oppvarmingen umiddelbart, og koketoppen slås av automatisk etter to minutter.



Personer med pacemaker bør snakke med lege før de bruker dette apparatet.

Bruk av timeren

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minutt påminnelse. I så fall vil ikke timeren slå av noen tilberedningssone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den inn slik at den slår av én tilberedningssone etter at den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille inn timeren opp til 99 minutter

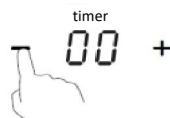
Bruk av timeren som minutt påminnelse

Hvis du ikke velger noen tilberedningssone

1. Kontroller at koketoppen er slått på.

Merk: Du kan bruke minutt påminnelsen selv om du ikke velger en tilberedningssone.

2. Berør «-»- eller «+» på timerkontrollen, påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og «00» vises på timerdisplayet.



3. Still inn tiden ved å trykke på «+»- eller «-»-kontrollen.

Tips: Trykk på «-»- eller «+»-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt.

Hold «-»- eller «+»-kontrollen over timeren for å redusere eller øke med 10 minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går timeren automatisk tilbake til 0 minutt.

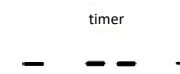
4. Avbryt tiden ved å trykke på «-» på timeren og rull ned til «0».



5. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



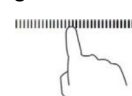
6. Summeren vil pipe i 30 sekunder, og timerindikatoren viser «- -» når innstillingstiden er ferdig.



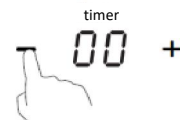
Stille inn timeren for å slå av én tilberedningssone

Tilberedningssoner som er angitt for denne funksjonen, vil gjøre følgende:

1. Trykk på skyveren for oppvarmingssonen som du ønsker å stille inn timeren for.



2. Berør «-»- eller «+» på timerkontrollen, påminnelsesindikatoren begynner å blinke, og «00» vises på timerdisplayet.



3. Still inn tiden ved å trykke på «+»- eller «-»-kontrollen.

Tips: Trykk på «-»- eller «+»-kontrollen én gang for å redusere eller øke med ett minutt.

Hold inne «-»- eller «+»-kontrollen. Timeren reduseres eller økes med ti minutter.

Hvis innstillingstiden overskrider 99 minutter, går timeren automatisk tilbake til 0 minutt.

4. For å avbryte timeren trykker du på skyveren for valgkontrollen, og trykker deretter på «-» eller «+» på «Timer». Tidmeren avbrytes, og «00» vises i minuttvisning, og deretter «-».



5. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



6. Når tilberedningstimeren utløper, blir den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk slått av og viser «H».



Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

Stille inn timeren til å slå av mer enn én tilberedningssone

1. Hvis du bruker denne funksjonen til mer enn én oppvarmingssone, viser timerindikatoren den korteste tiden.

(f.eks. sone nr. 1 innstillingstid på 2 minutter, sone nr. 2 innstillingstid på 5 minutter, timerindikatoren viser «2».)

MERK: Det blinkende røde punktet ved siden av indikatoren for strømnivå betyr at timerindikatoren viser tid for oppvarmingssonen.

Hvis du vil kontrollere den innstilte tiden for en annen oppvarmingssone, trykker du på valgkontrollen for oppvarmingssone én gang. Timeren viser angitt tidspunkt.

6. (satt til 5 minutter)

timer

3. (satt til 2 minutter)

- 02 +

2. Når tilberedningstimeren utløper, blir den tilsvarende oppvarmingssonen automatisk slått av og viser «H».



MERK: Hvis du vil endre tiden etter at timeren er angitt, må du starte fra trinn 1

Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Når strømmen til koketoppen er slått av, vises det ikke noen «varm overflate», men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylonmidler og harde/slipende rengjøringsmidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjørings eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på koketoppen: Glasset kan bli flekket.
Overkoking, oversmelting og varmt sukkerholdig søl på glasset	Ta ut disse umiddelbart med en fiskespade, palettkniv eller barberbladskrape som er egnet for koketopper med induksjonsglass, men vær oppmerksom på varme flater i tilberedningssonen: 1. Slå av strømmen til koketoppen ved veggen. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på koketoppen. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papierserviett. 4. Følg trinn 2–4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor.	• Fjern flekker fra smeltet eller sukret mat eller søl så raskt som mulig. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassflaten permanent. • Kuttfare: Når sikkerhetsdekselet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	1. Slå av strømmen til koketoppen. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen.	• Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på koketoppen igjen.

Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
Induksjonstoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen, og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrydd hjemme hos deg eller i området. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, må du kontakte en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Du finner instruksjoner i avsnittet «Bruk av induksjonstoppen».
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingertuppen når du trykker på kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Gryter med ru kanter. Det brukes uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter.	Bruk gryter med flat og glatt bunn. Se «Valg av riktig gryte». Se «Vedlikehold og rengjøring».
Noen stekepanner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes grytenes oppbygning (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for gryter og indikerer ikke en feil.
Induksjonstoppen lager en lav summelyd når den brukes på høy varme.	Dette skyldes induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden skal avta eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.	En kjølevifte innebygd i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt, og du trenger ikke å gjøre noe. Strømmen til induksjonstoppen må ikke slås av i veggens mens viften går.
Stekepannene blir ikke varme og vises på displayet.	Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den ikke er egnet til induksjon. Induksjonstoppen kan ikke registrere stekepannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke er korrekt sentrert på den.	Bruk gryter som er egnet til induksjon. Se avsnittet «Valg av riktige gryter». Plasser stekepannen midt på, og pass på at den passer til størrelsen på tilberedningssonen.

Induksjonstoppen eller en kokesone har slått seg av uventet, det høres en tone, og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre i timerdisplayet).	Teknisk feil.	Skriv ned feilbokstavene og -tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen på vegg, og kontakt en kvalifisert tekniker.
---	---------------	---

Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, går induksjonstoppen automatisk inn i beskyttelsestilstanden og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Tiltak
F3/F4	Defekt temperatursensor i induksjonsspolen	Kontakt leverandøren.
F9/FA	Feil på temperatursensor for IGBT.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E3	Høy temperatur på induksjonsspølsens temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E5	Høy temperatur fra IGBT-temperatursensoren	Start på nytt når kokeplaen er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil. Apparatet må ikke demonteres på egen hånd. Dette er for å unngå farer og skade på induksjonstoppen.

Teknisk spesifikasjon

Koketopp	CIFS85MCTT/1
Tilberedningssoner	5 soner
Forsyningsspenning	220–240 V~, 50–60 Hz

Installert elektrisk strøm	2,5 kW: 2250–2750 W eller 3,0 kW: 2700–3300 W eller 4,5 kW: 4050–4950 W eller 6,5 kW: 5850–7150 W eller 7,4 kW: 6600–7400 W
Produktstørrelse L x B x H (mm)	770 x 520 x 60
Innbyggingsmål A x B (mm)	740 x 490

Vekt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

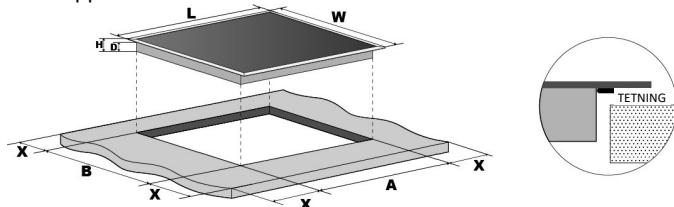
Installasjon

Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal det være minst 5 cm plass rundt hullet.

Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst **30 mm**. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestralingen fra koketoppen. Som vist nedenfor:

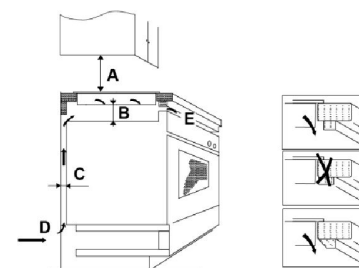


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
770	520	60	56	740 ₊₅	490 ₊₅	50 min.

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonstoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonstoppen er i god arbeidstilstand. Som vist nedenfor



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten skal være minst **760 mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutgang 5 mm

Før du installerer koketoppen, må du sørge for at

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale
- ovnen har en innebygd kjølevifte hvis koketoppen er installert over en ovn
- installasjonen overholder alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er innebygd i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter
- skillebryteren er av godkjent type og gir en kontaktseparasjon med 3 mm luftspalte i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale reglene for elektriske anlegg tillater denne variasjonen i kravene)
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- du kontakter lokale bygningsinstanser hvis du er i tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten

Når du har installert koketoppen, må du påse at

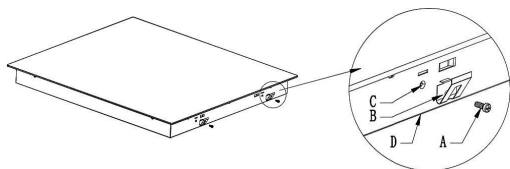
- strømforsyningskabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer
- det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av koketoppen
- det er installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av koketoppen hvis koketoppen er installert over en skuff eller skaplass
- skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden

Før du finner festebrakettene

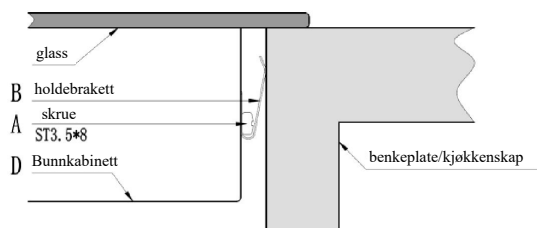
Apparatet skal plasseres på et stabilt, jevnt underlag (bruk emballasjen). Kontrollene som stikker ut fra koketoppen, må ikke betjenes med makt.

Justering av brakettposisjonen

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru 4 braketter på bunnen av kokeplaten (se bilde) etter installasjonen.



A	B	C	D
Skrue	Brakett	Skruehull	Bunnkabinett



Forsiktighetsregler

1. Induksjonstopepn skal monteres av kvalifiserte teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Koketoppen må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, et kjøleskap, en fryser, en vaskemaskin eller en tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade koketoppens elektronikk
3. Induksjonstoppen skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres med bedre pålitelighet.
4. Veggen og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være varmebestandige for å unngå skader.

Koble koketoppen til strømforsyningen



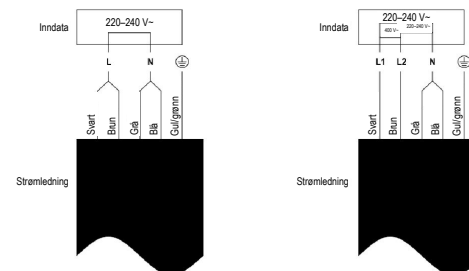
Denne koketoppen må kobles til strømforsyningen bare av en kvalifisert person. Før du kobler koketoppen til strømforsyningen, må du kontrollere at

1. det elektriske anlegget i huset egner seg til strømmen som trekkes av koketoppen
 2. spenningen tilsvarende verdien som er angitt på typeskiltet
 3. kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet
- For å koble koketoppen til nettstrømmen må du ikke bruke adaptere, reduksjonsnipler eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann. Strømledningen må ikke berøre varme deler og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.

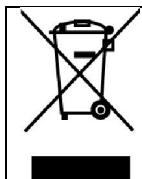


Hør med en elektriker om det elektriske anlegget kan brukes, uten endringer. Eventuelle endringer må foretas bare av kvalifiserte elektrikere.

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en enpolet effektbryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en serviceagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en allpolet effektbryter installeres med en minste åpning på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømtilkobling er utført, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og byttes bare av autoriserte teknikere.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr inneholder både forurensende stoffer (som kan ha en negativ effekt på miljøet) og basiselementer (som kan gjenbrukes). Det er viktig at avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr behandles spesifikt for å fjerne og kassere de forurensende stoffene på riktig måte og gjenvinne alt materialet. Den enkelte kan være viktig for å sikre at avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr ikke blir et miljøproblem. Det er avgjørende å følge noen få grunnleggende regler:

- Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr skal ikke behandles som husholdningsavfall.
- Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr skal bringes til egne gjenbruksstasjoner som forvaltes av kommunen eller et registrert selskap.

I mange land kan det finnes gjenbruksstasjoner for avfall fra stort elektrisk og elektronisk utstyr. Når du kjøper et nytt apparat, kan det gamle returneres til forhandleren som må ta imot det gratis, så lenge apparatet er av en tilsvarende type og har samme funksjoner som det kjøpte apparatet.

Produktinformasjon for elektriske koketopper til husholdningsbruk som oppfyller kravene i kommisjonsforordning (EU) nr. 66/2014				
	Plassering	Symbol	Verdi	Apparat
Modellidentifisering			CIFS85MCTT/1	
Type koketopp:			Elektrisk koketopp	
Antall tilberedningssoner og/eller -områder	soner		5	
	områder			
Varmeteknologi (induksjonssoner og tilberedningsområder, strålende tilberedningssoner, faste plater)	Induksjonstilberedningssoner		X	
	Induksjonstilberedningsområder			
	strålende tilberedningssoner			
	solide plater			
For sirkulære tilberedningssoner eller -områder: diameter på nytteareal per elektrisk oppvarmet tilberedningssone, avrundet til nærmeste 5 mm	Bak til venstre	Ø	–	cm
	Bak i midten	Ø	–	cm
	Bak til høyre	Ø	–	cm
	Venstre i midten	Ø	–	cm
	Midtre	Ø	21,0	cm
	Høyre i midten	Ø	–	cm
	Foran til venstre	Ø	–	cm
	Midten foran	Ø	–	cm
	Foran til høyre	Ø	–	cm
For ikke-sirkulære tilberedningssoner eller -områder: lengde og bredde på nytteareal per elektrisk oppvarmet tilberedningssone eller areal avrundet til nærmeste 5 mm	Bak til venstre	L V	20,0 20,0	cm
	Bak i midten	L V	–	cm
	Bak til høyre	L V	20,0 20,0	cm
	Venstre i midten	L V	–	cm

	Midtre	L V	–	cm
	Høyre i midten	L V	–	cm
	Foran til venstre	L V	20,0 20,0	cm
	Midten foran	L V	–	cm
	Foran til høyre	L V	20,0 20,0	cm
Energiforbruk for tilberedningssone eller areal beregnet per kg	Bak til venstre	Elektrisk tilberedning	186,5	V/kg
	Bak i midten	Elektrisk tilberedning	–	V/kg
	Bak til høyre	Elektrisk tilberedning	187,3	V/kg
	Venstre i midten	Elektrisk tilberedning	–	V/kg
	Midtre	Elektrisk tilberedning	186,6	V/kg
	Høyre i midten	Elektrisk tilberedning	–	V/kg
	Foran til venstre	Elektrisk tilberedning	187,3	V/kg
	Midten foran	Elektrisk tilberedning	–	V/kg
	Foran til høyre	Elektrisk tilberedning	186,5	V/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kg		Elektrisk kokeplate	186,8	V/kg
Benyttet standard: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Koketopper – Metoder for måling av ytelse				
Forslag til enegirbesparelse: • Plasser stekepannen i midten av tilberedningssonen for å få best mulig effekt av stekepannen. • Ved å bruke et lokk reduserer du tilberedningstidene og sparer energi ved å beholde varmen. • Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstidene. • Begynn å lage mat med høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarmet. • Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt.				