



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy CIS642SCTT](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

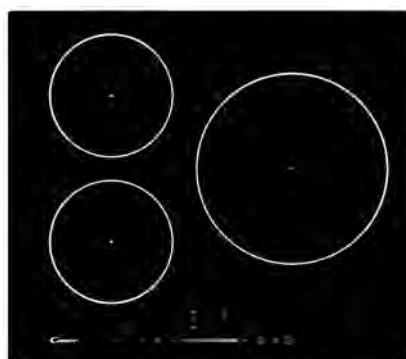


Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Candy CIS642SCTT](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

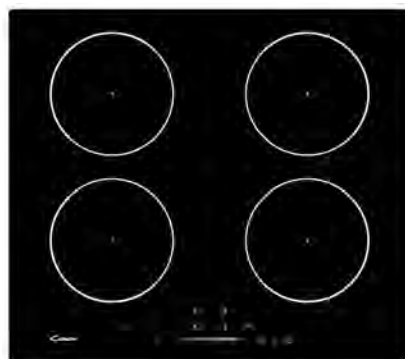
# CANDY

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Instruction Manual For Induction Hob</b>                  | <b>ENGLISH</b>   |
| <b>Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione</b>   | <b>ITALIANO</b>  |
| <b>Instruction Manual / Mode d'emploi</b>                    | <b>FRANÇAIS</b>  |
| <b>Manual de instrucciones para encimera de inducción</b>    | <b>ESPAÑOL</b>   |
| <b>Индукционная варочная панель Руководство пользователя</b> | <b>РУССКИЙ</b>   |
| <b>Manual de instruções para placa de indução</b>            | <b>PORTUGUÊS</b> |
| <b>Návod k použití pro indukční varnou desku</b>             | <b>ČEŠTINA</b>   |
| <b>Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej</b>                  | <b>POLSKI</b>    |
| <b>Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky</b>               | <b>SLOVENSKY</b> |

**CIS633SCTT**



**CIS642SCTT**



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.

By placing the **CE** mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

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

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

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

## **Important safety instructions**

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

- Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

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

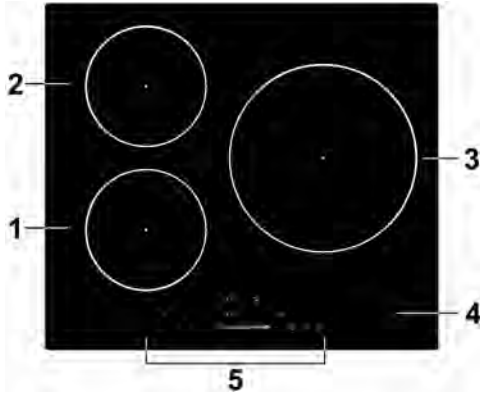
For installation, please read the installation section.

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

# Product Overview

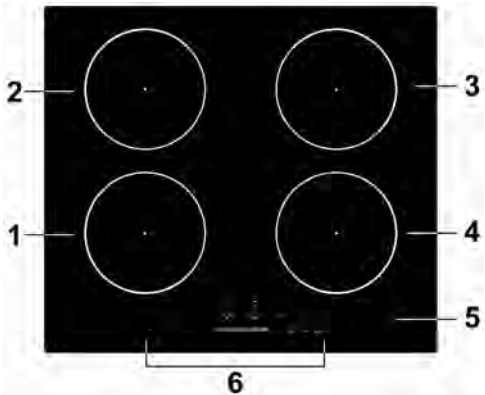
## Top View

### Model: CIS633SCTT



- 1. 2000 W zone, boost to 2600W
- 2. 1500 W zone, boost to 2000W
- 3. 2300 W zone, boost to 3000W
- 4. Glass plate
- 5. Control panel

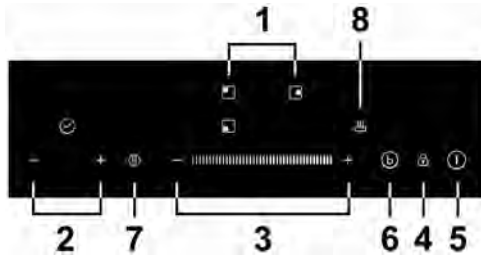
### Model: CIS642SCTT



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

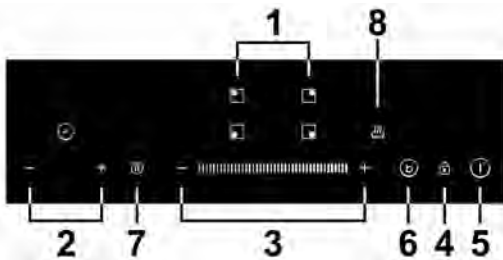
## Control Panel

### Model: CIS633SCTT



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Stop and go function control
8. Keep warm function control

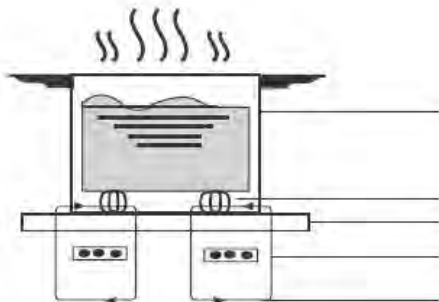
### Model: CIS642SCTT



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost function control
7. Stop and go function control
8. Keep warm function control

## 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.



iron pot

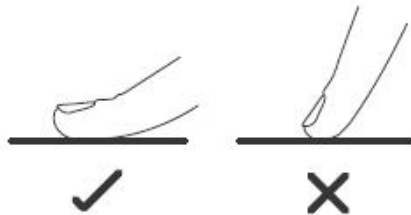
magnetic circuit  
ceramic glass plate  
induction coil  
induced currents

## Before using your New Induction Hob

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


## Using the Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware



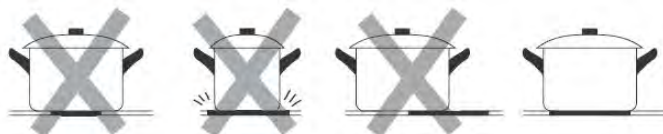
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



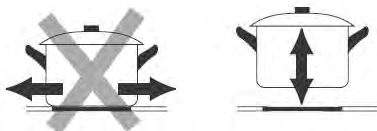
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan dimensions

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

### The base diameter of induction cookware

#### Model: CIS633SCTT

| Cooking zone | Minimum (mm) |
|--------------|--------------|
| 1,2(180mm)   | 120          |
| 3 (280mm)    | 180          |

#### Model: CIS642SCTT

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

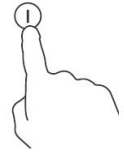
The above may vary according to the quality of the pan used.

# Using your Induction Hob

## To start cooking

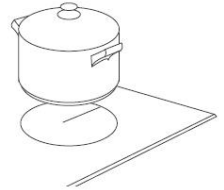
1. Touch the ON/OFF control.

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

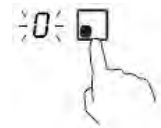


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



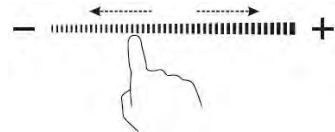
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



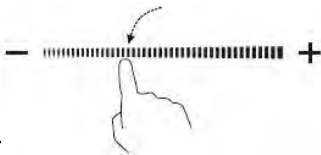
4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the “-” control, or just touch any point of the “-”.



Or



Or



- a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the ceramic 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 2 to stage 8.  
Press “-”, power will decrease by one stage each time till stage 0.  
Press “+”, power will increase by one stage each time till stage 9.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

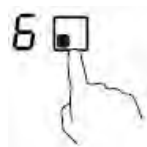
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

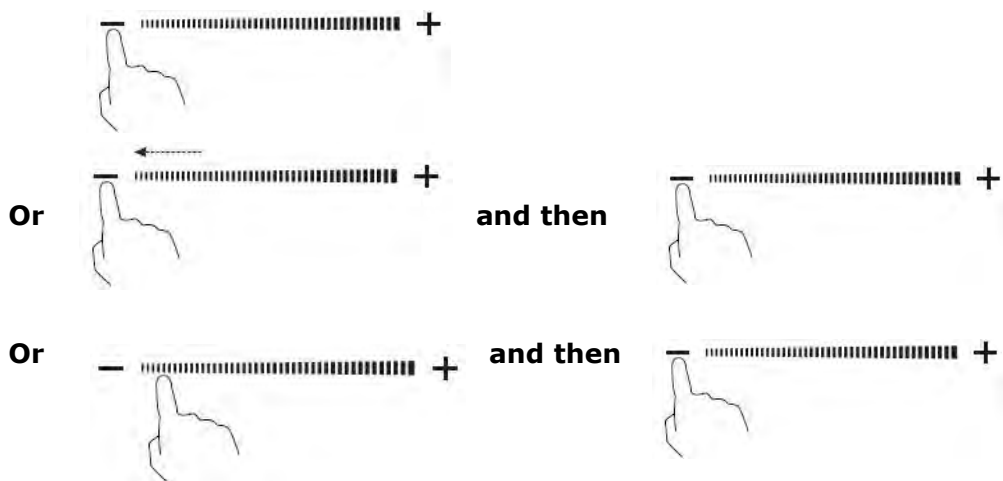
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0".  
Or slide along the "-" to the left point, and then touch the "-".  
Or touch the left point of "-", and then touching the "-".



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



## Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 5.5kW and 6.9kW for model CIS633SCTT, 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW for model CIS642SCTT. The default total power setting is the maximum power level.

### Setting the total power level to fit your requirement

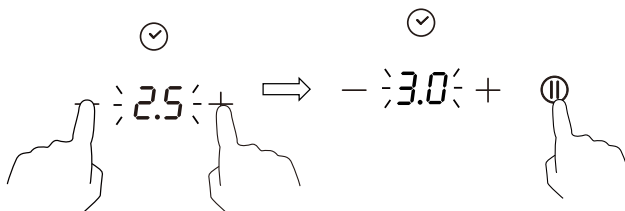
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

2. Touch the button "Stop + Go" 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 "Stop+Go" and hold for 5 seconds. The buzzer will beep 10 times. It means you have finished the setting.



### Note:

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


## Power management Rules

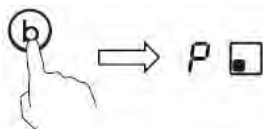
If total power exceeds the limitation of 2.5kw, 3.0kw, 4.5kw, 5.5kw or 6.5kw (depending on which level you've set), you are not able to increase power stage of any zone. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

## 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 heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash. 
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.

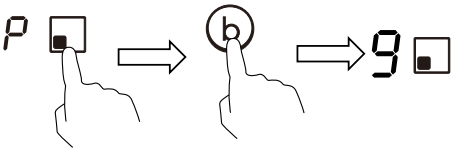


3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.

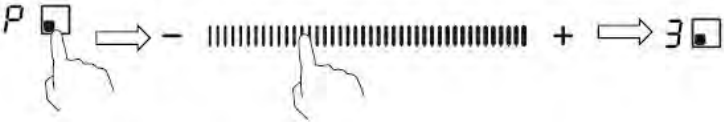


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the

Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9. Or slide along the “-” to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.

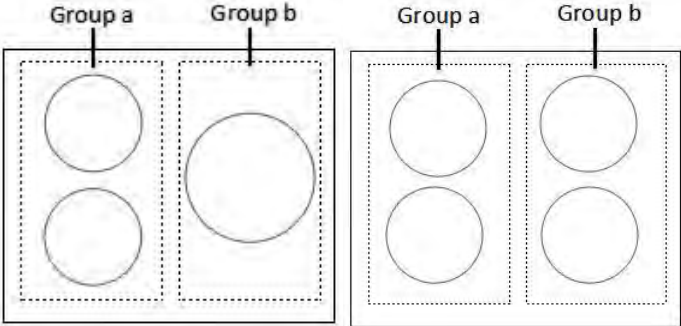


Or



**Restrictions when using**

The three or four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.




**Using the Keep warm**

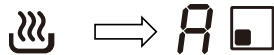
Keep warm function is suitable for keeping food warm.


## Using the Keep warm to get stable temperature

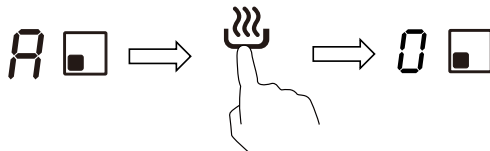
1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



Touch the button  , the cooking zone indicator will display "A".



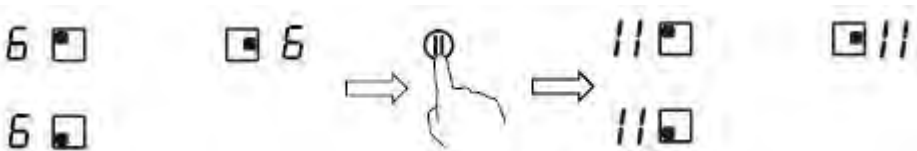
3. If you want to cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, and then touch the button  . The heating zone will go back to "0" power stage.



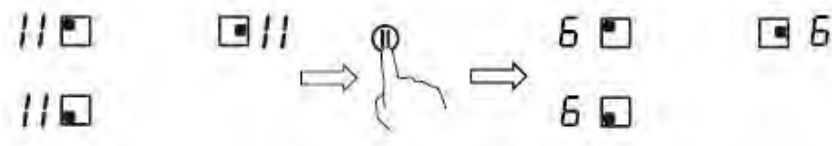
## Using the Pause function- STOP+GO

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 STOP+GO, 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 STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



## Locking the Controls

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

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



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

## Over-Temperature Protection

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

## Over-spillage Protection

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

## Detection of Small Articles

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

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It 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 "99" or "01" will show in the timer display.

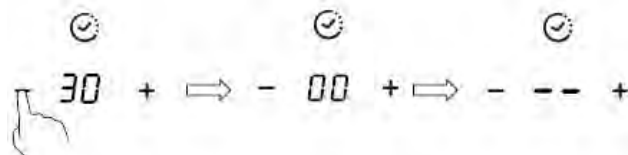


3. Set the time by touching the "-" or "+" control

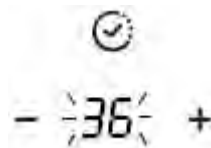
Hint: Touch the "-" or "+" control once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

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 heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

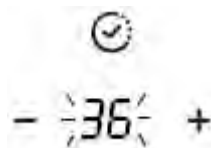


3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

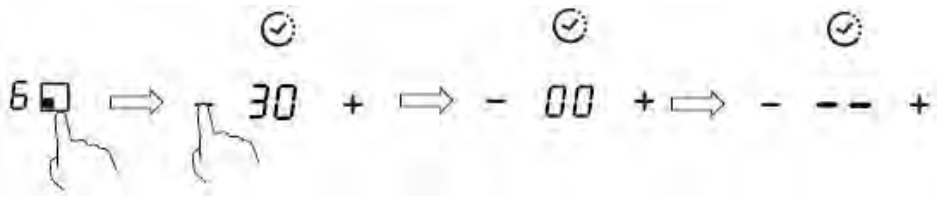
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the "-" of timer and scrolling down to "0", the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



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

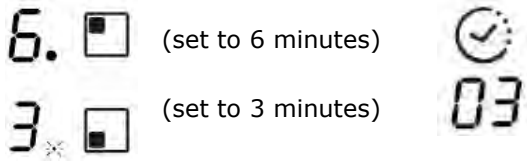


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.  
 If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



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



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

## Care and Cleaning

| What?   | How?   | Important!  |
|---|--|---|
| <p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul> |
| <p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>   | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>  |
| <p>Spillovers on the touch controls</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>  |

## Hints and Tips

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

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

## Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

|                                       |   |   |
|---------------------------------------|---|---|
| Cooking Hob                           | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
| Cooking Zones                         | 3 Zones   | 4 Zones   |
| Supply Voltage                        | 220-240V~, 50-60Hz  | 220-240V~, 50-60Hz  |
| Installed Electric Power              | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>5.5kw:4950-6050W or<br>6.9kw:5500-6900W | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>6.5kw:5850-7150W or<br>7.4kw:6600-7400W |
| Product Size<br>L×W×H(mm)             | 590X520X55  | 590X520X55  |
| Building-in<br>Dimensions A×B<br>(mm) | 560X490   | 560X490   |

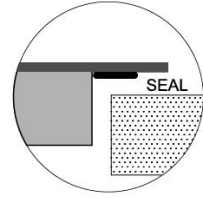
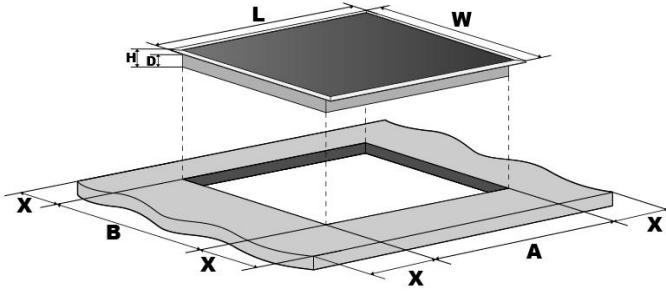
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## Installation

### Selection of installation equipment

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

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

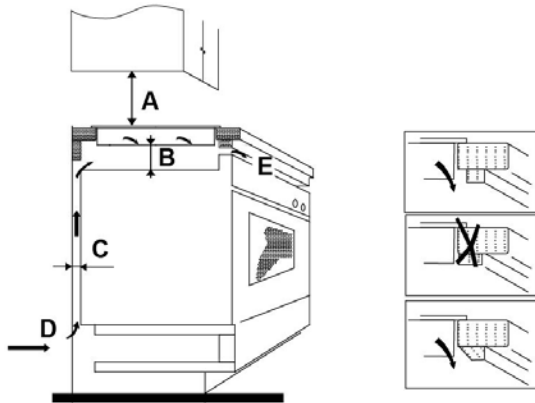


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 55    | 51    | 560   | 490   | 50 mini |

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



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



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

## Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations

- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

### **When you have installed the hob, make sure that**

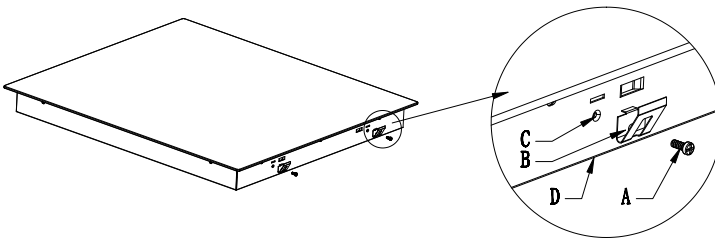
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

### **Before locating the fixing brackets**

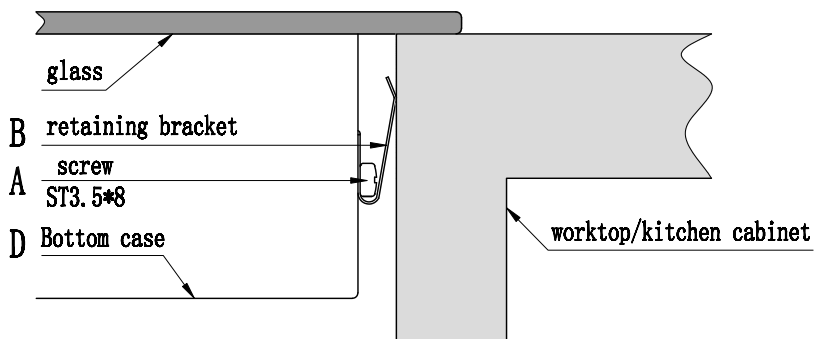
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

### **Adjusting the bracket position**

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



| A     | B       | C          | D           |
|-------|---------|------------|-------------|
| Screw | Bracket | Screw hole | Bottom case |



## Cautions

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

## Connecting the hob to the mains power supply



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

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

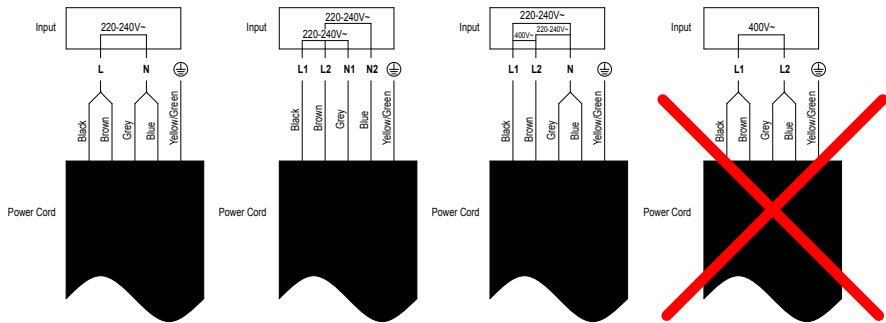
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the 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        | Value        | Unit |
| Model identification  |                                 |                 |        | CIS633SCTT   | CIS642SCTT   |      |
| Type of hob:  |                                 |                 |        | Electric Hob | Electric Hob |      |
| Number of cooking zones and/or areas  | zones                           |                 |        | 3            | 4            |      |
|   | areas                           |                 |        |              |              |      |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)   | Induction cooking zones         |                 |        | X            | X            |      |
|   | Induction cooking cooking areas |                 |        |              |              |      |
|   | radiant cooking zones           |                 |        |              |              |      |
|   | solid plates                    |                 |        |              |              |      |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm                     |                                 | Rear left       | ∅      | 18,0         | 18,0         | cm   |
|   |                                 | Rear central    | ∅      | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Rear right      | ∅      | -            | 18,0         | cm   |
|   |                                 | Central left    | ∅      | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Central central | ∅      | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Central right   | ∅      | 28,0         | -            | cm   |
|   |                                 | Front left      | ∅      | 18,0         | 18,0         | cm   |
|   |                                 | Front central   | ∅      | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Front right     | ∅      | -            | 18,0         | cm   |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm |                                 | Rear left       | L<br>W | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Rear central    | L<br>W | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Rear right      | L<br>W | -            | -            | cm   |
|   |                                 | Central left    | L<br>W | -            | -            | cm   |

|   |                 |                    |       |       |       |
|---|-----------------|--------------------|-------|-------|-------|
|   | Central central | L<br>W             | -     | -     | cm    |
|   | Central right   | L<br>W             | -     | -     | cm    |
|   | Front left      | L<br>W             | -     | -     | cm    |
|   | Front central   | L<br>W             | -     | -     | cm    |
|   | Front right     | L<br>W             | -     | -     | cm    |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg   | Rear left       | ECElectric cooking | 193,5 | 193,5 | Wh/kg |
|   | Rear central    | ECElectric cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Rear right      | ECElectric cooking | -     | 197.2 | Wh/kg |
|   | Central left    | ECElectric cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Central central | ECElectric cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Central right   | ECElectric cooking | 190,9 | -     | Wh/kg |
|   | Front left      | ECElectric cooking | 192,3 | 192,3 | Wh/kg |
|   | Front central   | ECElectric cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Front right     | ECElectric cooking | -     | 195.6 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg  |                 | ECElectric hob     | 192,2 | 194,7 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance  |                 |                    |       |       |       |
| <p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul> |                 |                    |       |       |       |

Apponendo il marchio su  questo prodotto, confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei in materia di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili per legge a questo prodotto.

## **Avvertenze di sicurezza**

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

## **Installazione**

### **Rischio di elettrocuzione**

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

### **Rischio di lesioni da taglio**

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

### **Importanti istruzioni di sicurezza**

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.

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

## **Funzionamento e manutenzione**

### **Rischio di elettrocuzione**

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti

elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.

- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

### **Pericolo: superficie surriscaldata**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

### **Rischio di lesioni da taglio**

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

## **Importanti istruzioni di sicurezza**

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

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

- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.

Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

- 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.

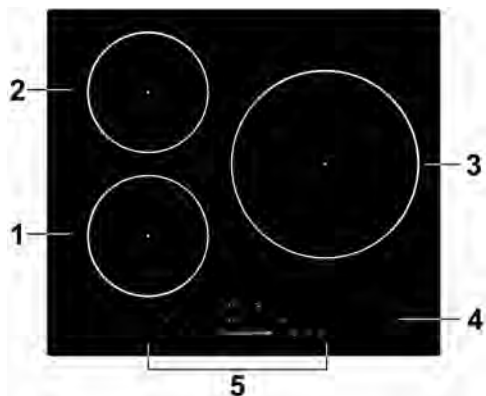
Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

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

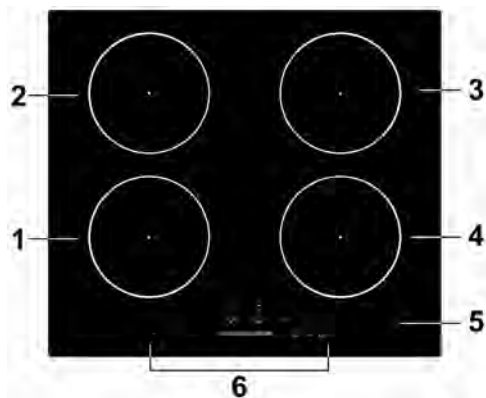
### Vista dall'alto

**Modello: CIS633SCTT**



1. Zona 2000 W, aumento a 2600 W
2. Zona 1500 W, aumento a 2000 W
3. Zona 2300 W, aumento a 3000 W
4. Piatto in vetro
5. Pannello comandi

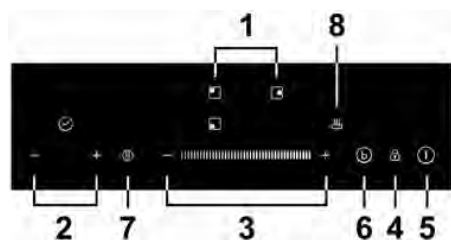
**Modello: CIS642SCTT**



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

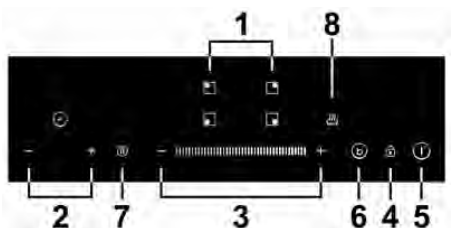
## Pannello comandi

### Modello: CIS633SCTT



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Controllo timer
3. Tasto di regolazione potenza
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Arresto e controllo delle funzioni di avviamento
8. Controllo funzione di mantenimento temperatura

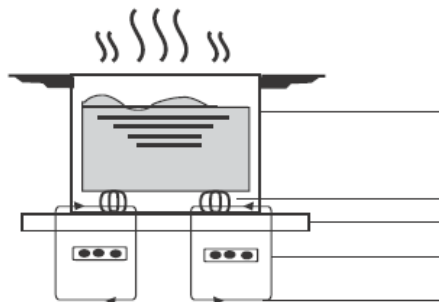
### Modello: CIS642SCTT



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Controllo timer
3. Tasto di regolazione potenza
4. Blocco comandi
5. Tasto ON/OFF
6. Controllo funzione booster
7. Arresto e controllo delle funzioni di avviamento
8. Controllo funzione di mantenimento temperatura

## Come funziona la cottura a induzione

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



pentola di ferro

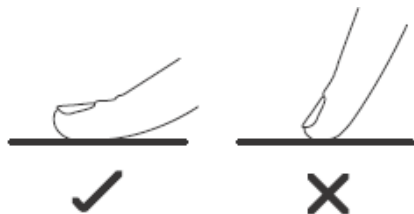
circuito magnetico  
piastra di  
vetroceramica  
bobina ad induzione

## 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.

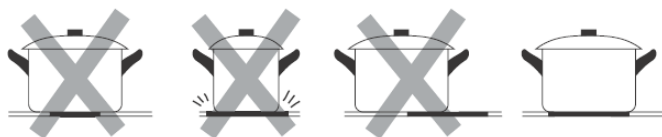


Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.

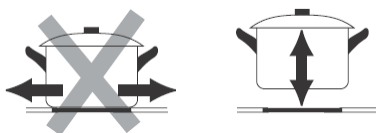


Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. 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

#### Modello: CIS633SCTT

| Zona di cottura | minimo (mm) |
|-----------------|-------------|
| 1,2 (180 mm)    | 120         |
| 3 (280 mm)      | 180         |

#### Modello: CIS642SCTT

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

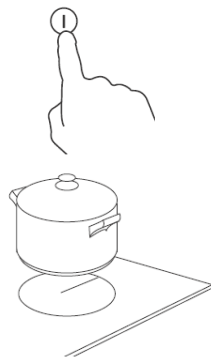
**Quanto sopra può variare in relazione alla qualità della pentola utilizzata.**

# 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.

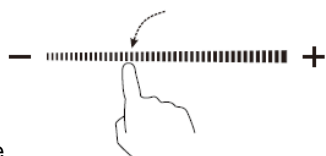
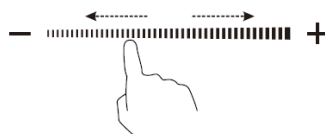
3. Toccare il comando della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Impostare un livello di potenza toccando i tasti "-", "+", o scorrendo lungo il comando "—", o semplicemente toccando qualsiasi punto del "—".



Oppure



Oppure

- a. Se entro un minuto non viene selezionata un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura in vetroceramica si spegne automaticamente. In questo caso è necessario ripartire dalla fase 1.
- b. L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.
- c. Se si scorre lungo il "—", la potenza varierà dallo stadio 2 allo stadio 8.  
Premere "-", la potenza diminuirà di uno stadio ogni volta fino allo stadio 0.  
Premere "+", la potenza aumenterà di uno stadio ogni volta fino allo stadio 9.

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

Questo significa quanto segue:

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

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.  
Il display si spegnerà automaticamente dopo 1 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

## Al termine della cottura

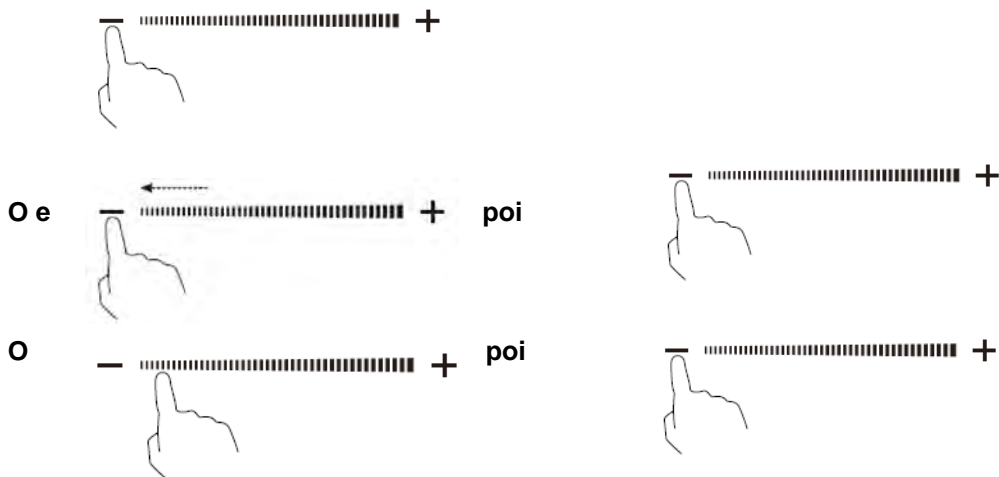
1. Toccare il tasto a sfioro di selezione della zona di riscaldamento che si vuole spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura toccando "-" e scorrendo fino a "0".

Oppure scorrere lungo il "—" fino al punto di sinistra, e poi toccare il "-".

Oppure toccare il punto sinistro di "—", e poi toccare il "-".



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



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



4. Prestare attenzione alle superfici calde

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



## 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/ 5,5 kW e 6,9 kW per il modello CIS633SCTT, 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW per il modello CIS642SCTT. L'impostazione predefinita di potenza totale è il livello di potenza massima.

### Impostazione del livello di potenza totale in base alle proprie esigenze

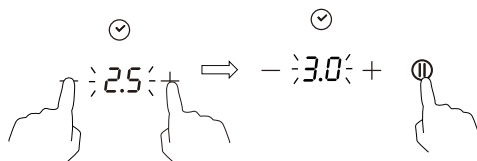
1. Accertarsi che il piano di cottura sia spento.

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



Toccare il tasto "Stop + Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico si attiva una volta.

2. 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'. Premere e 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 "Stop+Go" e tenerlo premuto per 5 secondi. Il segnale acustico suonerà 10 volte. Ciò significa che l'impostazione è terminata.



### Nota:

1. Dopo la fase 2, toccare i pulsanti "+" e "-" **entro 3 secondi** dal segnale acustico. Altrimenti sarà necessario ripartire dalla fase 2.
2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine dei 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

## Regole di gestione potenza

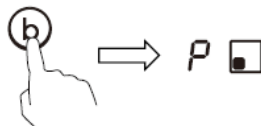
Se la potenza totale supera il limite di 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW o 6,5 kW (a seconda del livello impostato), non è possibile aumentare la potenza di nessuna zona. Se la si aumenta toccando "+", il piano di cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore lampeggia 'Pn'. Quindi è necessario diminuire la potenza di altre zone prima di aumentare la potenza della zona richiesta.

## Utilizzo della funzione boost

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

## Utilizzo della funzione boost per ottenere una potenza maggiore

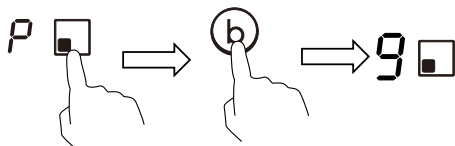
1. Toccare il comando della zona di riscaldamento la cui potenza deve essere aumentata e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.
2. Toccare il tasto Boost, la zona di riscaldamento inizierà a funzionare in modalità Boost. Il display della potenza mostrerà "P" per indicare che la zona sta aumentando di potenza.



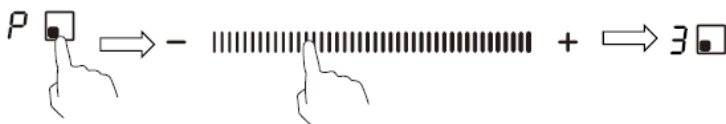
3. La potenza di boost durerà per 5 minuti e poi la zona tornerà allo stadio di potenza impostato prima dello stadio di potenza "9".



4. Se si desidera annullare la funzione boost durante questi 5 minuti, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore accanto al tasto lampeggia. Poi toccare il tasto Boost: la zona di riscaldamento ritorna allo stadio di potenza impostato prima dello 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.

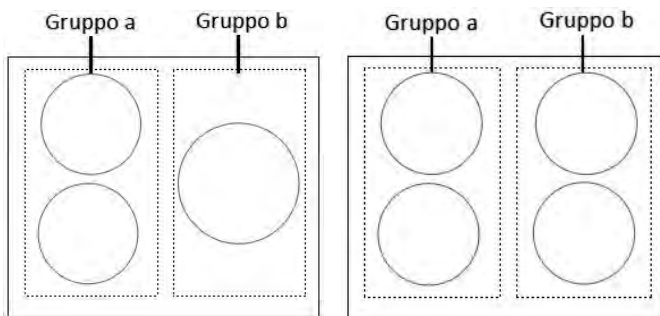


Oppure



## Limitazioni durante l'uso

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




## Uso della funzione mantenimento temperatura

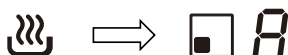
La funzione Keep warm (mantenimento temperatura) è adatta a mantenere caldi gli alimenti.

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

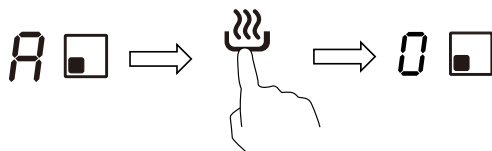
1. Toccare il comando della zona di riscaldamento la cui temperatura deve essere mantenuta stabile, e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



2. Toccare il tasto , l'indicatore della zona di cottura visualizza "A".



3. Se si desidera annullare la funzione Keep Warm, toccare il tasto di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il tasto . La zona di riscaldamento tornerà allo stadio di potenza "0".



## Utilizzo della funzione Pausa - STOP+GO

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 STOP+GO, 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 STOP+GO, on/off e di blocco.



3. Per annullare lo stato di pausa, toccare il tasto STOP+GO, poi la zona di cottura tornerà alla fase di potenza impostata in precedenza.



## 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 "99" oppure "01".

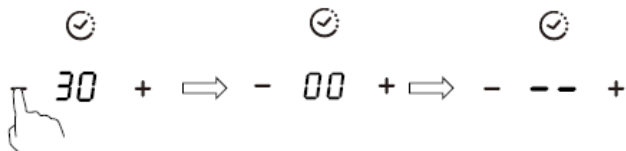


3. Impostare il tempo toccando il tasto "-" o "+"

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.

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 comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole impostare il timer. (es. zona 1#)



2. Con il tasto a sfioro del timer, l'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "30".



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

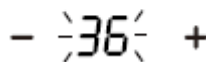
Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto.

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

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



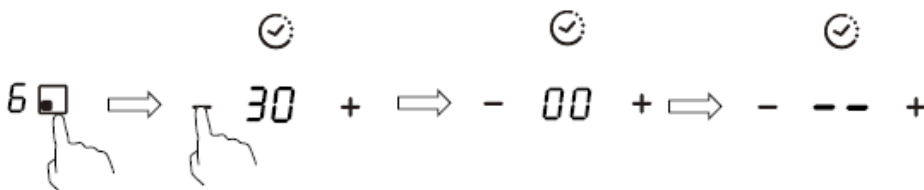
4. Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



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




5. Per annullare il timer, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento, quindi toccare il "-" del timer ed attivare lo scorrimento fino a "0"; il timer viene annullato e sul display dei minuti viene visualizzato "00", quindi "--".



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




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

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


1. Se si utilizza questa funzione per più di una zona di riscaldamento, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve.  
(es. tempo di impostazione della zona 2# di 3 minuti, tempo di impostazione della zona 3# di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

NOTA: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza significa che l'indicatore del timer indica l'ora della zona di riscaldamento.

Se si desidera controllare l'ora impostata di un'altra zona di riscaldamento, toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento. Il timer indicherà l'ora impostata.

6.  (impostato a 6 minuti)



3.  (impostato a 3 minuti)

03

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



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

## Cura e pulizia

| Che cosa?   | Come?  | Importante!  |
|---|--|--|
| <p>Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro).</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!).</li> <li>3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta.</li> <li>4. Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando viene 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.</li> <li>• Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti.</li> <li>• Non lasciare mai residui dei prodotti di pulizia sul piano di cottura: il vetro si potrebbe macchiare.</li> </ul>      |
| <p>Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e schizzi zuccherini caldi sul vetro.</p>                  | <p>Togliarli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete.</li> <li>2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura.</li> <li>3. Pulire i residui o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta.</li> <li>4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco quotidiano sul vetro" come sopra indicato.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro.</li> <li>• Rischio di tagli: quando 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.</li> </ul> |
| <p>Schizzi sui tasti a sfioro.</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura.</li> <li>2. Asciugare gli schizzi.</li> <li>3. Ripulire la zona dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio.</li> <li>4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta.</li> <li>5. Ridare alimentazione al piano di cottura.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare la zona dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.</li> </ul>   |

## Consigli e accorgimenti

| <b>Problema</b>   | <b>Possibili cause</b>  | <b>Rimedio</b>  |
|---|---|---|
| Il piano di cottura a induzione non si accende.   | Mancanza di alimentazione.  | Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso.<br>Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato. |
| I tasti a sfioro non rispondono.  | I comandi sono bloccati.  | Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura a induzione" per le relative istruzioni.  |
| I tasti a sfioro si attivano a fatica.  | Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.   | Accertarsi che 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.<br><br>Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.   | Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti".<br><br>Vedere "Cura e pulizia".   |
| Alcune pentole fanno rumori tipo crepitio o schiocco.   | Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).   | Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.  |
| Il piano di cottura a induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con l'impostazione di riscaldamento. | Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.   | È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.   |
| Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.  | Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione. | È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>Le padelle non si riscaldano e vengono visualizzate sul display.</p>   | <p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione.</p> <p>Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.</p> | <p>Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti".</p> <p>Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.</p> |
| <p>Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).</p> | <p>Guasto tecnico.</p>  | <p>Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.</p>   |

## 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                                       | Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta.<br>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                        | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
| Zone di cottura                      | 3 zone  | 4 zone  |
| Tensione di alimentazione            | 220-240 V~, 50-60 Hz  | 220-240 V~, 50-60 Hz  |
| Potenza elettrica installata         | 2,5 kW: 2250-2750 W o<br>3,0 kW: 2700-3300 W o<br>4,5 kW: 4050-4950 W o<br>5,5 kW: 4950-6050 W o<br>6,9 kW: 5500-6900 W | 2,5 kW: 2250-2750 W o<br>3,0 kW: 2700-3300 W o<br>4,5 kW: 4050-4950 W o<br>6,5 kW: 5850-7150 W o<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Dimensioni prodotto LunxLarxAlt (mm) | 590x520x55  | 590x520x55  |
| Dimensioni con incasso Ax B (mm)     | 560x490   | 560x490   |

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

## Installazione

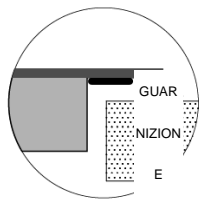
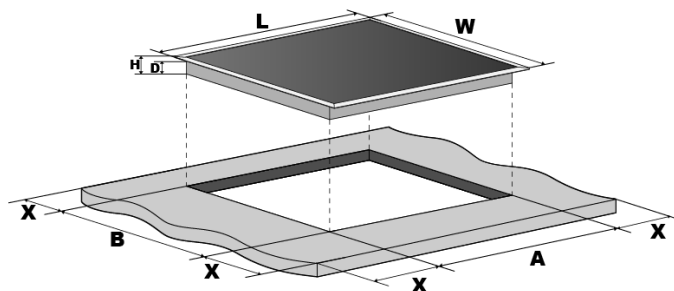
### Scelta delle attrezzature di installazione

Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm.

Selezionare 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:

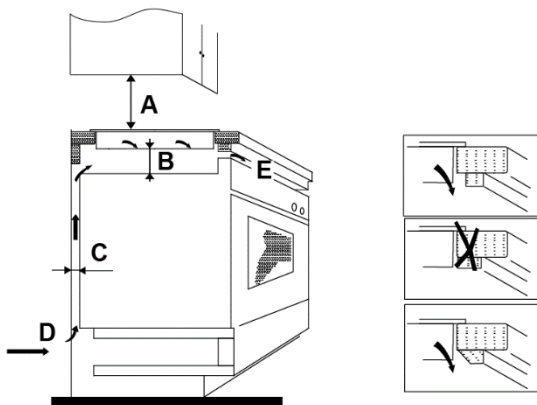


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)       |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------|
| 590    | 520    | 55     | 51     | 560    | 490    | minimo<br>50 |

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<br>50 | minimo<br>20 | Entrata<br>aria | Uscita aria<br>5 mm |

## **Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che**

- il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio
- il supporto sia realizzato in materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni
- sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.

L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche)

- l'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura
- in caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti
- si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

## **Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che**

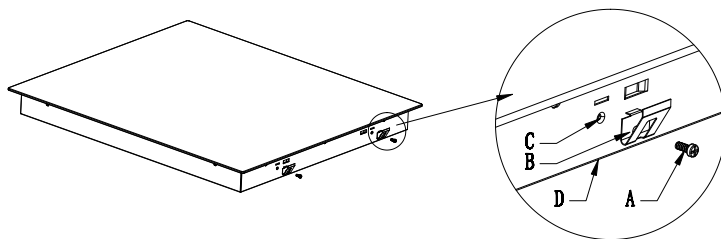
- il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassetti dei mobiletti
- sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura
- se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia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

## **Prima di posizionare le staffe di fissaggio**

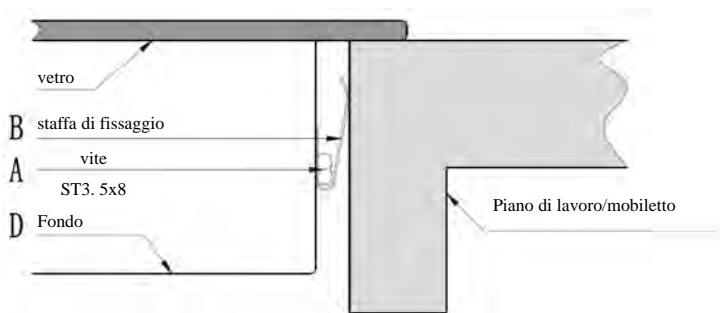
L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

## **Regolazione della posizione della staffa**

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



| A    | B      | C             | D     |
|------|--------|---------------|-------|
| Vite | Staffa | Foro per vite | Fondo |



## Avvertenza

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

# Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



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

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

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

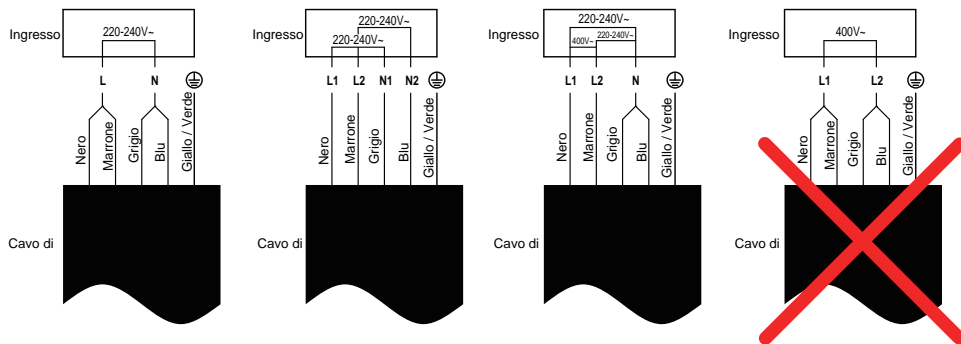
Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

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



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

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



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



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

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

In molti stati, in 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                  | Valore                  | Unità di misura |
|--|---|---------------------|---------|-------------------------|-------------------------|-----------------|
| Identificativo del modello   |   |                     |         | CIS633SCTT              | CIS642SCTT              |                 |
| Tipologia di piano cottura:  |   |                     |         | Piano cottura elettrico | Piano cottura elettrico |                 |
| Numero di zone e/o aree di cottura   | zone                                    |                     |         | 3                       | 4                       |                 |
|  | aree                                    |                     |         |                         |                         |                 |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)                          | Zone di cottura a induzione             |                     |         | X                       | 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 | ∅       | 18,0                    | 18,0                    | cm              |
|  |   | Posteriore centrale | ∅       | -                       | -                       | cm              |
|  |   | Posteriore destra   | ∅       | -                       | 18,0                    | cm              |
|  |   | Centrale sinistra   | ∅       | -                       | -                       | cm              |
|  |   | Centrale centrale   | ∅       | -                       | -                       | cm              |

|   |                     |                    |       |       |         |
|---|---------------------|--------------------|-------|-------|---------|
|   | Centrale destra     | ∅                  | 28,0  | -     | cm      |
|   | Anteriore sinistra  | ∅                  | 18,0  | 18,0  | cm      |
|   | Anteriore centrale  | ∅                  | -     | -     | cm      |
|   | Anteriore destra    | ∅                  | -     | 18,0  | cm      |
| Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini | Posteriore sinistra | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Posteriore centrale | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Posteriore destra   | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Centrale sinistra   | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Centrale centrale   | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Centrale destra     | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Anteriore sinistra  | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Anteriore centrale  | L<br>W             | -     | -     | cm      |
|   | Anteriore destra    | L<br>W             | -     | -     | cm      |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg   | Posteriore sinistra | ECElectric cooking | 193,5 | 193,5 | Peso/kg |
|   | Posteriore centrale | ECElectric cooking | -     | -     | Peso/kg |
|   | Posteriore destra   | ECElectric cooking | -     | 197,2 | Peso/kg |
|   | Centrale sinistra   | ECElectric cooking | -     | -     | Peso/kg |
|   | Centrale centrale   | ECElectric cooking | -     | -     | Peso/kg |
|   | Centrale destra     | ECElectric cooking | 190,9 | -     | Peso/kg |
|   | Anteriore sinistra  | ECElectric cooking | 192,3 | 192,3 | Peso/kg |
|   | Anteriore Centrale  | ECElectric cooking | -     | -     | Peso/kg |
|   | Anteriore destra    | ECElectric cooking | -     | 195,6 | Peso/kg |

|   |  |                   |       |       |         |
|---|--|-------------------|-------|-------|---------|
| Consumo energetico del piano cottura<br>calcolato per kg  |  | ECElectric<br>hob | 192,2 | 194,7 | Peso/kg |
| Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura -<br>Metodi di misurazione delle prestazioni   |  |                   |       |       |         |
| <p>Consigli per il risparmio energetico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.</li> <li>• L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.</li> <li>• Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.</li> <li>• Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.</li> <li>• Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.</li> </ul> |  |                   |       |       |         |

En plaçant la marque  sur ce produit, nous confirmons la conformité à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, applicables selon la loi à ce produit.

### **Consignes de sécurité**

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

## **Installation**

### **Risque de choc électrique**

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

### **Risque de coupure**

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

### **Consignes importantes de sécurité**

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil, à aucun moment.
- Veuillez mettre ces informations à la disposition de la

personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.

- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

## **Fonctionnement et entretien**

### **Risque de choc électrique**

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

### **Risque pour la santé**

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à

insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

### **Risque de surface chaude**

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisine approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres foyers de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un choc électrique.

### **Risque de coupure**

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

### **Consignes importantes de sécurité**

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements grasseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les foyers de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface de la vitre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des

hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Évitez de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la table sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.

- **Avertissement** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

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

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

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

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

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

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

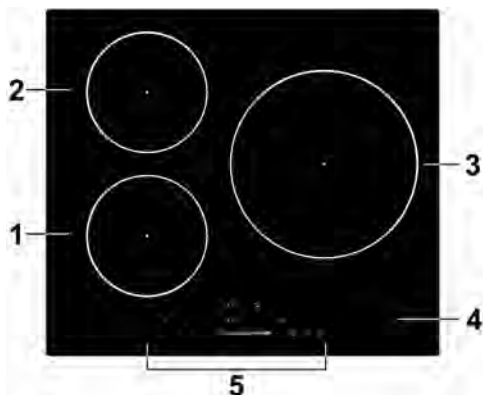
Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

## Vue d'ensemble du produit

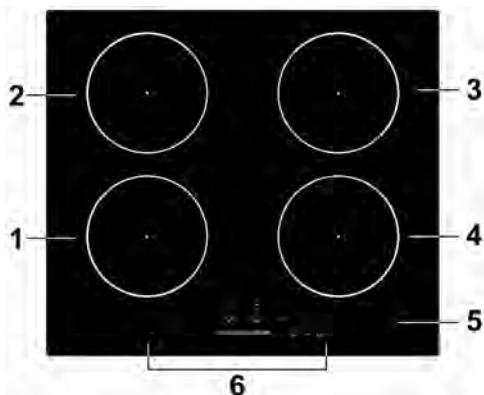
### Vue de dessus

#### Modèle : CIS633SCTT



1. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
2. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
3. Foyer 2300 W, augmenté à 3000 W
4. Table de verre
5. Panneau de commande

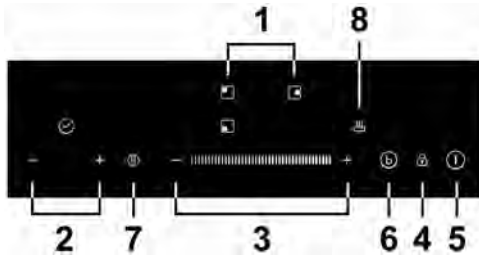
#### Modèle : CIS642SCTT



1. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
2. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
3. Foyer 2000 W, augmenté à 2600 W
4. Foyer 1500 W, augmenté à 2000 W
5. Table de verre
6. Panneau de commande

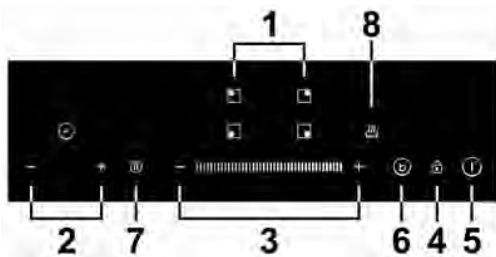
## Panneau de commande

### Modèle : CIS633SCTT



1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance
4. Touche de verrouillage
5. Touche marche/arrêt
6. Touche Fonction Boost
7. Touche Fonction Pause
8. Touche Fonction Maintien au chaud

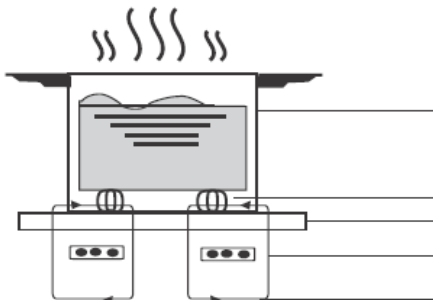
### Modèle : CIS642SCTT



1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance
4. Touche de verrouillage
5. Touche marche/arrêt
6. Touche Fonction Boost
7. Touche Fonction Pause
8. Touche Fonction Maintien au chaud

## Un mot sur la cuisson à induction

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



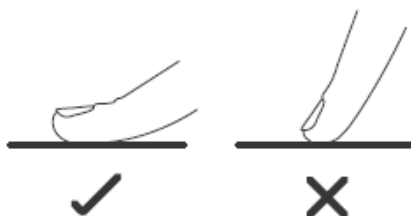
- casserole en fer
- circuit magnétique
- plaque de verre céramique
- bobine d'induction
- courants inductifs

## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

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


### Utilisation des commandes tactiles

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



## Choisir une bonne batterie de cuisine



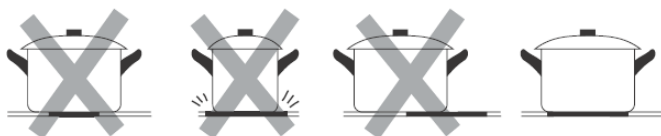
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la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



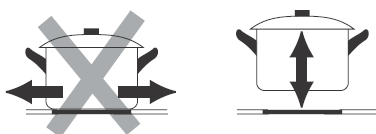
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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



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



## Dimensions de la casserole

Les foyers de cuisson sont, dans une certaine limite, automatiquement adaptés au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction du foyer de cuisson correspondant. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.

## Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

### Modèle : CIS633SCTT

| Zone de cuisson | Minimum (mm) |
|-----------------|--------------|
| 1,2 (180 mm)    | 120          |
| 3 (280mm)       | 180          |

### Modèle : CIS642SCTT

| Zone de cuisson      | Minimum (mm) |
|----------------------|--------------|
| 1, 2 , 3, 4 (180 mm) | 120          |

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du recipient utilisé.

## Utilisation de votre table à induction

### Pour commencer la cuisson

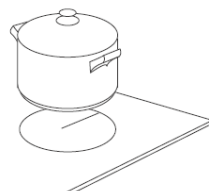
1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

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



2. Posez la casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface du foyer de cuisson soient propres et secs.



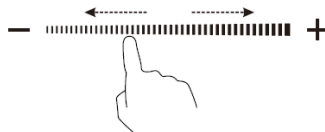
3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



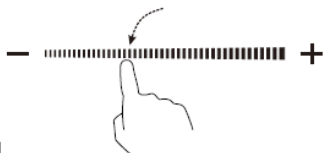
4. Réglez le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « - » ou « + » ou en glissant le long de la touche « — » ou simplement en appuyant sur la touche « — » au niveau souhaité.



Ou



Ou



- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.
- Si vous glissez le long de la touche « — », la puissance va varier entre le niveau 2 et le niveau 8.  
En appuyant vers « - », la puissance va diminuer palier par palier à chaque touche jusqu'à 0.  
En appuyant vers « + », la puissance va augmenter palier par palier à chaque touche jusqu'à 9.

## **Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson**

Cela signifie que :

- vous n'avez pas posé la casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas correctement placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

Si dans un délai de 1 minute, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

## Quand vous avez fini de cuisiner



1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.

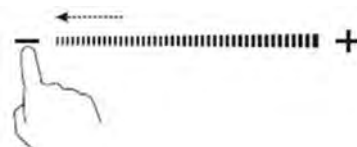
2. Éteignez le foyer de cuisson en faisant glisser votre doigt sur le curseur jusqu'à « 0 ».

Ou glissez le long de la commande « — » vers la gauche, puis appuyez sur la touche « - ».

Ou appuyez sur le point à gauche de « — » puis sur « - ».



Ou



puis



Ou



puis



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



puis



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



4. Prenez garde aux surfaces chaudes

'H' indique un foyer de cuisson encore trop chaud pour être touché. Cette indication disparaît dès que la surface du foyer a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



## Utilisation du réglage de la puissance

En utilisant le réglage de la puissance, vous pouvez régler la puissance totale sur 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 5,5 kW et 6,9 kW pour le modèle CIS633SCTT, 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW et 7,4 kW pour le modèle CIS642SCTT. Le réglage par défaut de la puissance totale est le niveau de chauffe maximal.

### Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

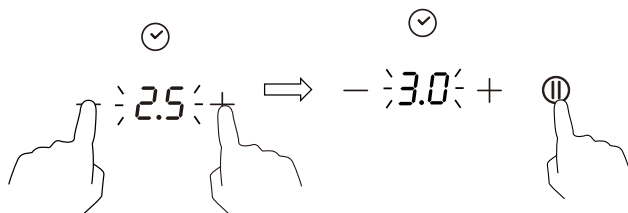
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

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

2. Appuyez sur la touche « Pause » pendant 5 secondes. Vous entendrez un bip sonore.



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



#### Remarque :

1. Après l'étape 2, vous devez appuyer sur « + » et « - » **dans les 3 secondes** après avoir entendu le bip sonore. Sinon, vous devrez tout reprendre depuis l'étape 2.

2. À la fin du réglage, attendez la fin des 10 bips sonores. Ne touchez aucun bouton pendant cette période sinon le réglage sera invalide.

## Règles de réglage de la puissance

Si la puissance totale dépasse la limite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW ou 6,5 kW (en fonction du niveau que vous avez réglé), vous ne pouvez augmenter la puissance sur aucun foyer. Si vous l'augmentez à l'aide de la touche « + », la table de cuisson émettra 3 bips sonores et l'indicateur clignotera en indiquant « Pn ». Vous devrez alors réduire la puissance d'autres foyers de cuisson avant d'augmenter la puissance du foyer en question.

## Utilisation de la fonction Boost

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

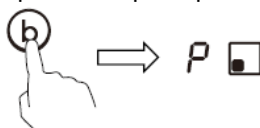
### Utilisation de la fonction Boost pour augmenter la puissance

1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez augmenter, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



2. Appuyez sur la touche Boost, le foyer de cuisson commencera à fonctionner en mode Boost.

La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.

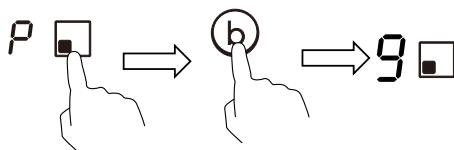


3. La puissance Boost durera 5 minutes puis le foyer reviendra à la puissance 9.

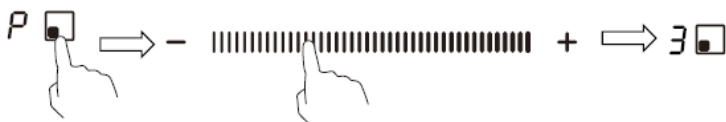


4. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson ; un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter. Appuyez ensuite sur la touche Boost : le foyer de cuisson reviendra à la puissance 9. Vous pouvez également

glisser sur « — » vers la gauche ; le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez touché.

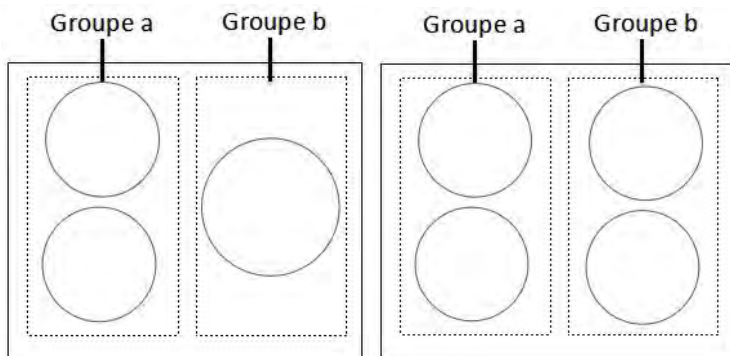


**Ou**



## Restrictions pendant l'utilisation

Les trois ou quatre foyers sont divisés en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.




## Utilisation de la fonction Maintien au chaud

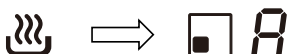
La fonction maintien au chaud convient pour maintenir les plats au chaud.


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

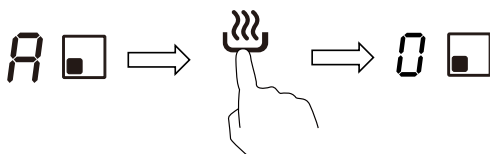
1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser pour le maintien au chaud, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



2. Appuyez sur la touche  , l'indicateur du foyer de cuisson clignotera en indiquant « A ».



3. Si vous souhaitez supprimer le maintien au chaud, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis appuyez sur la touche  . Le foyer de cuisson reviendra au niveau de puissance « 0 ».



## Utilisation de la fonction Pause (STOP+GO)

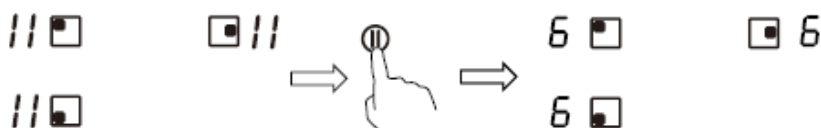
La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'éteindre puis de rallumer la table de cuisson à induction.

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur la touche PAUSE, l'indicateur du foyer de cuisson indiquera « II ».

Le fonctionnement de tous les foyers de la table de cuisson à induction sera désactivé, à l'exception des touches PAUSE, Marche/Arrêt et des touches de verrouillage.



3. Pour supprimer la condition de pause, appuyez sur la touche PAUSE ; le foyer de cuisson reviendra à la puissance qui était réglée avant le basculement en pause.



## Verrouillage des touches de commande

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

### Verrouillage des touches de commande

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

### Déverrouillage des touches de commande

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



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

## Protection contre la surchauffe

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

## Protection en cas de débordement

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

## Détection d'ustensiles trop petits

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

## Protection par arrêt automatique

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

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

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



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

## Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson une fois le temps sélectionné écoulé.
- Vous pouvez régler le temporisateur jusqu'à 99 minutes.

## Utilisation du temporisateur comme minuteur

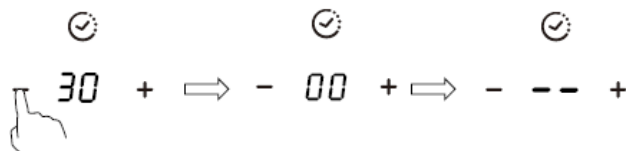
### Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.  
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de foyer de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « - » ou « + » du temporisateur :  
l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 99 » - 01 +  
ou « 01 » s'affiche.
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

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

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

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



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



6. Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le temps réglé est terminé.



## Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Les foyers de cuisson dotés de cette fonction permettront :

1. Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)



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

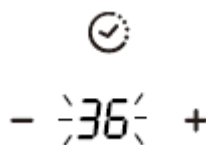


3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

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

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

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

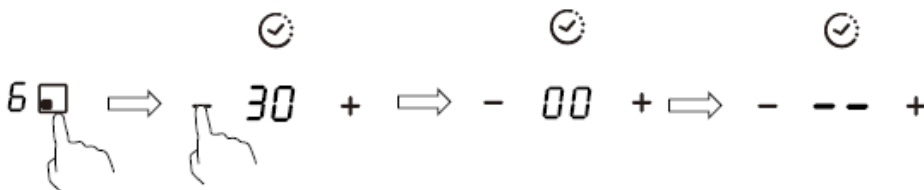


4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que le foyer est sélectionné.



5. Pour supprimer la minuterie, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson puis sur la touche « - » du temporisateur et réduisez jusqu'à « 0 » ; la minuterie est supprimée et « 00 » s'affiche, puis « -- ».



5. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.


## Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers de cuisson, l'indicateur du temps affichera le temps restant le plus court.  
(par ex. temps de 3 minutes réglé sur le foyer 2#, temps de 6 minutes réglé sur le foyer 3#, l'indicateur du temps affichera « 3 ».)

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

Si vous voulez contrôler le temps de cuisson réglé sur un autre foyer de cuisson, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson. Le temporisateur indiquera le temps réglé.

6.  (réglage à 6 minutes)

3\*  (réglage à 3 minutes)



2. Quand le temps de cuisson est terminé, le foyer de cuisson correspondant s'éteint automatiquement et la touche affiche « H ».



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

## Entretien et nettoyage

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

## Conseils et astuces

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

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| <p>La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).</p> | <p>Défaut technique.</p> | <p>Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.</p> |
|---|--------------------------|---|

## Affichage et inspection des défaillances

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

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

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

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

## Spécifications techniques

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| Table de cuisson                   | CIS633SCTT   | CIS642SCTT   |
| Zones de cuisson                   | 3 Zones  | 4 Zones  |
| Tension d'alimentation             | 220-240 V ~ 50-60Hz  | 220-240 V ~ 50-60Hz  |
| Puissance électrique installée     | 2,5 kW : 2250-2750 W ou<br>3,0 kW : 2700-3300 W ou<br>4,5 kW : 4050-4950 W ou<br>5,5 kW : 4950-6050 W ou<br>6,9 kW : 5500-6900 W | 2,5 kW : 2250-2750 W ou<br>3,0 kW : 2700-3300 W ou<br>4,5 kW : 4050-4950 W ou<br>6,5 kW : 5850-7150 W ou<br>7,4 kW : 6600-7400 W |
| Dimensions du produit P×L×H (mm)   | 590X520X55   | 590X520X55   |
| Dimensions d'encastrement A×B (mm) | 560X490  | 560X490  |

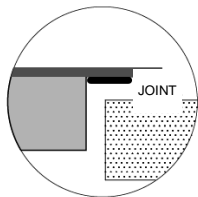
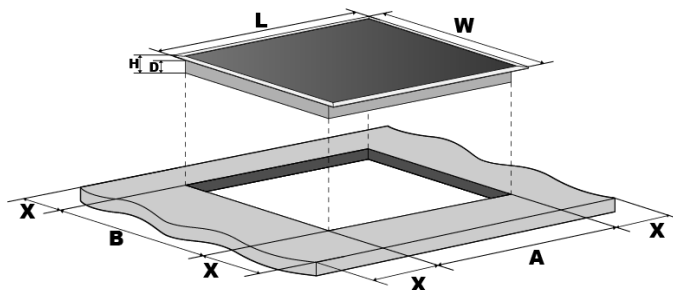
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

## Installation

### Choix du matériel d'installation

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

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

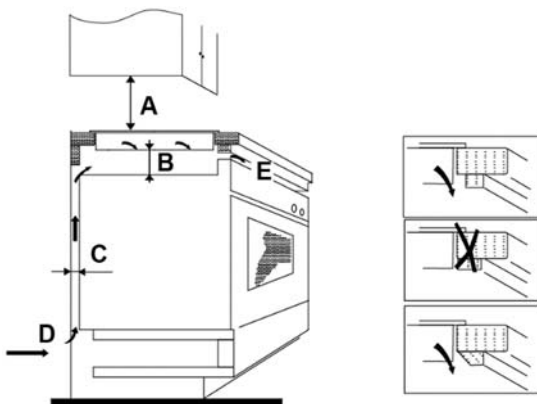


| L<br>(mm) | W (mm) | H<br>(mm) | D<br>(mm) | A<br>(mm) | B<br>(mm) | X<br>(mm) |
|-----------|--------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 590       | 520    | 55        | 51        | 560       | 490       | 50 min.   |

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



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



| A<br>(mm) | B (mm)  | C (mm)  | D            | E                    |
|-----------|---------|---------|--------------|----------------------|
| 760       | 50 min. | 20 min. | Entrée d'air | Sortie de l'air 5 mm |

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

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire

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

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

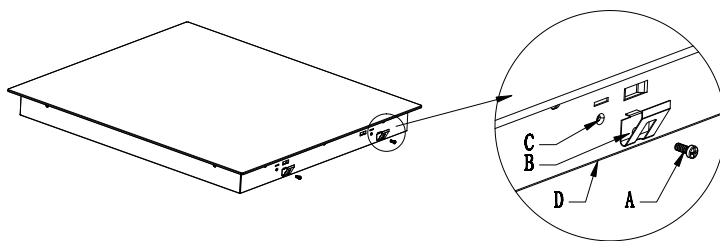
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson
- l'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

## **Avant d'installer les supports de fixation**

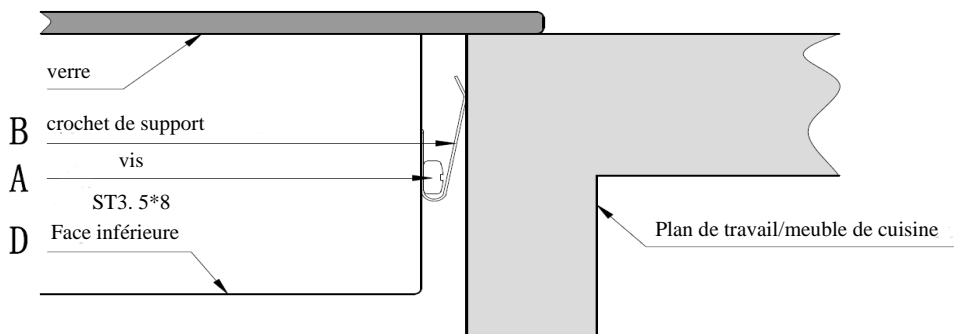
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

## **Réglage de la position du support**

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



| A   | B       | C           | D               |
|-----|---------|-------------|-----------------|
| Vis | Support | trou de vis | Face inférieure |



## Attention

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

# Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié.

Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

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

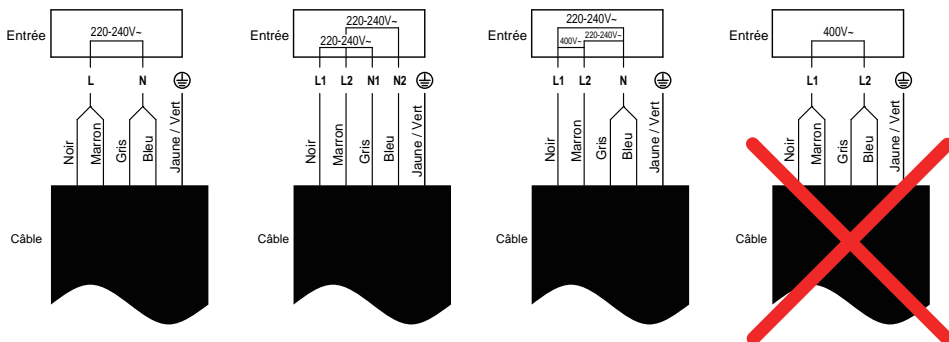
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



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


problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers ;
- les DEEE doivent être amenés à des zones de collecte spécifiques gérées par la municipalité ou une société dûment enregistrée.

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

| Informations sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014                                     |                                 |                |         |                             |                             |       |
|---|---------------------------------|----------------|---------|-----------------------------|-----------------------------|-------|
|   |                                 | Position       | Symbole | Valeur                      | Valeur                      | Unité |
| Identification du modèle  |                                 |                |         | CIS633SCTT                  | CIS642SCTT                  |       |
| Type de table de cuisson :  |                                 |                |         | Table de cuisson électrique | Table de cuisson électrique |       |
| Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson  | foyers                          |                |         | 3                           | 4                           |       |
|   | zones                           |                |         |                             |                             |       |
| Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)  | Foyers de cuisson par induction |                |         | X                           | X                           |       |
|   | Zones de cuisson par induction  |                |         |                             |                             |       |
|   | Foyers à cuisson rayonnante     |                |         |                             |                             |       |
|   | Plaques solides                 |                |         |                             |                             |       |
| Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près                         |                                 | Arrière gauche | Ø mm    | 18,0                        | 18,0                        | cm    |
|   |                                 | Arrière centre | Ø mm    | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière droite | Ø mm    | -                           | 18,0                        | cm    |
|   |                                 | Centre gauche  | Ø mm    | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Centre Centre  | Ø mm    | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Centre droite  | Ø mm    | 28,0                        | -                           | cm    |
|   |                                 | Avant gauche   | Ø mm    | 18,0                        | 18,0                        | cm    |
|   |                                 | Avant centre   | Ø mm    | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Avant droite   | Ø mm    | -                           | 18,0                        | cm    |
| Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5 mm près |                                 | Arrière gauche | L<br>l  | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière centre | L<br>l  | -                           | -                           | cm    |
|   |                                 | Arrière droite | L<br>l  | -                           | -                           | cm    |

|  |                |                                |       |       |     |
|--|----------------|--------------------------------|-------|-------|-----|
|  | Centre gauche  | L<br>                          | -     | -     | cm  |
|  | Centre Centre  | L<br>                          | -     | -     | cm  |
|  | Centre droite  | L<br>                          | -     | -     | cm  |
|  | Avant gauche   | L<br>                          | -     | -     | cm  |
|  | Avant centre   | L<br>                          | -     | -     | cm  |
|  | Avant droite   | L<br>                          | -     | -     | cm  |
| Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg  | Arrière gauche | Cuisson électrique CE          | 193,5 | 193,5 | kWh |
|  | Arrière centre | Cuisson électrique CE          | -     | -     | kWh |
|  | Arrière droite | Cuisson électrique CE          | -     | 197,2 | kWh |
|  | Centre gauche  | Cuisson électrique CE          | -     | -     | kWh |
|  | Centre Centre  | Cuisson électrique CE          | -     | -     | kWh |
|  | Centre droite  | Cuisson électrique CE          | 190,9 | -     | kWh |
|  | Avant gauche   | Cuisson électrique CE          | 192,3 | 192,3 | kWh |
|  | Avant centre   | Cuisson électrique CE          | -     | -     | kWh |
|  | Avant droite   | Cuisson électrique CE          | -     | 195,6 | kWh |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg  |                | Table de cuisson électrique CE | 192,2 | 194,7 | kWh |
| Norme appliquée : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances  |                |                                |       |       |     |
| <p>Conseils pour des économies d'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.</li> <li>• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.</li> </ul> |                |                                |       |       |     |

Al colocar la marca  en este producto, ratificamos el cumplimiento todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad aplicables a este producto según la legislación europea.

## **Advertencias de seguridad**

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

## **Instalación**

### **Riesgo de descarga eléctrica**

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatoria.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

### **Riesgo de corte**

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

### **Instrucciones de seguridad importantes**

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles sobre este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona

responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.

- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.
- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.

## **Operación y mantenimiento**

### **Riesgo de descarga eléctrica**

- No utilice ninguna encimera rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

### **Riesgo de muerte**

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos cardiaco u otros implantes eléctricos (como bombas de

insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.

- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

### **Peligro, superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

### **Riesgo de corte**

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

## **Instrucciones de seguridad importantes**

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores o reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- Nunca utilice el electrodoméstico para calentar el lugar.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con

discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.

- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.

Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la encimera que son de vidrio cerámico o un material similar.
- No utilice limpiadores a vapor.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto independiente.

**PRECAUCIÓN:** Los procesos de cocción breves deben contar supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

**ADVERTENCIA:** Para evitar el vuelco del electrodoméstico, debe instalarse un elemento estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.

**ADVERTENCIA:** Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

Este electrodoméstico incorpora una conexión a tierra solo para fines de funcionamiento.

**Le felicitamos** por la compra de la nueva encimera de inducción. Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta. Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

# Descripción del producto

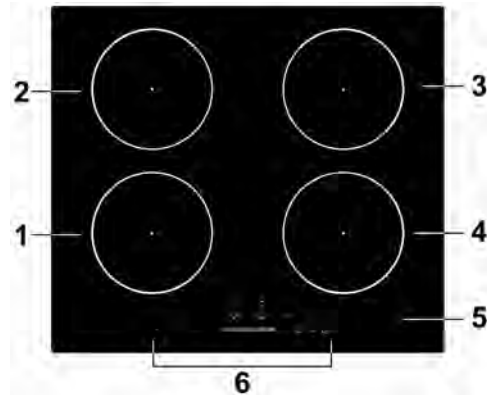
## Vista superior

### Modelo: CIS633SCTT



1. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
2. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
3. Zona de 2300 W, con potencia extra hasta 3000 W
4. Placa de vidrio
5. Panel de mandos

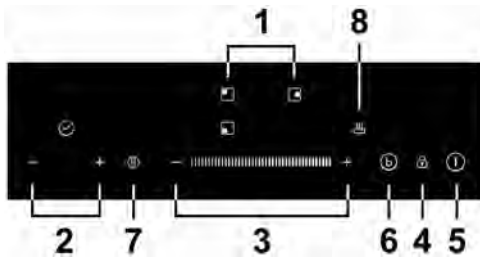
### Modelo: CIS642SCTT



1. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
2. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
3. Zona de 2000 W, con potencia extra hasta 2600 W
4. Zona de 1500 W, con potencia extra hasta 2000 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de mandosA

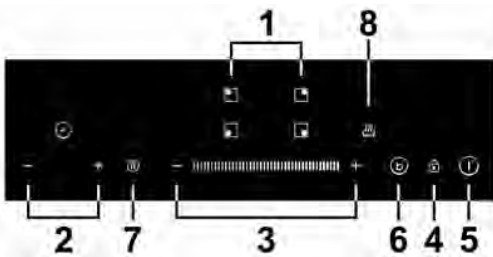
## Panel de mandos

### Modelo: CIS633SCTT



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Botón de regulación de potencia
4. Mando de bloqueo
5. Botón de encendido/apagado
6. Mando de potencia extra
7. Mando de pausa
8. Mando para mantener caliente

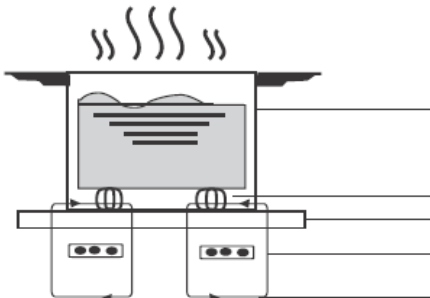
### Modelo: CIS642SCTT



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Mando del temporizador
3. Botón de regulación de potencia
4. Mando de bloqueo
5. Botón de encendido/apagado
6. Mando de potencia extra
7. Mando de pausa
8. Mando para mantener caliente

## Introducción sobre las encimeras de inducción

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la cacerola, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con la cacerola.



olla de hierro

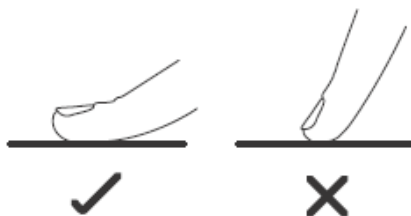
circuito magnético  
placa de vidrio cerámico  
bobina de inducción  
corrientes inducidas

## Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire las películas protectoras que puedan quedar sobre la encimera de inducción.


## Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.



## Elección de los utensilios de cocina adecuados



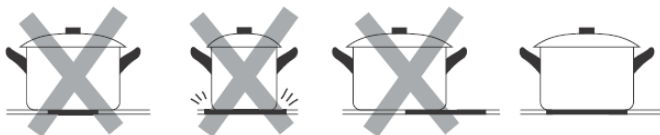
- Utilice solamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.
- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
    1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
    2. Si  no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.
  - Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



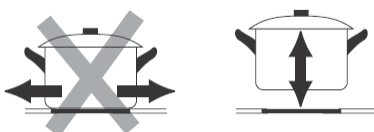
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descansa plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de una olla un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan ollas más pequeñas. Centre siempre la cacerola en la zona de cocción.



Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



## Dimensiones de la cacerola

Hasta cierto límite, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la cacerola. Sin embargo, la base debe tener un diámetro mínimo según cada zona. Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.

### Diámetro de la base de la cacerola para inducción

#### Modelo: CIS633SCTT

| Zona de cocción | Mínimo (mm) |
|-----------------|-------------|
| 1,2 (180 mm)    | 120         |
| 3 (280 mm)      | 180         |

#### Modelo: CIS642SCTT

| Zona de cocción     | Mínimo (mm) |
|---------------------|-------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120         |

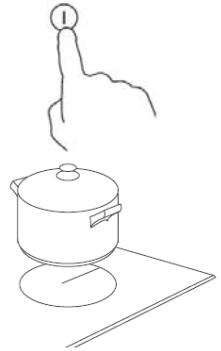
Visto lo anterior puede variar según la calidad de la cacerola.

# Uso de la encimera de inducción

## Para empezar a cocinar

1. Toque el botón de encendido/apagado.

Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece « - » o « - - » en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.



2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

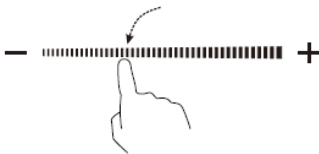
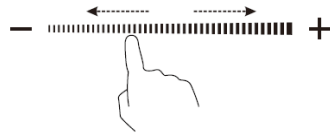
3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.



4. Seleccione un nivel de potencia tocando «-» o «+», o bien pase el dedo por el mando «—» o simplemente toque en cualquier punto de este mando.



o



o

- a. Si no elige una zona de cocción en 1 minuto, la encimera cerámica se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
- b. La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.
- c. Si pasa el dedo por el mando «—», la potencia aplicada variará entre 2 y 8. Toque «-» para que la potencia baje un nivel cada vez hasta que llegue a 0. Toque «+» para que la potencia aumente un nivel cada vez hasta que llegue a 9.

## Si parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.

El visor se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.

## Quando termine de cocinar



1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.

2. Para apagar la zona de cocción, toque el mando deslizante «-» y deslícelo hasta «0».

O deslice «-» hasta el extremo izquierdo y entonces toque «-».

También puede tocar el extremo izquierdo de «-» y, a continuación, «-».



0  seguido de



0  seguido de



Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».

0  seguido de H 

3. Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.

4. Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra «H» indica que la zona de cocción está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.

H 



## Uso de la gestión de potencia

Con la gestión de potencia, se puede establecer la potencia total consumida en 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 5,5 kW y 6,9 kW en el caso del modelo CIS633SCTT y en 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5kW y 7,4 kW en el CIS642SCTT. El ajuste predeterminado de potencia total es el nivel de potencia máxima.

## Programación del nivel de potencia total según sus necesidades

1. Asegúrese de que la placa de cocción está apagada.

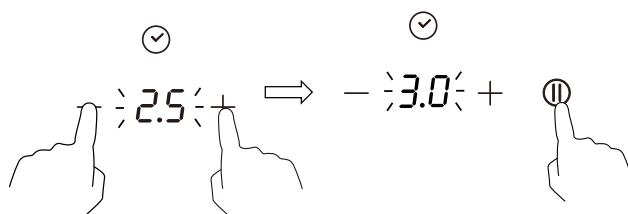
Nota: La gestión de la potencia solo se puede programar con la placa de cocción apagada.

2. Toque el botón de pausa durante 5 segundos. Sonará un pitido.

3. Después de oír el pitido, toque el mando «+» y «-» al mismo tiempo y durante 3 segundos; el indicador del temporizador mostrará parpadeando el nivel de potencia total anterior, por ejemplo, 2,5. Toque «+» y «-» durante 1 segundo para cambiar a otro nivel de potencia, por ejemplo, 3,0.



Cuando parpadee la potencia deseada, toque el botón de pausa durante 5 segundos. Sonarán 10 pitidos para indicar que ha terminado la programación.



#### **Nota:**

1. Después del paso 2, debe tocar «+» y «-» **en menos de 3 segundos** después de los pitidos. Si no, tendrá que comenzar por el paso 2 otra vez.
2. Después de terminar la programación, espere hasta el final de los 10 pitidos. Durante este periodo no toque ningún mando. Si lo hace, la programación no será válida.

## **Reglas de la gestión de potencia**

Si la potencia total supera el límite de 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW o 6,5 kW (dependiendo del nivel programado), no podrá aumentar la potencia aplicada en ninguna zona. Si lo intenta tocando «+», la encimera pitará 3 veces y el indicador mostrará «Pn» parpadeando. Por lo tanto, deberá disminuir la potencia aplicada en otras zonas antes de poder incrementar la de la zona deseada.

## **Uso de la potencia extra**

La potencia extra incrementa la potencia en una zona en un segundo y dura 5 minutos. Permite cocinar con más potencia y rapidez.

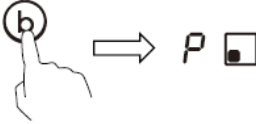
### **Activación de la potencia extra**

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea potencia extra y la indicación situada al lado parpadeará.



2. Toque el mando de potencia extra; la zona de cocción empezará a funcionar en ese modo.

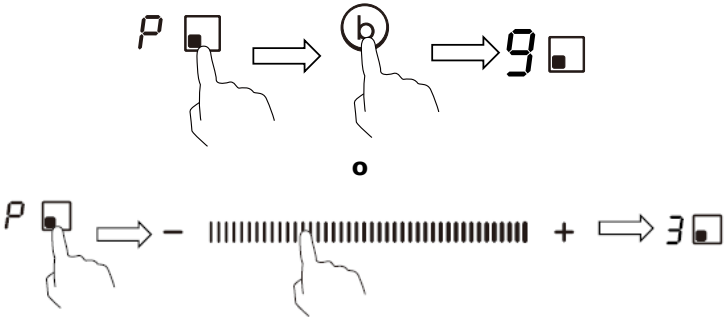
El visor de potencia mostrará «P» para indicar que se está aplicando potencia extra en esa zona.



3. La potencia extra durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá a la potencia aplicada « 9 » .

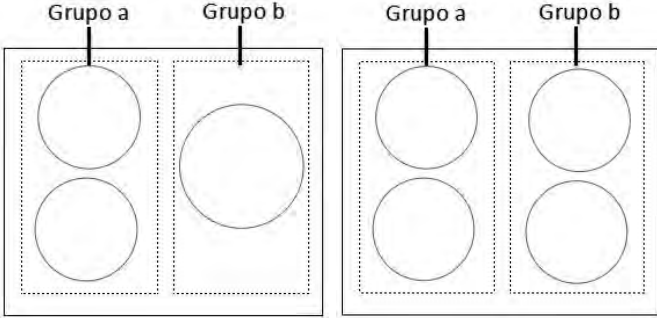


4. Si desea cancelar la potencia extra durante estos 5 minutos, toque el mando de selección de la zona de cocción; la indicación situada al lado parpadeará. A continuación, toque el botón de potencia extra; la zona de cocción volverá a la potencia aplicada « 9 » . También puede deslizar el mando «—» hasta el extremo izquierdo y la zona de cocción volverá a la potencia aplicada en la que ha tocado.



### Restricciones durante el uso

Las tres o cuatro zonas están divididas en dos grupos. Dentro de uno grupo, si usa la potencia extra en una zona, asegúrese de que la otra zona no funcione por encima del nivel 5.




## Uso de la función Mantener caliente

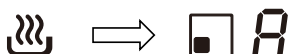
Esta es una función adecuada para mantener la comida caliente.


### Activación de la función Mantener caliente

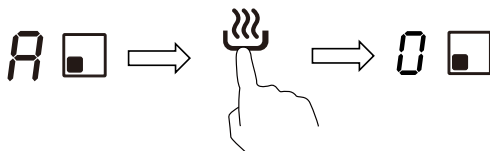
1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea usar esta función y la indicación situada al lado parpadeará.



2. Toque el botón ; el indicador de la zona de cocción mostrará «A».



3. Si desea cancelar la función Mantener caliente, toque el mando de selección de la zona de cocción y, a continuación, el mando . La zona de cocción volverá a la potencia aplicada «0».



## Uso de la función de pausa

La función de pausa se puede activar en cualquier momento mientras cocina. Le permite detener la encimera de inducción mientras se ausenta hasta que regresa.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.
  2. Toque el mando de pausa; el indicador de la zona de cocción mostrará «||».
- El funcionamiento de la encimera de inducción se desactivará en todas las zonas de cocción, con la excepción de los mandos de pausa, encendido/apagado y bloqueo.



3. Para cancelar la pausa, toque el botón de pausa de nuevo; las zonas de cocción volverán al nivel de potencia que tuvieran antes.



## Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el de encendido/apagado.

### Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo. En el indicador del temporizador aparecerá «Lo».

### Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la encimera de inducción está encendida.
2. Toque el mando de bloqueo durante unos instantes.
3. Ya puede empezar a usar la encimera de inducción.



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el de encendido/apagado. Este mando permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

## Protección contra el exceso de temperatura

El sensor de temperatura integrado monitoriza la temperatura en el interior de la encimera de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la encimera de inducción deja de funcionar de forma automática.

## Protección contra derrames

La protección contra derrames es una función de seguridad. Apagará la encimera de forma automática en menos de 10 segundos si el agua llega al panel de mandos; también pitará durante 1 segundo.

## Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una cacerola de tamaño inadecuado, una cacerola no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante 1 minuto más.

## Protección con autodesconexión

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

| Nivel de potencia                   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Tiempo de uso predeterminado (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

## Uso del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minutero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para que se apague una zona de cocción después del plazo establecido.
- Se puede programar en un máximo de 99 minutos.

### Uso del temporizador como minutero

#### Si no se selecciona ninguna zona de cocción

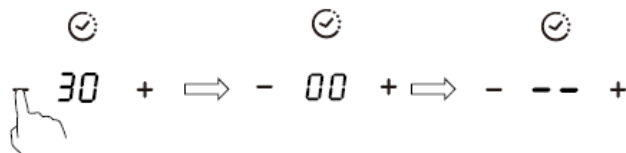
1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.  
Nota: Puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Cuando toque «-» o «+» en el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará «99» o «01».
3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».



Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.

Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

4. Cancele el tiempo tocando «-» en el temporizador y bajando hasta «0».



5. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece «- -» en el indicador del temporizador.



## Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

Esta función afecta a zonas de cocción individuales:

1. Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar (por ejemplo, la zona 1).



2. Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará «30».

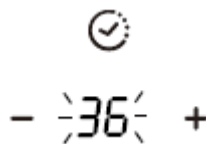


3. Programe el tiempo tocando el mando «-» o «+».

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.

Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

Si se intenta programar más de 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

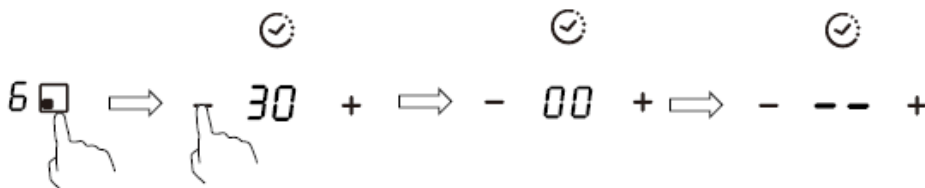


4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



5. Para cancelar el temporizador, toque el mando de selección de la zona de cocción y toque «-» en el mando hasta llegar a «0»; el temporizador se cancelará y mostrará «00» en el visor de minuterero, seguido de «--».



5. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente y muestra «H».




Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

## Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción


1. Si usa esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo restante más breve. (Por ejemplo, si en la zona 2 se ha programado 3 minutos y en la 3, 6 minutos, el indicador del temporizador muestra «3»).

NOTA: El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.

6.  (tiempo programado de 6 minutos)



3.  (tiempo programado de 3 minutos)

03

2. Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra «H».

H 

NOTA: Si desea cambiar el tiempo ya programado, tiene que empezar por el paso 1.

## Cuidado y limpieza

| Qué   | Cómo  | Importante   |
|---|---|--|
| <p>Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la encimera.</li> <li>2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente).</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente.</li> <li>4. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tras apagar la encimera las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones.</li> <li>• Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados.</li> <li>• Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.</li> </ul>                |
| <p>Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes</p>   | <p>Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared.</li> <li>2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente.</li> <li>4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio.</li> <li>• Riesgo de corte: los rascadores tienen una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.</li> </ul> |
| <p>Derrames en los mandos táctiles</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la encimera.</li> <li>2. Limpie el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios.</li> <li>4. Seque el área por completo con papel absorbente.</li> <li>5. Vuelva a encender la placa.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.</li> </ul>  |

## Consejos y sugerencias

| Problema   | Posible causa  | Qué hacer  |
|--|--|--|
| No se puede encender la encimera de inducción.                                       | No hay corriente.  | Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida.<br>Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado. |
| Los mandos táctiles no responden.  | Los mandos están bloqueados.   | Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la encimera de inducción».   |
| Es difícil utilizar los mandos táctiles.   | Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.   | Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.   |
| El vidrio se ha rayado.  | Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos.<br><br>Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.  | Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte «Elección de los utensilios de cocina adecuados».<br><br>Consulte «Cuidado y limpieza».   |
| Algunas cacerolas producen chasquidos y crepitaciones.                               | Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).   | Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.   |
| La encimera de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura. | Esto se debe a la tecnología de inducción.   | Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.   |
| Se escucha ruido de ventilador procedente de la encimera de inducción.               | El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de inducción. | Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Las cacerolas no se calientan y aparece en el visor.   | <p>La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para este tipo de encimera.</p> <p>La encimera de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada.</p> | <p>Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».</p> <p>Centre la cacerola y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.</p> |
| La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números). | Fallo técnico   | Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.  |

## Indicador de fallo e inspección

Si se produce una anomalía, la encimera de inducción entrará en estado de protección de forma automática y mostrará los códigos correspondientes:

| Problema | Posible causa  | Qué hacer  |
|----------|--|--|
| F3/F4    | Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción              | Póngase en contacto con el proveedor.  |
| F9/FA    | Fallo del sensor de temperatura del IGBT                               | Póngase en contacto con el proveedor.  |
| E1/E2    | Tensión de suministro anómala  | Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal. |
| E3       | Temperatura alta en el sensor de temperatura de la bobina de inducción | Póngase en contacto con el proveedor.  |
| E5       | Temperatura alta en el sensor de temperatura del IGBT                  | Reinicie la encimera una vez que se enfríe.  |

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes. Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

## Especificaciones técnicas

|                                    |   |   |
|------------------------------------|---|---|
| Encimera de cocción                | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
| Zonas de cocción                   | 3 zonas   | 4 zonas   |
| Tensión de suministro              | 220-240 V~, 50-60 Hz  | 220-240 V~, 50-60 Hz  |
| Potencia eléctrica instalada       | 2,5 kW: 2250-2750 W<br>3,0 kW: 2700-3300 W<br>4,5 kW: 4050-4950 W<br>5,5 kW: 4950-6050 W<br>6,9 kW: 5500-6900 W | 2,5 kW: 2250-2750 W<br>3,0 kW: 2700-3300 W<br>4,5 kW: 4050-4950 W<br>6,5 kW: 5850-7150 W<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Tamaño del producto L×An.×Al. (mm) | 590×520×55  | 590×520×55  |
| Medidas de instalación A×B (mm)    | 560×490   | 560×490   |

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

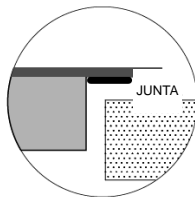
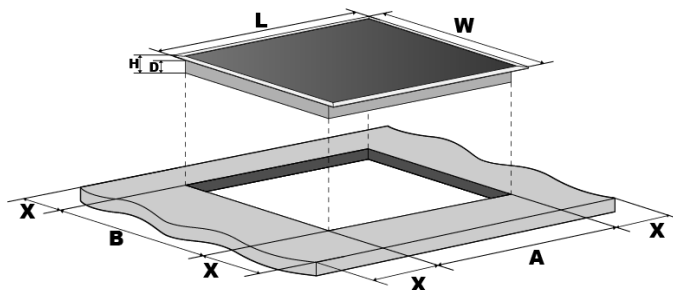
## Instalación

### Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura.

Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.

Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. Elija un material resistente al calor para la encimera con el fin de evitar que se deforme mucho con el calor que genera la placa. Consulte la figura siguiente.

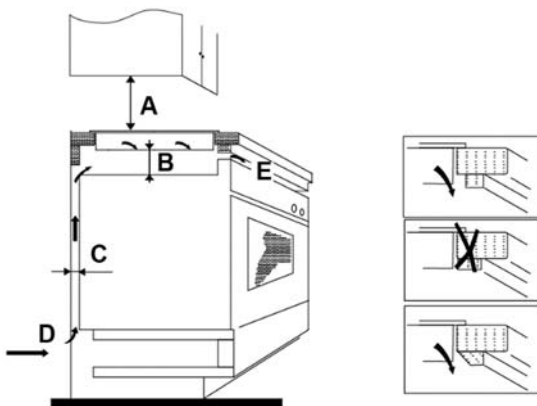


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 55    | 51    | 560   | 490   | 50 mín. |

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la encimera de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



Nota: Entre la encimera y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D               | E                   |
|-------|---------|---------|-----------------|---------------------|
| 760   | 50 mín. | 20 mín. | Entrada de aire | Salida de aire 5 mm |

## Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor.

- Si la placa se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.  
El interruptor debe ser de un tipo homologado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fases] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- La superficie de las paredes que rodean la encimera debe tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

## **Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera**

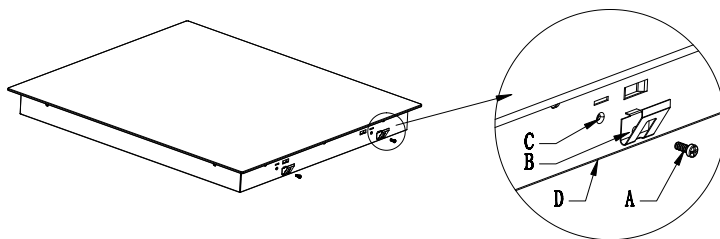
- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación suficiente de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de inducción.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

## **Antes de colocar las abrazaderas de fijación**

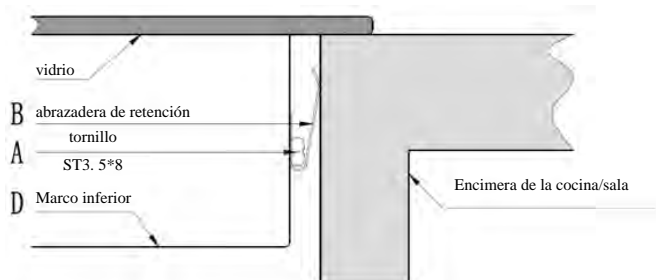
La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

## Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la encimera, atornille las 4 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) tras la instalación.



| A        | B          | C                     | D              |
|----------|------------|-----------------------|----------------|
| Tornillo | Abrazadera | Agujero para tornillo | Marco inferior |



## Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.

# Conexión de la encimera a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica.

Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. La sección del cable eléctrico resiste la carga especificada en la placa de datos.

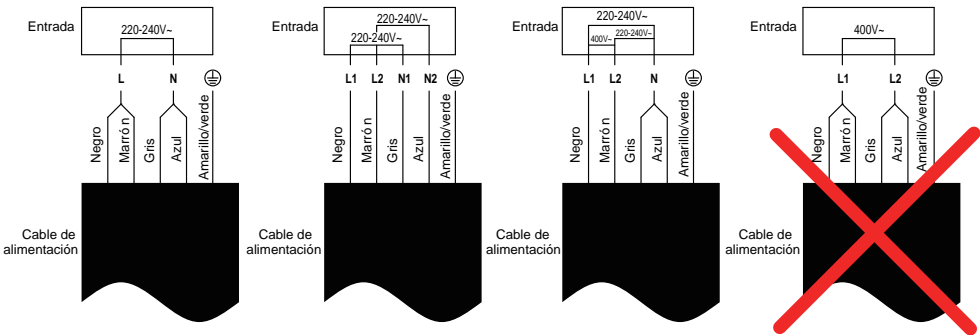
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.

La corriente debe conectarse con arreglo a la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



- Si el cable resulta dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor omnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe acodarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para retirar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales. Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se

conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los RAEE deben llevarse a zonas de recogida específicas gestionadas por el ayuntamiento o una empresa registrada.

En muchos países, es posible que haya disponible recogida doméstica de los RAEE de gran tamaño. Es posible entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el comercio, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.o 66/2014 de la Comisión

|  |                         | Posición            | Símbolo | Valor           | Valor           | Unidad |
|--|-------------------------|---------------------|---------|-----------------|-----------------|--------|
| Identificación de modelo   |                         |                     |         | CIS633SCTT      | CIS642SCTT      |        |
| Tipo de placa:   |                         |                     |         | Placa eléctrica | Placa eléctrica |        |
| Número de zonas y/o áreas de cocción   | zonas                   |                     |         | 3               | 4               |        |
|  | áreas                   |                     |         |                 |                 |        |
| Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)  | Zonas de inducción      |                     |         | X               | X               |        |
|  | Áreas de inducción      |                     |         |                 |                 |        |
|  | Zonas de calor radiante |                     |         |                 |                 |        |
|  | Placas sólidas          |                     |         |                 |                 |        |
| Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm              |                         | Trasera izquierda   | ∅       | 18,0            | 18,0            | cm     |
|  |                         | Trasera central     | ∅       | -               | -               | cm     |
|  |                         | Trasera derecha     | ∅       | -               | 18,0            | cm     |
|  |                         | Central izquierda   | ∅       | -               | -               | cm     |
|  |                         | Central central     | ∅       | -               | -               | cm     |
|  |                         | Central derecha     | ∅       | 28,0            | -               | cm     |
|  |                         | Delantera izquierda | ∅       | 18,0            | 18,0            | cm     |
|  |                         | Delantera central   | ∅       | -               | -               | cm     |
|  |                         | Delantera derecha   | ∅       | -               | 18,0            | cm     |
| Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm |                         | Trasera izquierda   | L<br>An | -               | -               | cm     |
|  |                         | Trasera central     | L<br>An | -               | -               | cm     |
|  |                         | Trasera derecha     | L<br>An | -               | -               | cm     |

|   |                     |                              |       |       |       |
|---|---------------------|------------------------------|-------|-------|-------|
|   | Central izquierda   | L An                         | -     | -     | cm    |
|   | Central central     | L An                         | -     | -     | cm    |
|   | Central derecha     | L An                         | -     | -     | cm    |
|   | Delantera izquierda | L An                         | -     | -     | cm    |
|   | Delantera central   | L An                         | -     | -     | cm    |
|   | Delantera derecha   | L An                         | -     | -     | cm    |
| Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg  | Trasera izquierda   | Cocina eléctrica CE          | 193,5 | 193,5 | Wh/kg |
|   | Trasera central     | Cocina eléctrica CE          | -     | -     | Wh/kg |
|   | Trasera derecha     | Cocina eléctrica CE          | -     | 197,2 | Wh/kg |
|   | Central izquierda   | Cocina eléctrica CE          | -     | -     | Wh/kg |
|   | Central central     | Cocina eléctrica CE          | -     | -     | Wh/kg |
|   | Central derecha     | Cocina eléctrica CE          | 190,9 | -     | Wh/kg |
|   | Delantera izquierda | Cocina eléctrica CE          | 192,3 | 192,3 | Wh/kg |
|   | Delantera central   | Cocina eléctrica CE          | -     | -     | Wh/kg |
|   | Delantera derecha   | Cocina eléctrica CE          | -     | 195,6 | Wh/kg |
| Consumo energético por placa de cocción calculado en kg   |                     | Placa de cocina eléctrica CE | 192,2 | 194,7 | Wh/kg |
| <p>Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.</p>  |                     |                              |       |       |       |
| <p>Recomendaciones para ahorrar energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.</li> <li>• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.</li> <li>• Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.</li> <li>• Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.</li> <li>• Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.</li> </ul> |                     |                              |       |       |       |

Нанесением маркировки **CE** на данное изделие изготовитель подтверждает его соответствие применимым европейским стандартам безопасности, охраны здоровья и окружающей среды.

## **Меры предосторожности**

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед началом использования панели внимательно прочтите данную информацию.

## **Установка**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отсоединяйте варочную панель от электрической сети.
- Подключение варочной панели к исправной системе заземления является обязательным для безопасной эксплуатации.
- Любые изменения подключения электрооборудования в доме должны делаться только квалифицированными электриками.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

### **Опасность порезов**

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

## **Правила техники безопасности**

- Перед установкой и использованием варочной панели внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается класть на панель горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до лиц, выполняющих установку варочной панели. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасностей данная варочная панель должна устанавливаться в соответствии указаниями в настоящем руководстве.
- Панель должна устанавливаться и подключаться к электрической сети и системе заземления квалифицированными специалистами.
- Для отключения от электрической сети на линии питания панели должен быть установлен выключатель.
- Неверная установка варочной панели приведёт к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

## **Эксплуатация и уход**

### **Опасность поражения электрическим током**

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности трещин немедленно отключите

варочную панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.

- Всегда отключайте варочную панель перед проведением очистки и ухода.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

### **Опасности для здоровья**

- Варочная панель отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие кардиостимуляторы или другие носимые медицинские электрические устройства (например, инсулиновые помпы), перед началом использования варочной панели должны проконсультироваться с врачом или изготовителем устройства.
- Несоблюдение данного указания может привести к смертельному исходу.

### **Опасность ожогов**

- При использовании варочной панели её части нагреваются до температур, способных причинить ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной утвари, к стеклянной поверхности панели до полного её остывания.
- Не допускается помещение металлических предметов: ножей, вилок, ложек, крышек и

т.п. на панель, т.к. они могут сильно нагреваться.

- Не подпускайте к горячей панели детей.
- Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими конфорками во время их работы. Не разрешайте детям баловаться с варочной панелью.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьёзным ожогам.

### **Опасность порезов**

- При снятии защитной крышки можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

### **Правила техники безопасности**

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплёскивание пищи может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
- Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы.
- Не оставляйте на панели или рядом с ней никакие магнитные предметы (банковские

карты, карты памяти и т.п.) или электронные устройства (ноутбуки, MP3-плееры).

Магнитное поле может привести к выходу их из строя.

- Запрещается использовать варочную панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки панели, как описано в руководстве (т.е. сенсорными органами управления). Не полагайтесь только на функцию автоматического отключения конфорок после снятия кухонной утвари.
- Не позволяйте детям баловаться с панелью, залезать на неё или сидеть на ней.
- Не храните никакие детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьёзные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с психофизическими недостатками необходимо хорошо обучить использованию варочной панели. Лицо, проводящее обучение, должно несколько раз убедиться в том, что дети и указанные лица хорошо усвоили правила обращения с варочной панелью и научились выполнению основных операций.
- Не допускается замена или ремонт частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы, не описанные в

- руководстве, должны проводиться квалифицированным сервисным персоналом.
- Не допускается использование отпаривателей и паровых щёток для очистки варочной панели.
  - Запрещается класть или бросать тяжёлые предметы на панель.
  - Запрещается залезать на варочную панель.
  - Во избежание повреждения панели (царапания) запрещается использовать посуду с острыми углами.
  - Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы.
  - При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
  - Данная варочная панель предназначена для бытового использования: - на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; - в жилых домах; - клиентами в отелях, гостиницах и других жилых помещениях; - клиентами в мотелях, хостелах и т.п.
  - **ВНИМАНИЕ:** Панель и её открытые части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
- Не оставляйте детей возрастом менее 8 лет

- рядом с варочной панелью без присмотра.
- Варочная панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.
  - Детям запрещается играть с варочной панелью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.
  - **ВНИМАНИЕ:** Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим материалом.
  - **ВНИМАНИЕ:** Опасность воспламенения! Запрещается класть на панель горючие предметы.
  - **Внимание:** При появлении на поверхности трещин необходимо немедленно отключить панель от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током через металлическую посуду.
  - Не допускается использование пароочистителей для очистки панели.

- Варочная панель не рассчитана на управление внешним таймером или отдельной системой управления.

**ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте без присмотра готовящиеся блюда. Процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

**ВНИМАНИЕ:** Для предотвращения падения панель необходимо надёжно закрепить.

Смотрите указания по установке.

**ВНИМАНИЕ:** Используйте только крепления, поставленные изготовителем панели, указанные в руководстве пользователя или встроенные в устройство. Использование неподходящих креплений может стать причиной несчастного случая.

Данный прибор имеет разъём заземления только для функциональных целей.

**Поздравляем вас** с приобретением новой индукционной варочной панели

Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

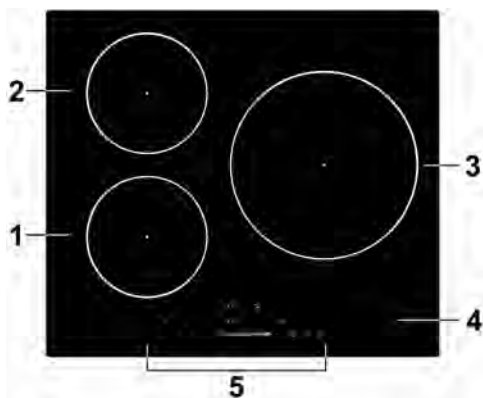
Для установки прочтите главу «Установка».

Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности. Храните руководство для возможных справок в будущем.

## Обзор продукта

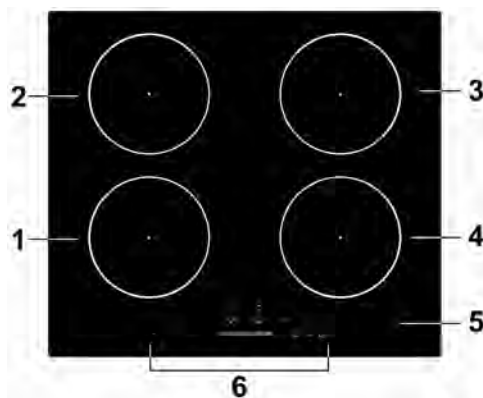
### Вид сверху

Модель: CIS633SCTT



1. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
2. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
3. Конфорка 2300 Вт, в режиме повышения мощности до 3 000 Вт
4. Стеклокерамическая плита
5. Панель управления

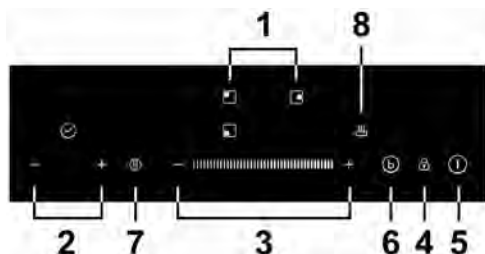
Модель: CIS642SCTT



1. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
2. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
3. Конфорка 2000 Вт, в режиме повышения мощности до 2 600 Вт
4. Конфорка 1500 Вт, в режиме повышения мощности до 2 000 Вт
5. Стеклокерамическая плита
6. Панель управления

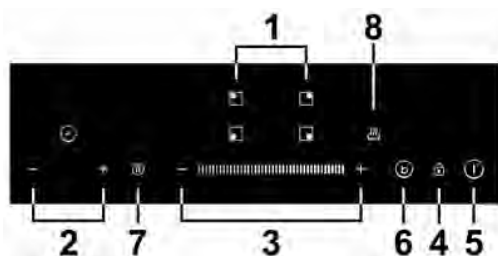
## Панель управления

### Модель: CIS633SCTT



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Кнопка паузы
8. Кнопка функции поддержания пищи тёплой

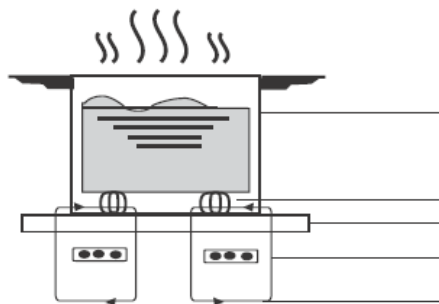
### Модель: CIS642SCTT



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Кнопка паузы
8. Кнопка функции поддержания пищи тёплой

## Приготовление пищи на индукционной варочной панели

Приготовление пищи на индукционной панели безопасно, эффективно и экономично. Создаваемое электромагнитное поле нагревает утварь непосредственно, проходя через стеклянную поверхность практически без потерь. Стекло нагревается только от нагретой кухонной утвари.



металлическая утварь

магнитный контур

стеклокерамическая плита

индукционная катушка

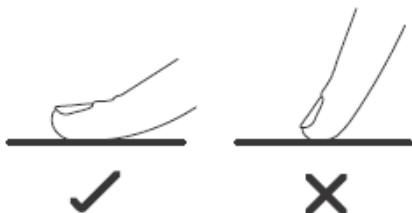
индукционный ток

## Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную плёнку.

## Использование сенсорной панели

- Сенсорные кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая плёнка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.



## Выбор кухонной утвари



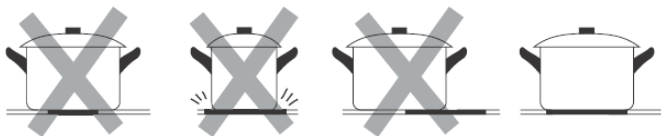
- Используйте только кухонную утварь с основанием, пригодным для готовки на индукционной варочной панели. На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.
1. Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита. Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
  2. Если магнита нет:
    1. Налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды.
    2. Включите варочную панель. Если индикатор не мигает, а вода нагреется, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Не допускается использование утвари из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика.



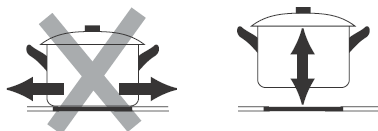
Не используйте кухонную утварь с острыми углами или выпуклым днищем.



Убедитесь в том, что дно утвари ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. Если диаметр дна утвари немного больше диаметра конфорки, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр дна утвари меньше диаметра конфорки, эффективность нагрева будет меньше указанной. Всегда ставьте утварь строго по центру конфорки.



При съёме всегда поднимайте утварь вверх для предотвращения царапания поверхности.



## Диаметры конфорок

Вплоть до максимального размера конфорки автоматически подстраиваются к диаметру дна утвари. Однако диаметр дна утвари не должен быть меньше минимально допустимого диаметра для используемой конфорки. Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.

### Диаметры индукционных конфорок

#### Модель: CIS633SCTT

| Конфорка      | Минимальный диаметр утвари (мм) |
|---------------|---------------------------------|
| 1, 2 (180 мм) | 120                             |
| 3 (280 мм)    | 180                             |

#### Модель: CIS642SCTT

| Конфорка            | Минимальный диаметр утвари (мм) |
|---------------------|---------------------------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 мм) | 120                             |

Вышеуказанное может варьироваться в зависимости от качества используемой сковороды.

# Использование индукционной варочной панели

## Для запуска приготовления

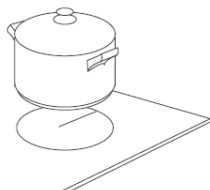
1. Коснитесь кнопки включения.

После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «-» или «- ->», указывая на то, что варочная панель находится в дежурном режиме.



2. Поставьте подходящую утварь на нужную конфорку.

- Убедитесь в том, что дно утвари и поверхность конфорки чистые и сухие.



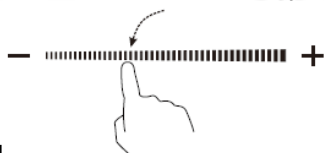
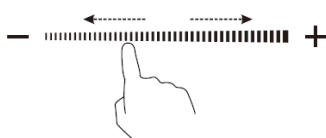
3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.



4. Установите мощность нагрева кнопками «+» и «->», проведением пальцем по шкале или касанием нужной точки на шкале и последующим касанием кнопки «->».



Или



Или

- Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Придётся повторить всё сначала, начиная с шага 1.
- Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.
- При перемещении пальцем по шкале мощность будет увеличиваться от 2 до 8.

При касании кнопки «->» мощность будет уменьшаться на единицу до «0».

При касании кнопки «+» мощность будет увеличиваться на единицу до «9».

## Если на дисплее попеременно мигает индикатор и уровень нагрева.



Это означает следующее:

- утварь не была поставлена на конфорку или была поставлена на другую конфорку;
- утварь непригодна для готовки на индукционной варочной панели;
- утварь слишком маленькая или поставлена не по центру конфорки.

Нагрев не начнётся, пока на конфорке не будет подходящей утвари.

Если подходящая утварь не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 1 минуты.

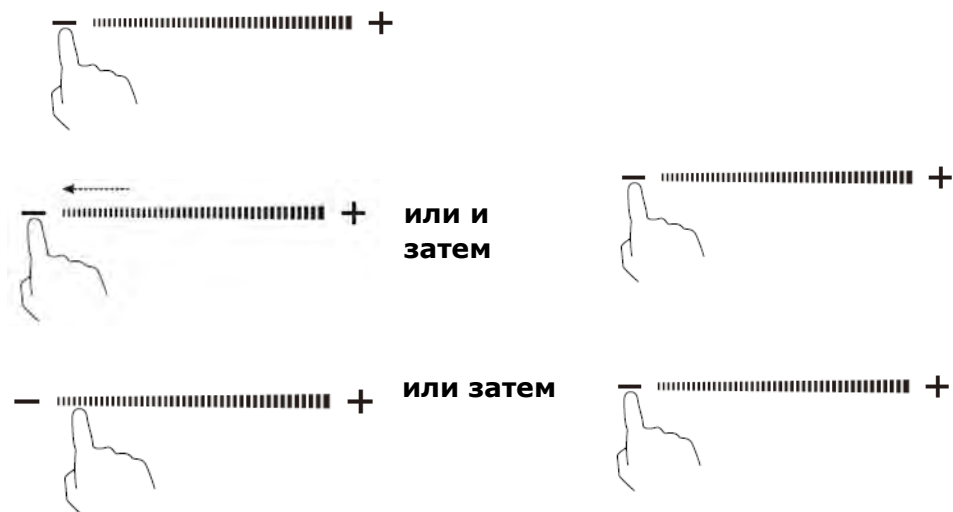
## После завершения готовки

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.



2. Выключите конфорку касанием кнопки «-» и установкой мощности в «0». Или проведите пальцем по шкале мощности влево, а затем коснитесь кнопки «-».

Или коснитесь левого края шкалы, а затем коснитесь кнопки «-».



Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0» затем «Н».



3. Выключите всю панель кнопкой включения.

4. Не прикасайтесь к горячей поверхности

Индикатор «Н» будет гореть, пока поверхность панели не остынет до безопасной температуры. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



## Управление мощностью

Можно увеличить общую мощность конфорок до 2,5/3,0/4,5/5,5/6,9 кВт в модели CIS633SCTT и до 2,5/3,0/4,5/6,5/7,4 кВт в модели CIS642SCTT. Стандартный общий уровень мощности является максимальным.

### Выбор подходящей мощности

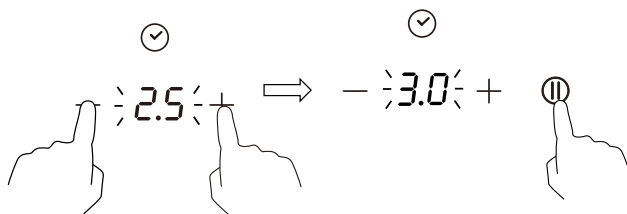
1. Убедитесь в том, что панель отключена

Примечание: мощность можно изменять только на выключенной панели.

2. Коснитесь кнопки паузы и держите её 5 секунд. Раздастся звуковой сигнал.



3. После сигнала коснитесь одновременно кнопок «+» и «-» и держите их 3 секунды. Индикатор таймера начнёт мигать, показывая общую предыдущую мощность, напр. «2,5». Касание и удержание кнопок «+» и «-» в течение 1 секунды приведёт к увеличению мощности до следующего значения, например «3,0». Когда на дисплее замигает требуемая мощность, коснитесь и держите кнопку паузы 5 секунд. Раздастся 10 коротких сигналов. Настройка завершена.



### Примечание:

1. После шага 2 необходимо коснуться кнопок «+» и «-» **в течение 3 секунд** после сигнала. В противном случае придётся повторить всё, начиная с шага 2.
2. После завершения настройки дождитесь окончания 10 сигналов. Не касайтесь кнопок в это время. В противном случае настройка будет отменена.

## Правила выбора мощности

Если общая мощность превышает предел 2,5/3,0/4,5/5,5/6,5 кВт (в зависимости от заданного уровня), увеличения мощности не произойдёт. При касании кнопки «+» раздастся 3 сигнала и на дисплее появится мигающая надпись «Pn». Это значит, что нужно уменьшить мощность других конфорок перед увеличением мощности выбранной конфорки.

## Функции повышения мощности

Повышение мощности — функция позволяющая увеличить мощность конфорки на 5 минут одним касанием. Это позволит быстрее приготовить или подогреть пищу.

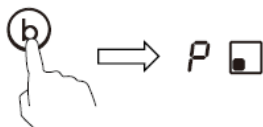
## Использование функции повышения мощности

1. Коснитесь кнопки конфорки, мощность которой необходимо увеличить. Индикатор кнопки замигает.



2. Коснитесь кнопки повышения мощности.

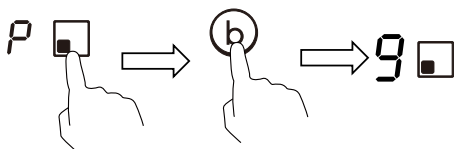
На дисплее появится индикатор «P», указывающий на повышение мощности конфорки.



3. Функция повышения мощности будет работать 5 минут, после чего отключится, а конфорка вернётся к уровню мощности «9».



4. Для отмены функции повышения мощности до истечения 5 минут коснитесь кнопки выбора конфорки. Индикатор кнопки замигает. Коснитесь кнопки повышения мощности. Конфорка вернётся к уровню мощности «9». Или проведите пальцем по шкале мощности влево. Мощность конфорки снизится до выбранного уровня.

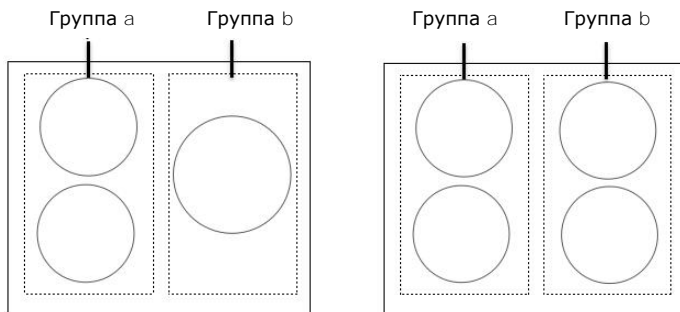


Или



## Ограничения при использовании

Три или четыре конфорки разделены на две группы. В одной группе при использовании повышения мощности на одной конфорке сначала убедитесь в том, что другая конфорка работает с уровнем мощности меньше 5.




## Функция поддержания пищи тёплой

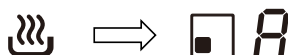
Данная функция служит для поддержания пищи в тёплом состоянии.


### Использование функции поддержания пищи тёплой для поддержания температуры

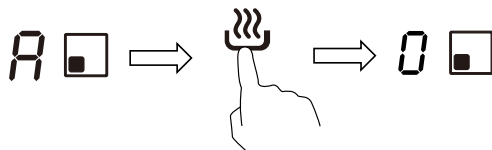
1. Коснитесь кнопки конфорки, пищу на которой необходимо поддерживать тёплой. Индикатор кнопки мигает.



2. Коснитесь кнопки ; на дисплее появится индикатор «А».



3. Для отключения функции поддержания пищи тёплой коснитесь кнопки конфорки, а затем кнопки . Конфорка вернётся к уровню мощности «0».



## Использование функции паузы

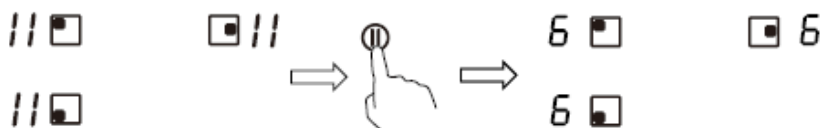
Данной функцией можно воспользоваться в любое время. Функция позволяет приостановить готовку и продолжить её позже.

1. Убедитесь в том, что конфорка работает.
2. Коснитесь кнопки паузы. На дисплее загорится индикатор «||».

Все конфорки будут отключены. Останутся активными только кнопки паузы, выключения и блокировки.



3. Для завершения паузы нажмите кнопку паузы ещё раз. На конфорку будет подана первоначально заданная мощность.



## Блокировка панели управления

- Можно заблокировать панель управления для предотвращения случайного изменения (например, включения всех конфорок детьми).
- При блокировке все кнопки за исключением кнопки включения будут отключены.

### Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее появится индикатор «Lo».

### Разблокировка кнопок

1. Убедитесь в том, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и держите кнопку разблокировки
3. Теперь можно пользоваться варочной панелью.



Если панель управления заблокирована, все кнопки кроме кнопки включения будут отключены. Можно в любой момент отключить варочную панель кнопкой включения, однако для выполнения другой операции потребуется сначала разблокировать панель управления.

## Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру варочной панели. При обнаружении перегрева варочная панель будет автоматически отключена.

## Защита от пролива

Защита от пролива — предохранительная функция. Она автоматически отключает варочную панель в течение 10 с при обнаружении воды на панели управления. Об этом также просигнализирует 1 секундный сигнал.

## Обнаружение мелких предметов

При использовании утвари недостаточного размера или с немагнитным основанием (например, алюминиевой), или оставлении на поверхности посторонних мелких предметов (столовых приборов), варочная панель автоматически переключится в дежурный режим через 1 минуту. После этого вентилятор продолжит охлаждение панели примерно ещё 1 минуту.

## Автоматическое отключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения индукционной варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить её. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

| Мощность нагрева                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Стандартное время до отключения (часы) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

При снятии утвари индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев, после чего автоматически отключается через 2 минуты.



Перед использованием варочной панели лицам, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с врачом.

## Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его как счётчик минут. В этом случае таймер не будет отключать конфорки при включении.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

## Использование таймера для обратного отсчёта

### Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

Примечание: в качестве счётчика минут таймер можно использовать, даже если ни одна конфорка не выбрана.

2. Коснитесь кнопки «-» или «+» таймера. Индикатор замигает, а на дисплее появится «99» или «01».

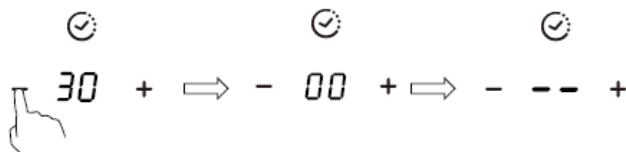


3. Установите время кнопками «+» и «-»

Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

4. Для сброса времени коснитесь кнопки «-» таймера и уменьшите время до «0».



5. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



6. По истечении времени таймера на 30 секунд зазудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «- -».



## Настройка таймера для отключения конфорок

Для использования данной функции:

1. Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, конфорка 1)



2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».



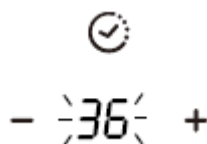
3. Установите время кнопками «+» и «-».

Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.

После «99» время на таймере изменится на 0 минут.

4. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся

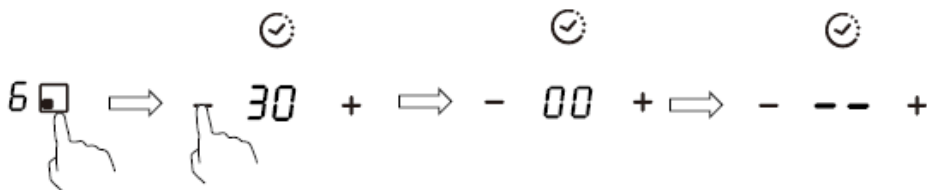


время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



5. Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопкой «-» таймера уменьшите значение до «0». Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «--».



5. По истечении времени приготовления соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».




Другие работающие конфорки продолжают работу.


## Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

1. При использовании таймера для отключения нескольких конфорок на дисплее будет отображаться меньшее время отключения. (например, для конфорки 2 таймер настроен на 3 минуты, для конфорки 3 — на 6 минут; на дисплее будет «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает на то, что таймер показывает оставшееся время работы конфорки.

Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. На индикаторе будет показано время.

6.  (установлено на 6 минут)

3.  (установлено на 3 минуты)



2. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для изменения времени после запуска таймера необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

## Очистка и уход

| Что?   | Как?  | Важно!   |
|--|---|--|
| Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле). | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную панель.</li> <li>2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет тёплым, но не горячим!).</li> <li>3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо сухим полотенцем или салфетками.</li> <li>4. Включите варочную панель.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны.</li> <li>• Отдельные остывшие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним.</li> <li>• Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.</li> </ul> |
| Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле.                                | <p>Немедленно удаляйте данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель выключателем на стене.</li> <li>2. Скребок под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели.</li> <li>3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем.</li> <li>4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте пп. 2-4, описанные выше.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями.</li> <li>• Опасность порезов: При снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.</li> </ul>          |

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <p>Проливы на панель управления.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную панель.</li> <li>2. Удалите пролив.</li> <li>3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем.</li> <li>4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем.</li> <li>5. Включите варочную панель.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться вода. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.</li> </ul> |
|--------------------------------------|--|--|

## Полезные советы

| Код ошибки  | Возможная причина   | Способ устранения  |
|---|---|--|
| <p>Индукционная варочная панель не включается</p>                     | <p>Отсутствует напряжение.</p>  | <p>Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и её настенный выключатель включён.<br/>Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если всё в порядке, а панель не включается, обратитесь в сервисный центр.</p> |
| <p>Панель управления не реагирует на кнопки.</p>                      | <p>Панель заблокирована.</p>  | <p>Разблокируйте панель.<br/>Смотрите раздел «Использование индукционной варочной панели».</p>   |
| <p>Кнопки плохо работают.</p>   | <p>Наличие тонкой плёнки воды на панели управления.<br/>Попытка управлять ногтем вместо подушечки пальца.</p> | <p>Убедитесь в том, что панель управления сухая и используйте подушечки пальцев для прикосновения к кнопкам.</p>   |
| <p>Стекло поцарапано.</p>   | <p>Посуда с острыми краями и углами.<br/><br/>Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств.</p>     | <p>Используйте кухонную утварь с ровным гладким дном.<br/>Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари».<br/><br/>Смотрите раздел «Уход и очистка».</p>  |
| <p>Некоторые виды утвари издают треск или другие неприятные звуки</p> | <p>Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов).</p>         | <p>Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой.</p>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| При работе с большой мощностью индукционная варочная панель может издавать едва слышный писк.   | Он обусловлен самой технологией индукционного нагрева.  | Это нормально. Устранить писк можно просто уменьшением мощности нагрева.   |
| Кроме того, при работе варочной панели может быть слышен шум вентилятора.   | Встроенный в панель вентилятор охлаждения предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения нагрева.   | Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте варочную панель от электрической сети внешним выключателем, пока вентилятор работает.   |
| Пища не нагревается, индикации на дисплее нет.  | Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её непригодности для индукционной готовки.<br><br>Варочная панель не обнаруживает утварь из-за её малого размера или неверной установки на конфорку. | Используйте утварь, предназначенную для индукционных варочных панелей. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари».<br><br>Убедитесь в том, что размер утвари подходящий и установите её точно по центру конфорки. |
| Варочная панель или конфорка неожиданно отключились, раздался звуковой сигнал и на дисплее появился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами). | Техническая неисправность.  | Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электрической сети и обратитесь в сервис.  |

## Определение причин неполадок в работе по кодам ошибок.

При возникновении аномалии срабатывает защита варочной панели, панель выключается, а на дисплее отображается код выявленной ошибки.

| Код ошибки | Возможная причина                                      | Способ устранения                                      |
|------------|--|--|
| F3/F4      | Неисправность датчика температуры индукционной катушки | Свяжитесь с поставщиком.                               |
| F9/FA      | Неисправность датчика температуры IGBT-сборки          | Свяжитесь с поставщиком.                               |
| E1/E2      | Неправильное напряжение питания.                       | Проверьте напряжение питания.<br>Включите панель после |

|    |                               |   |
|----|-------------------------------|---|
|    |                               | восстановления электроснабжения.                  |
| E3 | Перегрев индукционной катушки | Свяжитесь с поставщиком.                          |
| E5 | Перегрев IGBT-сборки          | Дайте варочной панели остыть и включите её снова. |

Выше приведены наиболее распространённые неисправности и их причины. Во избежание повреждения варочной панели её самостоятельный ремонт пользователем запрещается.

## Технические характеристики

| Индукционная варочная панель             | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
|--|---|---|
| Конфорки                                 | 3   | 4   |
| Напряжение питания                       | 220-240 В~, 50-60 Гц  | 220-240 В~, 50-60 Гц  |
| Установленная электрическая мощность     | 2,5 кВт: 2250-2750 Вт<br>или<br>3,0 кВт: 2700-3300 Вт<br>или<br>4,5 кВт: 4050-4950 Вт<br>или<br>5,5 кВт: 4950-6050 Вт<br>или<br>6,9 кВт: 5500-6900 Вт | 2,5 кВт: 2250-2750 Вт<br>или<br>3,0 кВт: 2700-3300 Вт<br>или<br>4,5 кВт: 4050-4950 Вт<br>или<br>6,5 кВт: 5850-7150 Вт<br>или<br>7,4 кВт: 6600-7400 Вт |
| Размеры Д×Ш×В (мм)                       | 590×520×55  | 590×520×55  |
| Размеры отверстия для установки А×В (мм) | 560×490   | 560×490   |

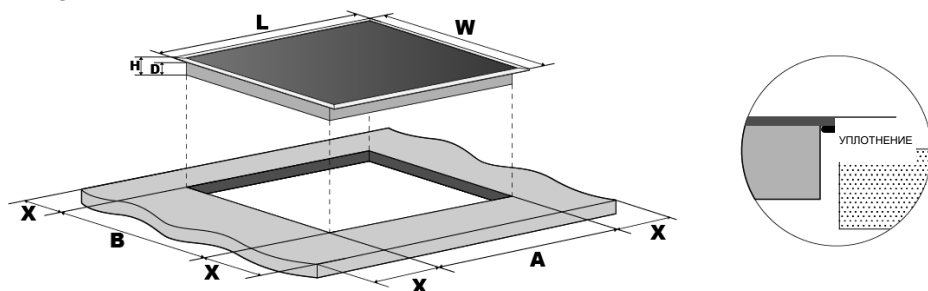
Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет право внесения изменений в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

## Установка

### Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие размерами, указанными на рисунке. Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 5 см свободного места.

Толщина столешницы или плиты для установки должна быть не менее 30 мм. Столешница должна быть из термо- и огнестойкого материала для предотвращения деформаций, вызванных нагревом от панели. Как показано ниже:

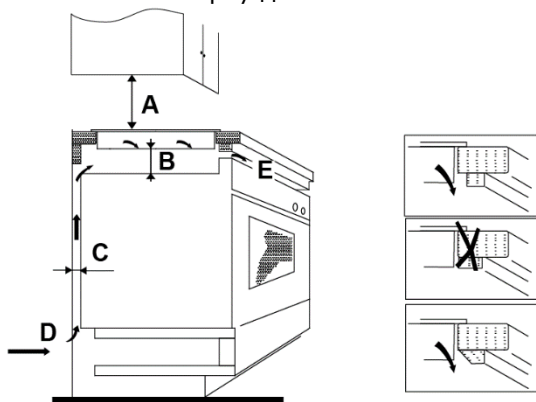


| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм)  |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590    | 520    | 55     | 51     | 560    | 490    | мин. 50 |

Следите за тем, чтобы входное и выходное вентиляционные отверстия индукционной варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что варочная панель находится в хорошем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние от рабочей поверхности панели до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.



| A (мм) | B (мм)  | C (мм)  | D            | E                  |
|--------|---------|---------|--------------|--------------------|
| 760    | мин. 50 | мин. 20 | Вход воздуха | Выход воздуха 5 мм |

## **Перед установкой индукционной варочной панели необходимо проверить следующее:**

- поверхность столешницы ровная, горизонтальная; установке панели ничего не мешает
- столешница сделана из термостойкого материала
- при установке варочной панели над духовым шкафом последний должен иметь встроенный вентилятор охлаждения
- все установочные зазоры и расстояния отвечают требованиям действующих норм
- Вблизи от варочной панели в хорошо доступном месте, в соответствии с требованиями действующих норм установлен выключатель, полностью отключающий печь от питающей электрической сети. Выключатель должен быть сертифицированным с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах (или только на фазных полюсах, если это допускается действующими нормами).
- Выключатель должен быть легко доступным пользователю
- При необходимости по поводу установки выключателя следует проконсультироваться у специалистов.
- Расположенные рядом с варочной панелью стены и поверхности сделаны из термостойких и хорошо моющихся материалов (например, керамической плитки)

## **После установки варочной панели необходимо проверить следующее:**

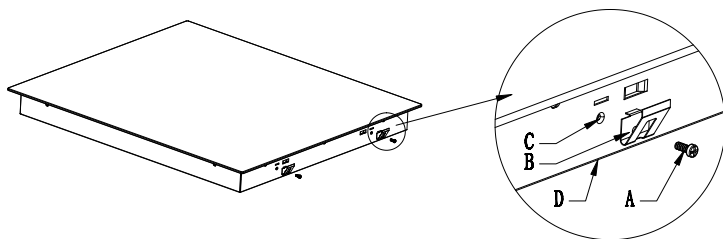
- кабель питания не может быть повреждён дверьми или выдвижными ящиками мебели
- в месте установки варочной панели имеется надлежащая вентиляция
- если варочная панель устанавливается над выдвижными ящиками или полками, нижняя сторона панели должна быть термоизолирована
- выключатель варочной панели легкодоступен пользователю.

## **Перед установкой креплений**

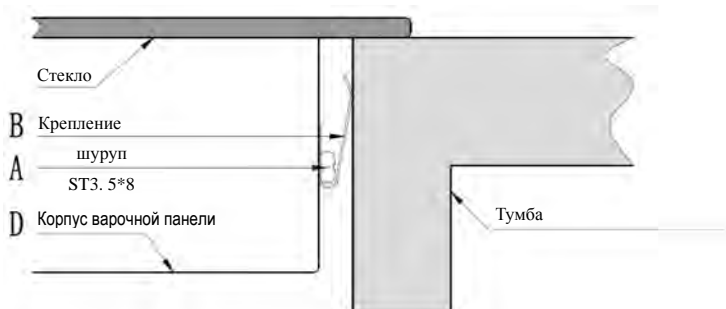
Плиту необходимо установить на прочную ровную поверхность (можно использовать упаковкой). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

## Регулировка положения креплений

Прикрепите варочную панель к столешнице 4 креплениями, как показано на рисунке.



| A     | B         | C         | D                      |
|-------|-----------|-----------|------------------------|
| Шуруп | Крепление | Отверстие | Корпус варочной панели |



## Внимание!

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом. У нас есть такие специалисты. Никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Не допускается установка варочной панели рядом с раковиной, холодильником, морозильником, посудомоечной машиной, сушилкой белья, т.к. влага может привести к выходу электроники из строя.
3. Во избежание сбоев в работе место установки панели должно быть защищено от прямых солнечных лучей.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы (покрытие, клей, основа) должны быть термостойкими.

# Подключение варочной панели к электрической сети



Варочная панель должна подключаться к электрической сети только квалифицированным электриком.

Перед подключением варочной панели к электрической сети необходимо проверить следующее:

1. электропроводка и система питания пригодны для подключения варочной панели
2. напряжение в сети соответствует указанному на паспортной табличке варочной панели

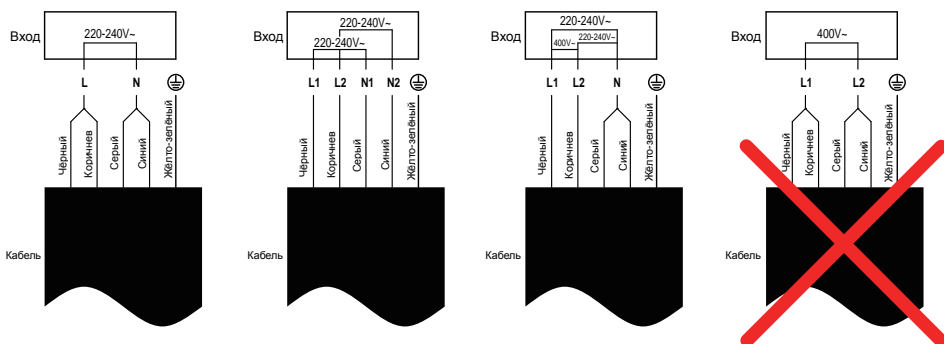
3. сечение кабеля питания достаточное для потребляемого варочной панелью тока  
При подключении варочной панели к электрической сети не допускается использование переходников, адаптеров, разветвителей и т.п. из-за опасности перегрева и воспламенения.

Кабель питания не должен касаться никаких нагреваемых элементов и должен располагаться так, чтобы его температура не превысила 75°C.




Электрик должен убедиться в том, что проводка пригодна для подключения варочной панели и не требует изменений. Любые изменения должны делаться только квалифицированным электриком.

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания варочной панели необходимо установить выключатель. Схема подключения показана ниже.



- Ремонт или замена повреждённого кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.
- При подключении варочной панели непосредственно к электрической сети на линии питания следует установить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
- Не допускается перегиб или пережим кабеля питания.

- Кабель должен регулярно проверяться квалифицированным специалистом и заменяться при необходимости.

|   |   |
|---|---|
|  | <p>Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2012/19/ЕС, касающейся утилизации электрических и электронных компонентов (WEEE). Данные компоненты содержат загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) и безвредные элементы (которые можно использовать повторно). Поэтому такие отходы подвергают специальной обработке для отделения вредных компонентов от безвредных. Люди могут играть важную роль в обеспечении того, чтобы данные отходы не стали экологической проблемой. Для этого необходимо соблюдать следующие простые правила:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нельзя смешивать отходы электрического и электронного оборудования с бытовым мусором</li><li>- отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специализированные организации для надлежащей утилизации.</li></ul> <p>В большинстве стран для такого мусора устанавливают специальные контейнеры. Кроме того, при покупке нового устройства старое можно вернуть продавцу, который должен принять его без оплаты при условии покупки другого аналогичного изделия.</p> |
|---|---|

Информация о бытовых электрических индукционных варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014

|   |                            | Положение              | Обозначение | Значение      | Значение      | Единица измерения |
|---|----------------------------|------------------------|-------------|---------------|---------------|-------------------|
| Модель  |                            |                        |             | CIS633SCTT    | CIS642SCTT    |                   |
| Тип варочной панели:  |                            |                        |             | Электрическая | Электрическая |                   |
| Количество конфорок   |                            |                        |             | 3             | 4             |                   |
|   |                            |                        |             |               |               |                   |
| Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)                      | Индукционные конфорки      |                        |             | X             | X             |                   |
|   | Индукционные конфорки      |                        |             |               |               |                   |
|   | Излучательные зоны нагрева |                        |             |               |               |                   |
|   | Обычные конфорки           |                        |             |               |               |                   |
| Для круглых конфорок: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм.               |                            | Задняя левая           | ∅           | 18,0          | 18,0          | см                |
|   |                            | Задняя центральная     | ∅           | -             | -             | см                |
|   |                            | Задняя правая          | ∅           | -             | 18,0          | см                |
|   |                            | Центральная левая      | ∅           | -             | -             | см                |
|   |                            | Центральная посередине | ∅           | -             | -             | см                |
|   |                            | Центральная правая     | ∅           | 28,0          | -             | см                |
|   |                            | Передняя левая         | ∅           | 18,0          | 18,0          | см                |
|   |                            | Передняя центральная   | ∅           | -             | -             | см                |
|   |                            | Передняя правая        | ∅           | -             | 18,0          | см                |
| Для конфорок некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм. |                            | Задняя левая           | Д Ш         | -             | -             | см                |
|   |                            | Задняя центральная     | Д Ш         | -             | -             | см                |
|   |                            | Задняя правая          | Д Ш         | -             | -             | см                |
|   |                            | Центральная левая      | Д Ш         | -             | -             | см                |

|  |                        |                   |       |       |        |
|--|------------------------|-------------------|-------|-------|--------|
|  | Центральная посередине | Д<br>Ш            | -     | -     | см     |
|  | Центральная правая     | Д<br>Ш            | -     | -     | см     |
|  | Передняя левая         | Д<br>Ш            | -     | -     | см     |
|  | Передняя центральная   | Д<br>Ш            | -     | -     | см     |
|  | Передняя правая        | Д<br>Ш            | -     | -     | см     |
| Потребление энергии конфоркой или зоной нагрева на кг  | Задняя левая           | EElectric cooking | 193,5 | 193,5 | В ч/кг |
|  | Задняя центральная     | EElectric cooking | -     | -     | В ч/кг |
|  | Задняя правая          | EElectric cooking | -     | 197,2 | В ч/кг |
|  | Центральная левая      | EElectric cooking | -     | -     | В ч/кг |
|  | Центральная посередине | EElectric cooking | -     | -     | В ч/кг |
|  | Центральная правая     | EElectric cooking | 190,9 | -     | В ч/кг |
|  | Передняя левая         | EElectric cooking | 192,3 | 192,3 | В ч/кг |
|  | Передняя центральная   | EElectric cooking | -     | -     | В ч/кг |
|  | Передняя правая        | EElectric cooking | -     | 195,6 | В ч/кг |
| Энергопотребление варочной панели на кг  |                        | EElectric hob     | 192,2 | 194,7 | В ч/кг |
| Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные - Часть 2: Встраиваемые варочные панели - Методы измерения характеристик  |                        |                   |       |       |        |
| <p>Рекомендации по экономии энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.</li> <li>• Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию.</li> <li>• Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира.</li> <li>• Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи.</li> <li>• Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки.</li> </ul> |                        |                   |       |       |        |

Ao colocar a marca **CE** neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade do mesmo com todos os requisitos Europeus de segurança, de saúde e ambientais mencionados na legislação para este produto.

## **Avisos de segurança**

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

## **Instalação**

### **Perigo de choque elétrico**

- Desligue o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

### **Risco de cortes**

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.

## **Operação e manutenção**

### **Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligue imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

### **Perigo para a saúde**

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

## **Perigo de superfície quente**

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar
- Mantenha as crianças afastadas.
- As pegas das panelas e tachos podem ficar muito quentes para o toque. Confirme se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

## **Risco de cortes**

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

## **Instruções de segurança importantes**

- Nunca deixe o equipamento desacompanhado durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Nunca use o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não coloque ou deixe objetivos magnetizáveis (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Nunca use o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligue sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confie no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retira as panelas.
- Não deixe que as crianças brinquem com o equipamento ou que se sentem ou que subam para cima da placa.

- Não guarde itens que possam interessar a crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem ser sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do mesmo. O instrutor deve confirmar de que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não repare ou substitua o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não use um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Não coloque ou deixe cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não suba para cima da superfície da sua placa.

- Não use panelas com fundos dentados nem arraste as panelas ao longo da superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não use esfregões ou qualquer outro material de limpeza abrasivo para limpar a sua placa de cozinha, porque riscam o vidro de indução.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas rurais;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo bed and breakfast.
- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas a menos que sejam supervisionadas continuamente.

- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NUNCA tente apagar um fogo com água! Desligue o equipamento e tape a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Não deve ser usada limpeza a vapor.

- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou
- sistema de controlo remoto separado.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

AVISO: Para evitar a queda do aparelho, deve ser instalado este meio de estabilização.

Consulte as instruções para a instalação.

AVISO: Use apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou nas proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.

Este aparelho integra uma ligação à terra apenas para fins funcionais.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de indução.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender totalmente a sua instalação e operação corretas.

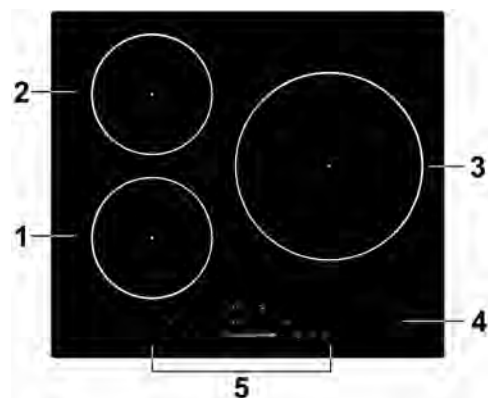
Sobre a instalação, leia a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instrução/Instalação para futuras consultas.

## Visão geral do produto

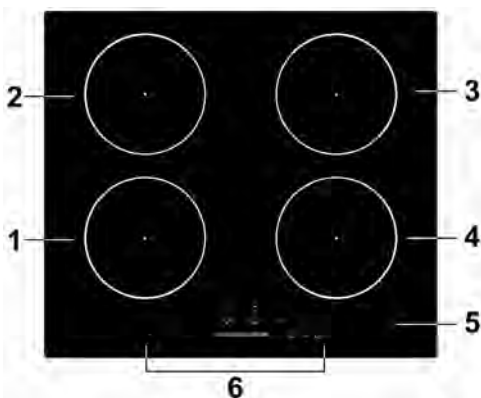
### Vista superior

Modelo: CIS633SCTT



1. zona 2000 W, boost para 2600 W
2. zona 1500 W, boost para 2000W
3. zona 2300 W, boost para 3000 W
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo

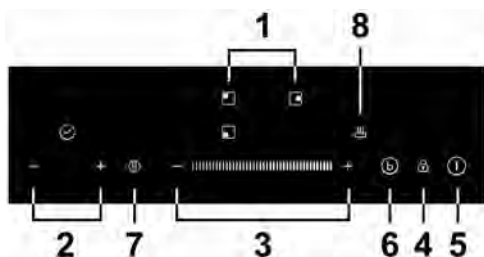
Modelo: CIS642SCTT



1. zona 2000 W, boost para 2600 W
2. zona 1500 W, boost para 2000W
3. zona 2000 W, boost para 2600 W
4. zona 1500 W, boost para 2000W
5. Placa de vidro
6. Painel de controlo

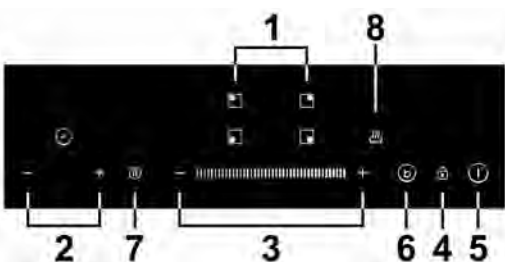
## Painel de controlo

Modelo: CIS633SCTT



1. Controlos de seleção das zonas de indução
2. Controlo temporizador
3. Chave de regulação da potência
4. Controlo chave de bloqueio
5. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
6. Controlo da função Boost
7. Controlo da função Stop/Iniciar
8. Controlo da função de manter quente

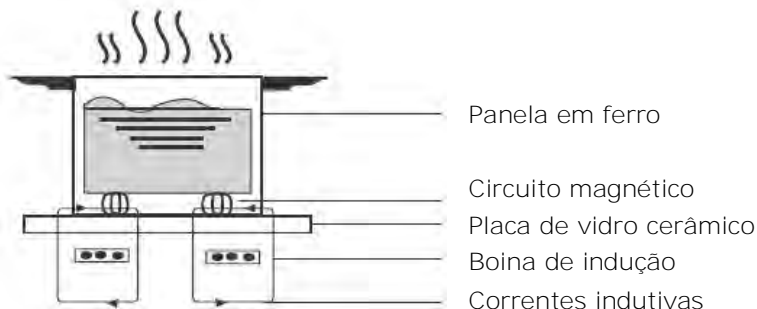
Modelo: CIS642SCTT



1. Controlos de seleção das zonas de indução
2. Controlo temporizador
3. Chave de regulação da potência
4. Controlo chave de bloqueio
5. Controlo ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)
6. Controlo da função Boost
7. Controlo da função Stop/Iniciar
8. Controlo da função de manter quente

# Algumas informações sobre cozinhar com indução

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.

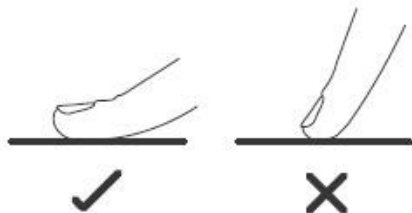


## Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remova qualquer película de proteção que se possa encontrar na placa de indução.

## Utilização dos controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Use a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A mais fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



## Selecionar as panelas corretas



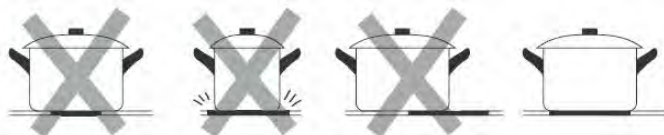
- Use apenas panelas com uma base adequadas para a cozinha por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- Pode ainda confirmar se as suas panelas são as adequadas, realizando um teste magnético. Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
  1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
  2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.



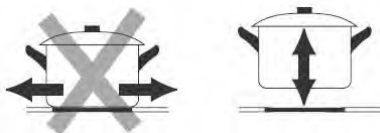
Não use panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Verifique se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Centre bem a panela sobre a zona de indução.



Retire sempre as panelas da placa de indução, levantando e não deslizando, pois pode arranhar o vidro.



## Dimensões da panela

As zonas de indução são, até um limite, adaptadas automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo desta panela deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de indução correspondente. Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução.

### O diâmetro da base das panelas de indução

#### Modelo: CIS633SCTT

| Zona de indução | Mínimo (mm) |
|-----------------|-------------|
| 1,2 (180 mm)    | 120         |
| 3 (280 mm)      | 180         |

#### Modelo: CIS642SCTT

| Zona de indução     | Mínimo (mm) |
|---------------------|-------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120         |

O acima pode variar de acordo com a qualidade da panela usada.

## Usar a placa de indução

### Para começar a cozinhar

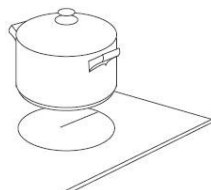
1. Toque no controlo ON/OFF.

Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam " – " ou " – – ", indicando que a placa de indução entrou no modo de standby.



2. Coloque a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.

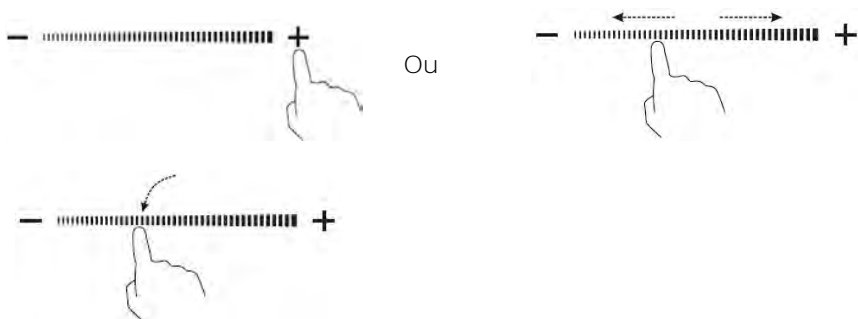
- Confirme se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas.



3. Toque o controlo de seleção da zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.



4. Selecione uma zona de calor e defina um nível de potência tocando no controlo deslizante ou deslize ao longo do controlo “—” ou simplesmente toque em qualquer ponto de “—”.



ou

- Se não ajustara potência em 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1.
- Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura.
- Se deslizar ao longo do “—”, a potência irá variar do estágio 2 até ao estágio 8.  
Pressione “-” para a potência diminuir um estágio de cada vez até ao estágio 0.  
Pressione “+” para a potência aumentar um estágio de cada vez até ao estágio 9.

## Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

Isto significa que:

- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de calor ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução ou,
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

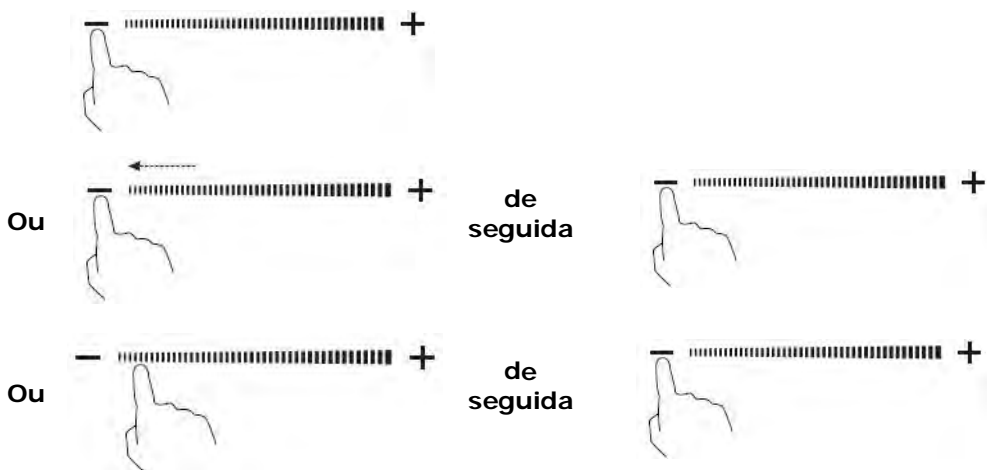
O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução. Após 1 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver colocada uma panela sobre a zona de indução.

## Quando acaba de cozinhar

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar



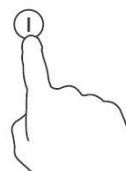
2. Desligue a zona de calor tocando em "-" até chegar a "0".  
Ou deslize "-" para a esquerda e de seguida toque em "-".  
Ou toque para a esquerda "-", e depois em "-".



Certifique-se de que o visor de energia mostra "0", e depois mostra "H".



3. Desligue a placa tocando no controlo ON/OFF.



4. Cuidado com as superfícies quentes

A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.



## Usar a Gestão de Potência

Ao usar a gestão de potência pode definir a potência total como 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 5,5 kW e 6,9 kW para o modelo CI633MCTT, 2,5 kW/ 3,0 kW/ 4,5 kW/ 6,5 kW e 7,4 kW para o modelo CI642MCTT. A configuração padrão de potência total é o nível máximo de potência.

### Definir o nível de potência total para atender aos seus requisitos

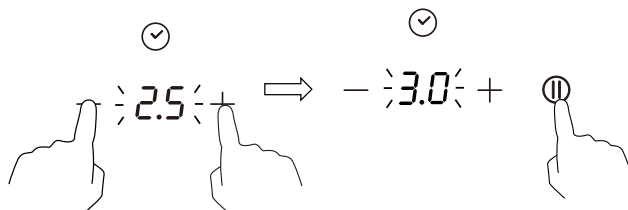
1. Confirme se a placa está desligada.

Nota: se apenas pode gerir a gestão de energia quando a placa estiver desligada.

2. Toque no botão "Stop + Go" e mantenha durante 5 segundos. Pode ouvir a campainha tocar uma vez.



3. Depois de ouvir o sinal sonoro, mantenha pressionado o botão "+" e "-" durante 3 segundos, o indicador do temporizador fica intermitente e apresenta o nível de potência total anterior, ex. "2,5". Mantenha pressionado "+" e "-" durante 1 segundo novamente para alternar para outro nível de potência, ex: 3.0. Quando a potência que pretende estiver a piscar, mantenha pressionado o botão "Stop + Go" durante 5 segundos. A campainha toca 10 vezes. Isto significa que terminou a configuração.



#### Nota:

1. Depois do passo 2, deve tocar em "+" e "-" **3 segundos após ouvir o bip.** Caso contrário, é necessário recomeçar novamente a partir do passo 2.
2. Depois de terminar a configuração, aguarde até terem tocado 10 Bip. Não toque em nenhum botão durante este período. Caso contrário, a configuração é cancelada.

## Regras de gestão de energia

Se a potência total exceder a limitação de 2,5 kw, 3,0 kw, 4,5 kw, 5,5 kw ou 6,5 kw (dependendo do nível definido), não poderá aumentar o estágio de potência de nenhuma zona. Se a aumentar tocando em "+", a placa emitirá 3 Bip e o indicador apresentará "Pn" intermitente. Assim, é apenas necessário diminuir o estágio de potência de outras zonas antes de aumentar o da zona requerida.

## Usar o Boost

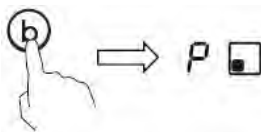
Boost é a função que aumenta a potência de uma zona para uma potência mais elevada num segundo e durante 5 minutos. Desta forma pode obter uma cozedura mais potente e rápida.

### Usar o Boost para obter uma potência mais elevada

1. Toque no botão do painel de controlo que pretende aumentar e, em seguida, mantenha o "b" pressionado durante 3 segundos. O visor de potência mostra "P" para indicar que a zona está a funcionar em modo Boost.



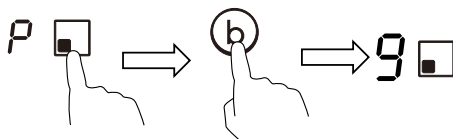
2. Toque no botão Boost e a zona de calor começa a funcionar no modo Boost. O visor de potência mostra "P" para indicar que a zona está a funcionar em modo Boost.



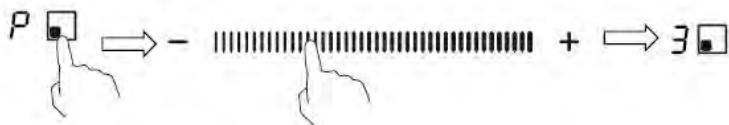
3. A potência Boost dura 5 minutos após o que a zona retorna ao estágio de potência "9".



4. Se quiser cancelar o Boost durante estes 5 minutos, toque no botão de seleção da zona de calor até um indicador ao lado da tecla piscar. **De seguida, toque no botão Boost. A zona de calor voltará ao estágio de potência "9".** Ou deslize ao longo de "-" para o ponto esquerdo, a zona de calor voltará para o estágio de potência no qual tocou.

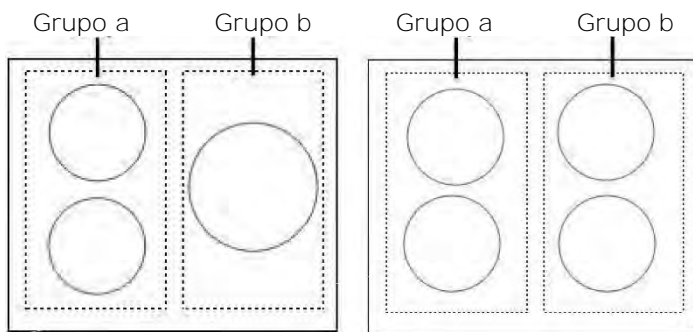


Ou



## Restrições de uso

As três ou quatro zonas foram divididas em dois grupos. Num grupo, se usar o boost numa zona, certifique-se de que a outra zona está a trabalhar no/abaixo do nível de potência 5.




## Usar a função Manter quente

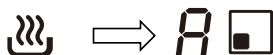
A função manter quente é adequada para conservar a comida quente.

### Usar Manter quente para obter uma temperatura estável


1. Toque o botão de seleção da zona de calor onde quer usar a função manter quente e um indicador próximo da tecla começa a piscar.

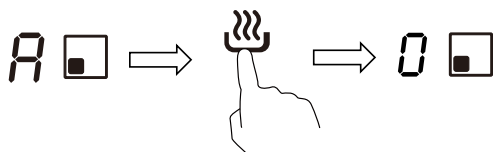


2. Toque no botão , o indicador da zona de cozedura mostrará "A".



3. Se quiser cancelar a função manter quente, toque no botão de seleção

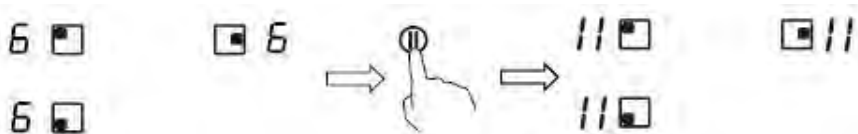
da zona de calor e, em seguida, toque no botão . A zona de calor voltará ao estágio de potência "0".



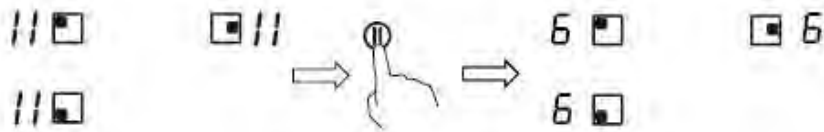
## Usar a função Pause - STOP+GO

A função de pausa pode ser usada a qualquer momento durante a cozedura. Permite parar e voltar a ligar a placa de indução.

1. Confirme se a zona de cozedura está a funcionar.
2. Toque no botão STOP+GO, o indicador da zona de cozedura mostrará "II". De seguida a operação da placa de indução será desativada dentro do âmbito de todas as zonas de cozedura, exceto as teclas STOP+GO, on/off e Lock.



3. Para cancelar o estado de pausa, toque no botão STOP + GO e a zona de cozedura volta ao estágio de potência definido anteriormente.



## Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

### Para bloquear os controlos

Toque o controlo da chave de bloqueio. O indicador do temporizador apresenta "Lo"

## Para desbloquear os controlos

1. Confirme se a placa de indução está ligada.
2. Mantenha pressionada o controlo da chave durante algum tempo
3. É agora possível usar a placa de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF , sendo possível desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa na operação seguinte.

## Proteção de sobretemperatura

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando é monitorizada uma temperatura excessiva, a operação da placa de indução é parada automaticamente.

## Proteção contra derramamento excessivo

A proteção contra derramamento é uma função de proteção de segurança. Desliga a placa automaticamente em 10 segundos se a água derramar para o painel de controlo e a campainha toca durante 1 segundo.

## Deteção de pequenos artigos

Quando for deixada uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, a placa passa automaticamente para o modo standby durante 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

## Proteção de desligamento automático

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

| Nível de potência                           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Temporizador de trabalho por defeito (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

# Usar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode ser usado como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- Pode defini-lo para ligar uma das zonas de indução a uma determinada hora.
- Pode ajustar o temporizador até 99 minutos.

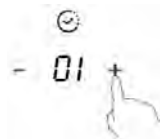
## Usar o temporizador como cronómetro

### Se não estiver a selecionar uma zona de indução

1. Confirme se a placa está ligada.

Nota: pode usar o cronómetro mesmo se não estiver a selecionar uma zona de indução.

2. Toque em "-" ou "+" no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "99" ou "01" no visor do temporizador.

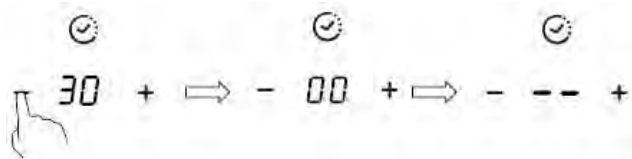


3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+".

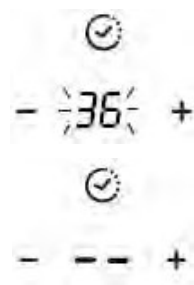
Dica: Toque o controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

4. Cancele a hora tocando em "-" do temporizador e navegando até "0".



5. Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



6. O alarme toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador apresenta "- -" quando o tempo ajustado tiver terminado.

## Ajustar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Zonas de cozedura definidas para este recurso:

1. Toque no controlo de seleção da zona de indução para a qual pretende ajustar o temporizador. (ex: zona 1#)



2. Toque em "-" ou "+" no controlo do temporizador, o cronómetro começa a piscar e aparece "00" no visor do temporizador.

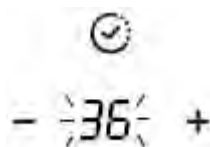


3. Defina o tempo tocando no controlo "-" ou "+".

Dica: Toque o controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar 1 minuto. Mantenha pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.

Se o tempo definido exceder 99 minutos, o temporizador retorna automaticamente para 0 minutos.

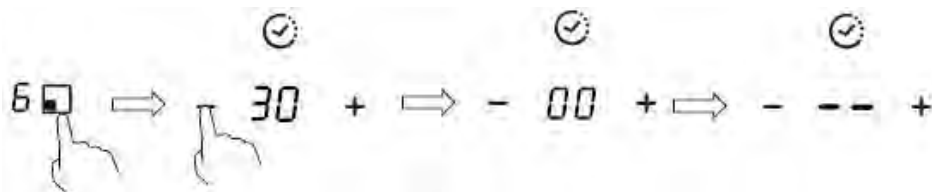
4. Quando define o temporizador, começa a contagem decrescente imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.



NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona é selecionada.



5. Para cancelar o temporizador, toque no controlo deslizante do controlo de seleção e, de seguida, toque em '-' ou '+' de "Timer", o temporizador será cancelado e "00" será exibido no visor dos minutos e, em seguida, "- -".



6. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de indução correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

## Ajustar o temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função para mais de uma zona de calor, o indicador do temporizador apresenta o tempo menor.  
(ex: zona 1# tempo ajustado de 3 minutos, zona 2#tempo ajustado de 6 minutos, o indicador do temporizador apresenta "3".)

NOTA: O ponto vermelho intermitente junto ao indicador de nível de potência significa que o indicador do temporizador está a apresentar a hora da zona de calor.

Se quiser verificar o tempo ajustado de outra zona de calor, toque no controlo da seleção da zona de calor. O temporizador indica o tempo ajustado.



(definido para 6 minutos)



(definido para 3 minutos)



2. Quando o temporizador de cozedura expira, a zona de calor correspondente desliga automaticamente e apresenta "H".



NOTA: Se quiser alterar o tempo depois do temporizador ser definido, deve começar desde o passo 1

# Cuidados e limpeza

| O quê?   | Como?   | Importante!  |
|--|---|--|
| Sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro) | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligar a alimentação elétrica da placa.</li><li>2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!)</li><li>3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel.</li><li>4. Ligar novamente a alimentação elétrica.</li></ol>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a alimentação elétrica da placa está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado.</li><li>• Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados.</li><li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.</li></ul> |
| Derrames por fervuras, derretimento de alimentos açucarados no vidro   | <p>devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligar novamente a alimentação elétrica.</li><li>2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução.</li><li>3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel.</li><li>4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro".</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro.</li><li>• Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina do raspador é muito afiada. Use com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li></ul>  |
| Derrames sobre os controlos táteis   | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desligar a alimentação elétrica da placa.</li><li>2. Ensaboar o derrame</li><li>3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos.</li><li>4. Seque a área completamente com uma toalha de papel.</li><li>5. Ligar novamente a alimentação elétrica.</li></ol>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegure-se de que seca a área de controlo antes de voltar a ligar a placa novamente.</li></ul>   |

## Dicas e sugestões

| <b>Problema</b>   | <b>Possíveis causas</b>   | <b>O que fazer</b>   |
|---|---|--|
| A placa de indução não pode ser ligada.   | Sem alimentação elétrica.   | Confirme se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada.<br>Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado. |
| Os controlos táteis não respondem.  | Os controlos estão bloqueados.  | Desbloquear os controlos<br>Consulte a secção "Usar a placa" para instruções.  |
| Os controlos táteis são difíceis de operar.   | Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.  | Confirme se a área do controlo tátil está seca e se usa a ponta dos dedos para tocar nos controlos.  |
| O vidro está riscado.   | Panelas com rebordos ásperos.<br><br>Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.   | Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas".<br><br>Consulte "Cuidados e limpeza".   |
| Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.  | Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).  | Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.   |
| A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando são usadas em ajustes de calor muito elevado. | Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.   | Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando diminui a temperatura.  |
| Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.  | Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução. | Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.   |
| As panelas não ficam quentes e isso aparece no visor.   | A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução.  | Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as panelas corretas".   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma. | Centre a panela e verifique que a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.                                   |
| A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha). | Falha técnica.   | Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução no quadro elétrico e contacte um técnico qualificado. |

## Visor de falhas e inspeção

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

| <b>Problema</b> | <b>Possíveis causas</b>  | <b>O que fazer</b>   |
|-----------------|--|--|
| F3/F4           | Falha do sensor de temperatura da bobina de indução            | Contactar o fornecedor.  |
| F9/FA           | Falha do IGBT do sensor de temperatura.                        | Contactar o fornecedor.  |
| E1/E2           | Tensão de alimentação anormal                                  | Confirme se a tensão de alimentação é normal.<br>Ligar depois da potência de alimentação estar normal. |
| E3              | Temperatura alta do sensor de temperatura da bobina de indução | Contactar o fornecedor.  |
| E5              | Temperatura alta do sensor de temperatura do IGBT              | Reiniciar depois da placa arrefecer.   |

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

## Especificação técnica

|                                    |   |   |
|------------------------------------|---|---|
| Placa de indução                   | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
| Zonas de indução                   | 3 Zonas   | 4 Zonas   |
| Tensão de alimentação              | 220-240V~, 50-60Hz  | 220-240V~, 50-60Hz  |
| Potência elétrica instalada        | 2.5 kw: 2250-2750 W<br>ou<br>3.0 kw: 2700-3300 W<br>ou<br>4.5 kw: 4050-4950 W<br>ou<br>5.5 kw: 4950-6050 W<br>ou<br>6.9 kw: 5500-6900 W | 2.5 kw: 2250-2750 W<br>ou<br>3.0 kw: 2700-3300 W<br>ou<br>4.5 kw: 4050-4950 W<br>ou<br>6.5 kw: 5850-7150 W<br>ou<br>7.4 kw: 6600-7400 W |
| Dimensões do produto<br>C×L×A (mm) | 590×520×55  | 590×520×55  |
| Dimensões de construção A×B (mm)   | 560×490   | 560×490   |

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

## Instalação

### Seleção do equipamento de instalação

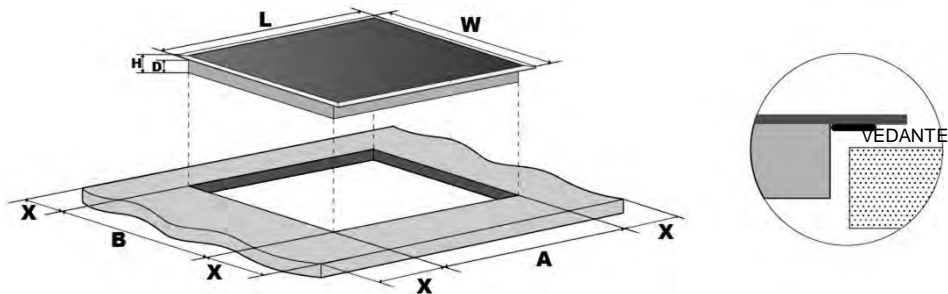
Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho.

Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm.

Confirme se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, **30 mm**.

Selecionar

material resistente ao calor para a superfície de trabalho para evitar deformações provocadas pela radiação de calor da placa quente. Como apresentado abaixo:

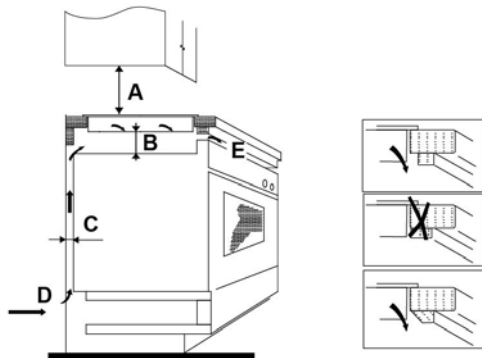


| C (mm) | L (mm) | A (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590    | 520    | 55     | 51     | 560    | 490    | 50 mini |

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegure-se de que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, **760 mm**.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D             | E                |
|--------|---------|---------|---------------|------------------|
| 760    | 50 mini | 20 mini | Entrada de ar | Saída de ar 5 mm |

## Antes de instalar a placa, confirme que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço
- A superfície de trabalho é fabricada em material resistente ao calor
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar que este tem um ventilador de arrefecimento integrado
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos e normas e regulamentações e normas aplicáveis

- Existe um interruptor de isolamento para corte da rede de alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.  
O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos)
- O interruptor de isolamento será facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação
- São usados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

## Quanto a placa estiver instalada, confirme que

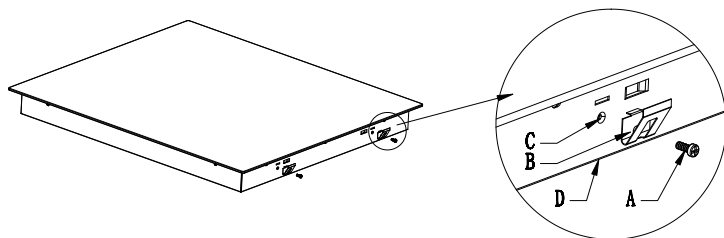
- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários
- Existem fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador

## Antes da colocação das braçadeiras de fixação

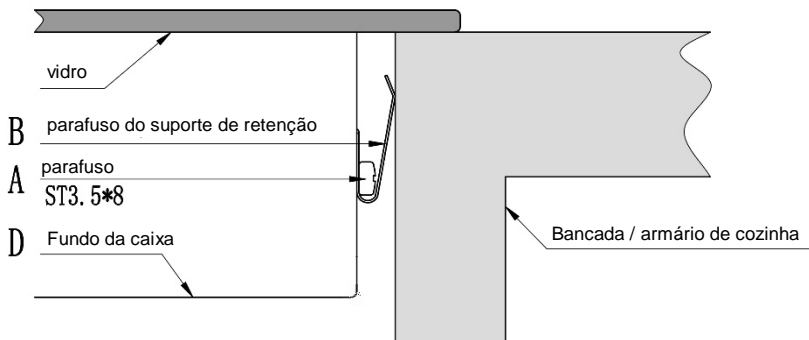
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

## Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa à superfície de trabalho aparafusando 4 braçadeiras ao fundo da caixa da placa (ver imagem) depois da instalação.



| A          | B       | C                | D              |
|------------|---------|------------------|----------------|
| Aparafusar | Suporte | Furo do parafuso | Fundo da caixa |



## Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca realize estas operações você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de calor induzido acima da superfície deve aguentar calor.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.

## Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirme se:

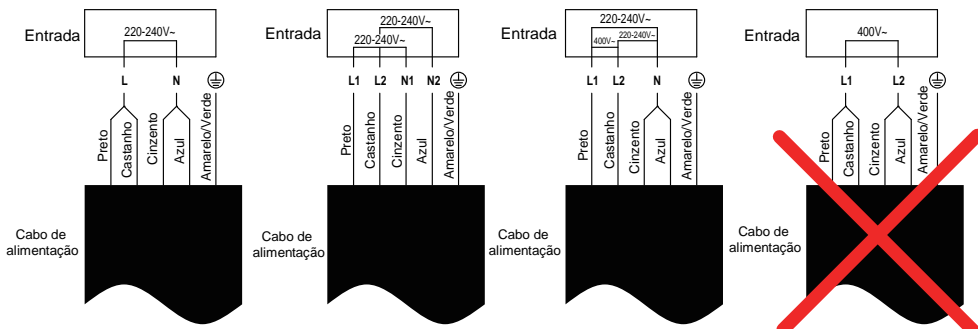
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características. Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não use adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incêndio.

O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirme com um eletricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por eletricistas qualificados.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Os REEE contêm substâncias poluentes (que podem ter um efeito negativo sobre o meio ambiente) e elementos base (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais. As pessoas podem desempenhar um papel importante para garantir que os REEE não representem um problema ambiental; é essencial que sejam cumpridas algumas normas básicas:


- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser levados para áreas de recolha dedicadas administradas pelas câmaras municipais ou por uma empresa registada.

Em muitos países, as recolhas domésticas podem estar disponíveis para grandes REEEs. Quando compra um aparelho novo, o antigo pode ser devolvido ao revendedor, que deve aceitar tratar da recolha gratuitamente, desde que o equipamento seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções do equipamento fornecido.

Informação relativas a placas elétricas domésticas tendo em conta o regulamento (EU) N° 66/2014.

|   |                               | Posição | Símbolo | Valor          | Valor          | Unidade |
|---|-------------------------------|---------|---------|----------------|----------------|---------|
| Identificação do modelo   |                               |         |         | CI633CTT       | CI642CTT       |         |
| Tipo de Placa:  |                               |         |         | Placa elétrica | Placa elétrica |         |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura  | zonas                         |         |         | 3              | 4              |         |
|   | áreas                         |         |         |                |                |         |
| Tecnologia de aquecimento (zonas de indução e áreas de cozedura, zonas de aquecimento radiantes, placas cheias)   | Zonas de indução              |         |         | X              | X              |         |
|   | Áreas de indução              |         |         |                |                |         |
|   | Zonas radiantes para cozinhar |         |         |                |                |         |
|   | Placas sólidas                |         |         |                |                |         |
| Para zonas ou áreas de cozedura circulares: Diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos.          | Traseira esquerda             | ∅       |         | 18,0           | 18,0           | cm      |
|   | Traseira centro               | ∅       |         | -              | -              | cm      |
|   | Traseira direita              | ∅       |         | -              | 18,0           | cm      |
|   | Esquerda centro               | ∅       |         | -              | -              | cm      |
|   | Centro centro                 | ∅       |         | -              | -              | cm      |
|   | Centro direito                | ∅       |         | 28,0           | -              | cm      |
|   | Frontal esquerda              | ∅       |         | 18,0           | 18,0           | cm      |
|   | Frontal centro                | ∅       |         | -              | -              | cm      |
|   | Frontal direita               | ∅       |         | -              | 18,0           | cm      |
| Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: Comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura de aquecimento elétrico, arredondado para os 5mm mais próximos. | Traseira esquerda             | C L     |         | -              | -              | cm      |
|   | Traseira centro               | C L     |         | -              | -              | cm      |
|   | Traseira direita              | L L     |         | -              | -              | cm      |
|   | Esquerda centro               | L L     |         | -              | -              | cm      |
|   | Centro centro                 | L L     |         | -              | -              | cm      |
|   | Centro direito                | L L     |         | -              | -              | cm      |

|   |                   |                   |       |       |       |
|---|-------------------|-------------------|-------|-------|-------|
|   | Frontal esquerda  | L<br>L            | -     | -     | cm    |
|   | Frontal centro    | L<br>L            | -     | -     | cm    |
|   | Frontal direita   | L<br>L            | -     | -     | cm    |
| Consumo de energia por zona/área de cozedura calculado por Kg.  | Traseira esquerda | Cozedura elétrica | 193,5 | 193,5 | Wh/kg |
|   | Traseira centro   | Cozedura elétrica | -     | -     | Wh/kg |
|   | Traseira direita  | Cozedura elétrica | -     | 197,2 | Wh/kg |
|   | Esquerda centro   | Cozedura elétrica | -     | -     | Wh/kg |
|   | Centro centro     | Cozedura elétrica | -     | -     | Wh/kg |
|   | Centro direito    | Cozedura elétrica | 190,9 | -     | Wh/kg |
|   | Frontal esquerda  | Cozedura elétrica | 192,3 | 192,3 | Wh/kg |
|   | Frontal centro    | Cozedura elétrica | -     | -     | Wh/kg |
|   | Frontal direita   | Cozedura elétrica | -     | 195,6 | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por Kg  |                   | Placa elétrica    | 192,2 | 194,7 | Wh/kg |
| Padrão aplicado: EN 60350-2 eletrodomésticos para cozinha - Parte 2: Placas - Métodos para medir desempenho   |                   |                   |       |       |       |
| <b>DICAS PARA POUPANÇA DE ENERGIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para obter mais eficiência da sua placa, coloque a panela no centro da zona de indução.</li> <li>• Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor.</li> <li>• Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.</li> <li>• Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza quando os alimentos estiverem quentes.</li> <li>• Use panelas com o mesmo diâmetro do gráfico que se encontra na zona selecionada.</li> </ul> |                   |                   |       |       |       |

Umístěním značky  na tento výrobek potvrzujeme shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které jsou stanovené v právních předpisech platných pro tento výrobek.

## **Bezpečnostní upozornění**

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

## **Instalace**

### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

### **Nebezpečí pořezání**

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.

- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

## **Obsluha a údržba Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

## **Zdravotní riziko**

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.

- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulinové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

### **Nebezpečí horkého povrchu**

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přechnívat na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

### **Nebezpečí pořezání**

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo pořezání.

### **Důležité bezpečnostní pokyny**

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nenechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespoléhejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.

- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

- Spotřebič, který jste si koupili, je určen k použití v domácnosti a také: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.

- **Varování:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného
- dálkového ovládání.

**POZOR:** Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

**VAROVÁNÍ:** Aby se zabránilo převrácení spotřebiče, musí být nainstalován tento stabilizační prostředek.

Viz návod k instalaci.

**VAROVÁNÍ:** Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

Tento spotřebič obsahuje uzemňovací spojení pouze pro funkční účely.

**Blahopřejeme** vám ke koupi nové indukční varné desky.

Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu/ instalačního návodu a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

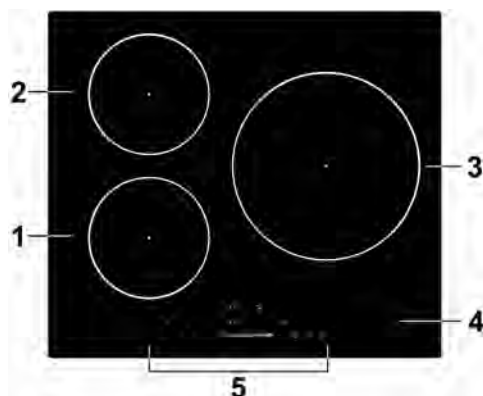
Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

Přečtěte si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

# Přehled výrobku

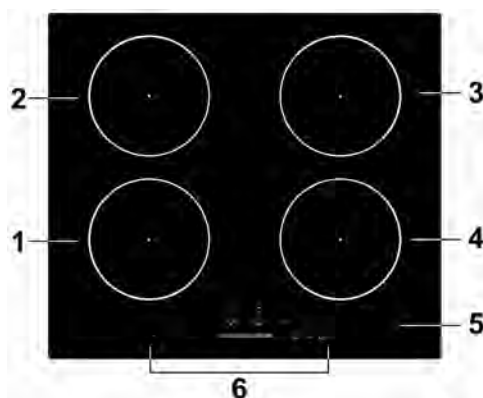
## Pohled shora

Model: CIS633SCTT



1. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
2. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
3. zóna 2300 W, zesílení výkonu na 3000 W
4. Skleněná deska
5. Ovládací panel

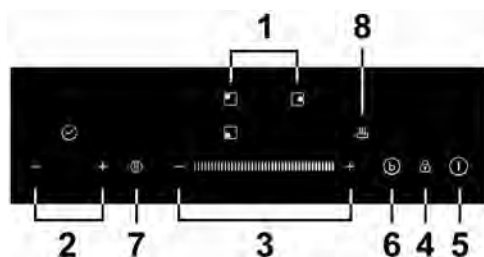
Model: CIS642SCTT



1. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
2. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
3. zóna 2000 W, zesílení výkonu na 2600 W
4. zóna 1500 W, zesílení výkonu na 2000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

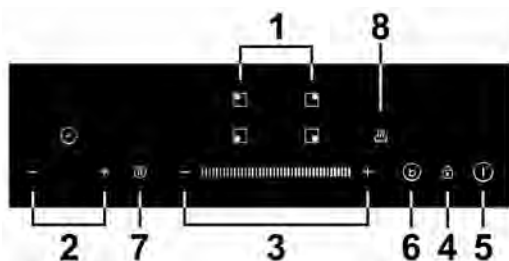
## Ovládací panel

Model: CIS633SCTT



1. Ovladače volby varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ZAP/VYP
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovladač funkce „Stop and go“ (Zastavit a jít)
8. Ovladač funkce udržování teplých pokrmů

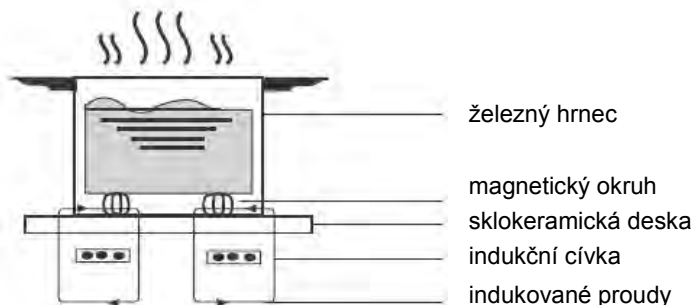
Model: CIS642SCTT



1. Ovladače volby varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko pro regulaci výkonu
4. Ovladač zablokování tlačítek
5. Ovladač ZAP/VYP
6. Ovladač funkce zesílení výkonu (boost)
7. Ovladač funkce „Stop and go“ (Zastavit a jít)
8. Ovladač funkce udržování teplých pokrmů

## Informace o indukčním vaření

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.

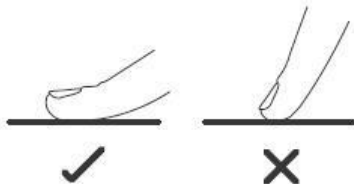


## Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.


## Používání dotykového ovládání

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačit.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



## Výběr správné nádoby



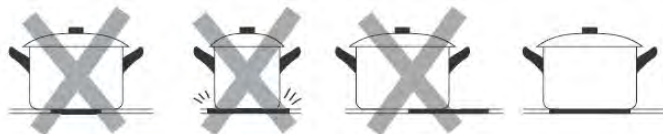
- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
  1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
  2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



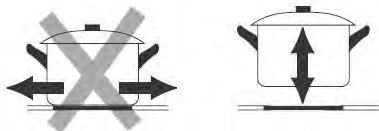
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte, neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



## Rozměry nádoby

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

### Průměr dna indukčního nádobí

#### Model: CIS633SCTT

| Varná zóna   | Minimum (mm) |
|--------------|--------------|
| 1,2 (180 mm) | 120          |
| 3 (280 mm)   | 180          |

#### Model: CIS642SCTT

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

Výše uvedené se může lišit podle kvality použité nádoby.

# Používání indukční varné desky

## Jak začít vaření

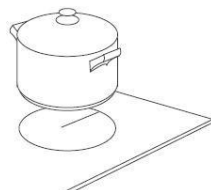
1. Stiskněte ovladač ZAP/VYP.

Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje zobrazují „—“ nebo „- -“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

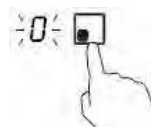


2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

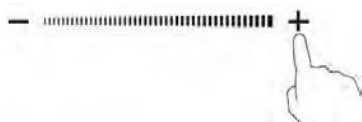
- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



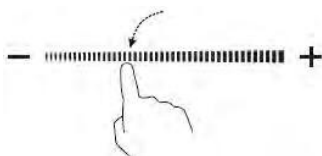
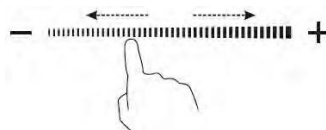
3. Při dotyku ovladače výběru varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



4. Vyberte jednu varnou zónu a nastavte úroveň výkonu dotykem posuvníku, nebo přejetím prstem podél ovladače „—“, případně dotykem libovolného bodu ovladače „—“.



Nebo



nebo

- a. Jestliže výkon do 1 minuty nenastavíte, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- b. Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.
- c. Pokud přejetete prstem podél ovladače „—“, výkon se bude měnit od stupně 2 do stupně 8.  
Stiskněte tlačítko „-“, výkon se sníží vždy o jeden stupeň až do stupně 0.  
Stiskněte tlačítko „+“, výkon se zvýší vždy o jeden stupeň až do stupně 9.

## Jestliže displej bliká střídavě s nastavením tepla

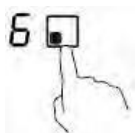
To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo není ve středu varné zóny.

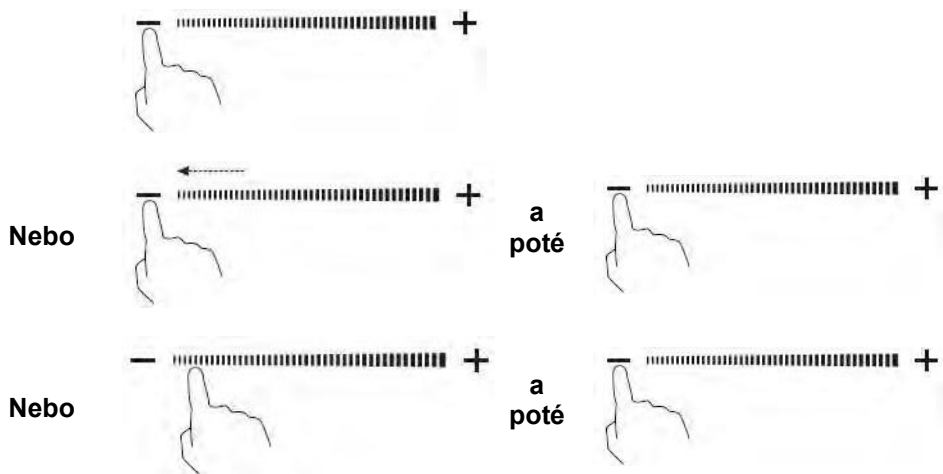
Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje. Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 1 minutách.

### Po skončení vaření

1. Dotkněte se ovladače výběru varné zóny, kterou chcete vypnout.



2. Vypněte varnou zónu dotykem tlačítka „-“ a přechodem dolů na „0“.  
Nebo přejeďte prstem podél „-“ do levého bodu a poté se dotkněte tlačítka „-“.  
Nebo se dotkněte levého bodu ovladače „-“ a poté se dotkněte tlačítka „-“.



Ujistěte se, že displej napájení ukazuje „0“ a poté „H“.



3. Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



#### 4. Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, zobrazí se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



## Používání funkce řízení výkonu

Pomocí funkce řízení výkonu můžete nastavit celkový výkon na 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 5,5 kW a 6,9 kW u modelu CI633MCTT, 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW a 7,4 kW u modelu CI642MCTT. Výchozí nastavení celkového výkonu je maximální úroveň výkonu.

### Nastavení úrovně celkového výkonu tak, aby odpovídala vašemu požadavku

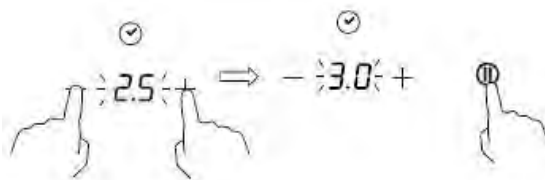
1. Ujistěte se, že je varná deska vypnutá.

Poznámka: Funkci řízení výkonu můžete nastavit pouze tehdy, když je varná deska vypnutá.

2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte je po dobu 5 sekund. Uslyšíte jedno pípnutí bzučáku.



3. Jakmile uslyšíte pípnutí, dotkněte se současně tlačítek „+“ a „-“ a podržte je po dobu 3 sekund. Indikátor časovače zobrazí blikající předchozí úroveň celkového výkonu, např. „2,5“. Opětovným dotykem tlačítek „+“ a „-“ a jejich podržením po dobu 1 sekundy přepnete na jinou úroveň výkonu, například 3,0. Pokud bliká požadovaný výkon, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“ (Zastavit a jít) a podržte jej po dobu 5 sekund. Bzučák pípne 10krát. To znamená, že jste nastavení dokončili.



#### Poznámka:

- Po 2. kroku se musíte dotknout tlačítek „+“ a „-“ **do 3 sekund** poté, co uslyšíte pípnutí. Jinak budete muset začít znovu 2. krokem.
- Po dokončení nastavení počkejte až do konce 10 pípnutí. Během této doby se nedotýkejte žádného tlačítka. Jinak bude nastavení neplatné.

## Pravidla řízení výkonu

Pokud celkový výkon přesáhne omezení 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW nebo 6,5 kW (v závislosti na úrovni, kterou jste nastavili), nebudete moci zvýšit stupeň výkonu u žádné zóny. Pokud jej zvýšíte stisknutím tlačítka „+“, varná deska třikrát pípne a na displeji se zobrazí blikající „Pn“. Před zvýšením výkonu příslušné zóny tedy musíte snížit stupeň výkonu jiných zón.

## Použití funkce zesílení výkonu (boost)

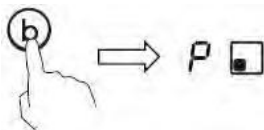
Zesílení výkonu (boost) je funkce, která u jedné zóny během jedné sekundy zvýší výkon na vyšší hodnotu a trvá po dobu 5 minut. Tím dosáhnete výkonnějšího a rychlejšího vaření.

### Použití funkce zesílení výkonu (boost) k získání vyššího výkonu

1. Dotkněte se tlačítka ovládacího panelu, u kterého chcete zvýšit výkon, poté podržte tlačítko „b“ po dobu 3 sekund. Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



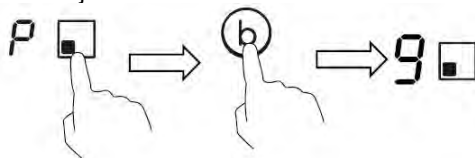
2. Stiskněte tlačítko zesílení výkonu (boost), varná zóna začne fungovat v režimu zesílení výkonu (boost). Na displeji výkonu se zobrazí „P“, což znamená, že je u této zóny zesílen výkon.



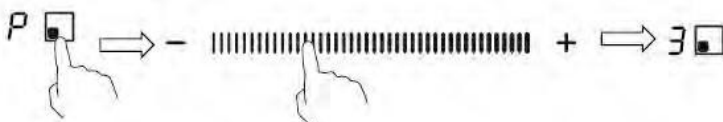
3. Zesílený výkon bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí ke stupni výkonu „9“.



4. Chcete-li funkci zesílení výkonu (boost) během těchto 5 minut zrušit, dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, vedle tlačítka začne blikat indikátor. A poté se dotkněte tlačítka zesilovače výkonu (boost), Varná zóna se vrátí zpět na stupeň výkonu „9“. Nebo přejeďte prstem podél ovladače „-“ do levého bodu, varná zóna se vrátí na stupeň výkonu, při kterém jste se ovladače dotkli.

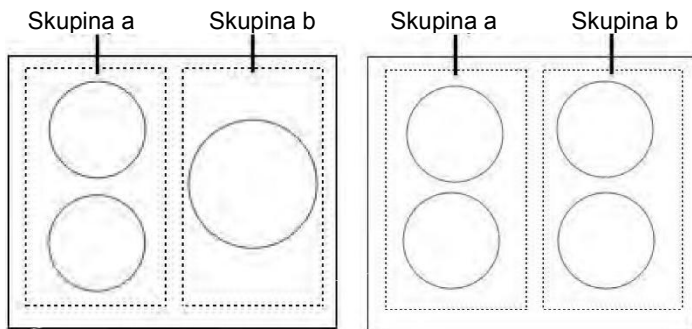


Nebo



## Omezení při používání


Tři nebo čtyři zóny byly rozděleny do dvou skupin. Pokud použijete funkci zesílení výkonu (boost) u jedné zóny v rámci jedné skupiny, nejprve se ujistěte, že druhá zóna pracuje na stupni výkonu 5 nebo nižším.

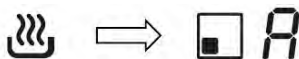
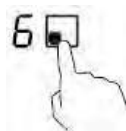



## Používání funkce udržování teplých pokrmů

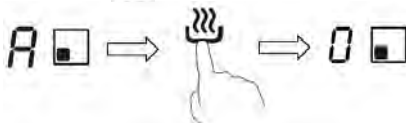
Funkce udržování teplých pokrmů je vhodná pro udržování pokrmů teplých.

### Používání funkce udržování teplých pokrmů k dosažení stabilní teploty

1. Dotkněte se tlačítka výběru varné zóny, u níž si přejete použít funkci udržování teplých pokrmů, a indikátor vedle tlačítka začne blikat.
2. Dotkněte se tlačítka , indikátor varné zóny zobrazí „A“.



3. Chcete-li funkci udržování teplých pokrmů zrušit, dotkněte se tlačítka volby varné zóny a poté se dotkněte tlačítka . Varná zóna se vrátí zpět do stupně výkonu „0“.

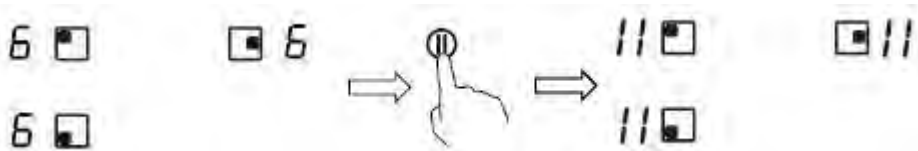


## Použití funkce Pauza – STOP + GO

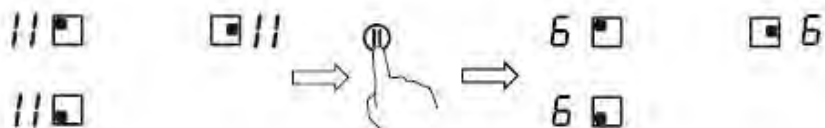
Funkci pauzy lze použít kdykoliv během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a vrátit se k ní zpět.

1. Ujistěte se, že je varná zóna funkční.
2. Dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, indikátor varné zóny zobrazí „II“.

Poté bude provoz indukční varné desky deaktivován v rámci všech varných zón, s výjimkou tlačítek „Stop + Go“, zapnutí/vypnutí a zámku.



3. Chcete-li stav pauzy zrušit, dotkněte se tlačítka „Stop + Go“, poté se varná zóna vrátí ke stupni výkonu, který jste nastavili dříve.



## Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

### Jak ovladače zablokovat

Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

### Jak ovladače odblokovat

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se ovladače zablokování tlačítek a na chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vždy vypnout pomocí ovladače ZAP/VYP, ale při dalším použití ji budete muset nejprve odblokovat.

## Ochrana proti přehřátí

Snímač teploty může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrná teplota, indukční varná deska se automaticky zastaví.

## Ochrana před rozlitím

Ochrana před rozlitím je bezpečnostní ochranná funkce. Vypne varnou desku automaticky do 10 sekund, pokud do ovládacího panelu proniká voda, přičemž bzučák bude pípat 1 sekundu.

## Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřitahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

## Ochrana s automatickým vypnutím

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

| Stupeň výkonu                     | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Výchozí provozní časovač (hodiny) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

## Používání časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času vypnul jednu varnou zónu.
- Časovač je možné nastavit až na 99 minut.

## Použití časovače jako minutky

**Pokud nevyberete žádnou varnou zónu**

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „99“ nebo „01“.

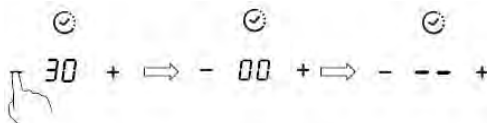


3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.

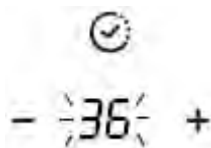
Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači bude čas klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

4. Čas zrušíte dotykem tlačítka „-“ u časovače a přechodem dolů na „0“.



5. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



6. Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



## Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Varné zóny nastavené pro tuto funkci:

1. Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač (např. zóna 1#).
2. Dotkněte se „-“ nebo „+“ u ovladače časovače, indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.
3. Dotykem ovladače „-“ nebo „+“ nastavte čas.



Tip: Jedním dotykem ovladače „-“ nebo „+“ se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ bude čas na časovači klesat, resp. narůstat po 10 minutách.

Pokud doba nastavení přesáhne 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

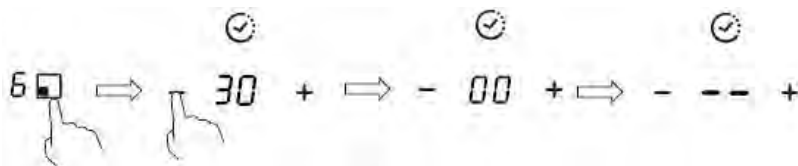
4. Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.



POZNÁMKA: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.



5. Chcete-li časovač zrušit, dotkněte se posuvníku ovladače výběru a poté se dotkněte „-“ nebo „+“ u časovače, časovač se zruší a na displeji minut se zobrazí „00“ a poté „-“.



6. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

## Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete na více než jednu varnou zónu, bude indikátor časovače zobrazovat nejkratší nastavenou dobu.  
(Pokud je například u zóny 1 nastavena doba 3 minuty a u zóny 2 nastavena doba 6 minut, indikátor časovače bude zobrazovat „3“.)

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas varné zóny.

Chcete-li zkontrolovat nastavený čas jiné varné zóny, dotkněte se ovladače výběru varné zóny. Časovač bude ukazovat jeho nastavený čas.



(nastaveno na 6 minut)



(nastaveno na 3 minut)



2. Po uplynutí nastaveného času vaření se příslušná zóna ohřevu automaticky vypne a zobrazí symbol „H“.



POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po nastavení časovače, musíte začít od 1. kroku.

# Čištění výrobku

| Co?  | Jak?   | Důležité upozornění!  |
|--|--|---|
| Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!)</li> <li>3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Když je napájení varné desky vypnuté, nefunguje indikátor horkého povrchu, a přitom mohou být varné zóny ještě horké! Buďte mimořádně opatrní.</li> <li>• Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné.</li> <li>• Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky po čištění: sklo se může zbarvit.</li> </ul> |
| Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle                                  | <p>Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce.</li> <li>2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30 ° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky.</li> <li>3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla.</li> <li>• Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.</li> </ul>  |
| Loužičky na dotykových ovladačích  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypněte napájení varné desky.</li> <li>2. Setřete rozlitou kapalinu.</li> <li>3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou.</li> <li>5. Zapněte napájení varné desky.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlita kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.</li> </ul>  |

## Rady a tipy

| Problém   | Možné příčiny   | Co dělat   |
|---|---|--|
| Indukční varnou desku nejde zapnout.                                      | Není napájení.  | Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojená k napájení, a to je zapnuté.<br>Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí.<br>Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovladače nereagují.  | Ovladače jsou zablokovány.  | Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.  |
| Dotykové ovladače dobře nereagují.  | Na ovladačích může být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu  | Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.   |
| Sklo je poškrábané.   | Drsné nádoby.<br><br>Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čistící prostředky.  | Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“.<br><br>Viz „Čištění a údržba“.  |
| Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.                 | To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).   | To je normální jev a nejedná se o poruchu.   |
| Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon slabě šumí. | To je způsobeno technologií indukčního vaření.  | To je normální jev a zvuk by se měl ztláčit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.   |
| Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.                            | Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.   | Tento jev je normální a nevyžaduje žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevypínejte napájení indukční varné desky ve zdi.   |
| Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.                        | Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření.<br><br>Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná. | Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“.<br><br>Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.   |

| <b>Problém</b>  | <b>Možné příčiny</b> | <b>Co dělat</b>   |
|---|----------------------|---|
| Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření). | Technická závada.    | Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika. |

## Zobrazení závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska vstoupí automaticky do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

| <b>Problém</b> | <b>Možné příčiny</b>                             | <b>Co dělat</b>  |
|----------------|--|--|
| F3/F4          | Porucha teplotního čidla indukční cívky          | Obraťte se prosím na dodavatele.   |
| F9/FA          | Porucha teplotního čidla IGBT.                   | Obraťte se prosím na dodavatele.   |
| E1/E2          | Abnormální napájecí napětí                       | Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální. |
| E3             | Vysoká teplota teplotního snímače indukční cívky | Obraťte se prosím na dodavatele.   |
| E5             | Vysoká teplota teplotního snímače IGBT           | Restartujte, až se varná deska ochladí.  |

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

## Technické údaje

| Varná deska                        | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
|------------------------------------|---|---|
| Varné zóny                         | 3 zóny  | 4 zóny  |
| Napětí v síti                      | 220–240 V~, 50–60 Hz  | 220–240 V~, 50–60 Hz  |
| Instalovaný elektrický výkon       | 2,5 kW: 2250 – 2750 W<br>nebo<br>3,0 kW: 2700 – 3300 W<br>nebo<br>4,5 kW: 4050 – 4950 W<br>nebo<br>5,5 kW: 4950 – 6050 W<br>nebo<br>6,9 kW: 5500 – 6900 W | 2,5 kW: 2250 – 2750 W<br>nebo<br>3,0 kW: 2700 – 3300 W<br>nebo<br>4,5 kW: 4050 – 4950 W<br>nebo<br>6,5 kW: 5850 – 7150 W<br>nebo<br>7,4 kW: 6600 – 7400 W |
| Velikost výrobku<br>D × Š × V (mm) | 590 x 520 x 55  | 590 x 520 x 55  |
| Rozměry pro<br>vestavbu A × B (mm) | 560 x 490   | 560 x 490   |

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

## Instalace

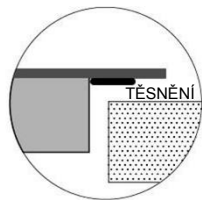
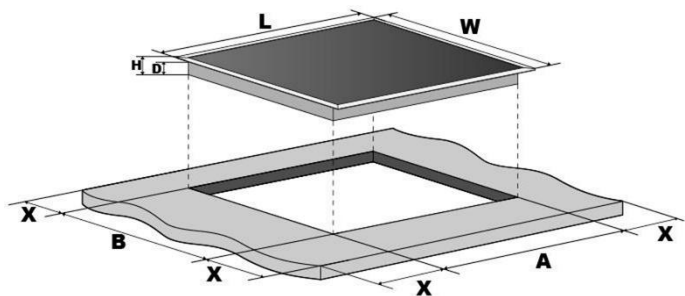
### Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5 cm prostor.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně **30 mm**. Vyberte

tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedošlo k větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Podle níže uvedeného obrázku:

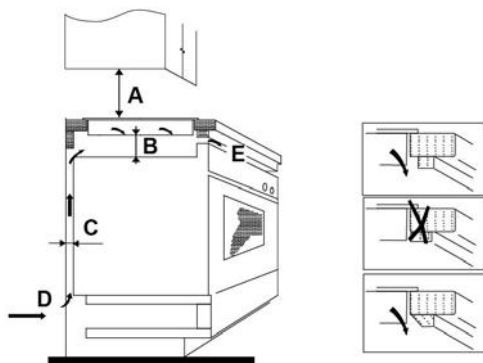


| D (mm) | Š (mm) | V (mm) | H (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)  |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 590    | 520    | 55     | 51     | 560    | 490    | 50 mini |

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň **760 mm**.



| A (mm) | B (mm)  | C (mm)  | D             | E                  |
|--------|---------|---------|---------------|--------------------|
| 760    | 50 mini | 20 mini | Vstup vzduchu | Odvod vzduchu 5 mm |

## Před instalací varné desky zkontrolujte, zda

- je pracovní plocha vyrovnaná a plochá a žádné konstrukční prvky nebrání splnění nároků na prostor,
- je pracovní plocha vyrobena z tepelně odolného materiálu,
- je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor,
- instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor a platné normy a předpisy,

- v trvalé elektroinstalaci se nachází vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě, který je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.  
Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových] vodičů v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků),
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný,
- v případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy,
- na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

## Po instalaci varné desky zkontrolujte zda

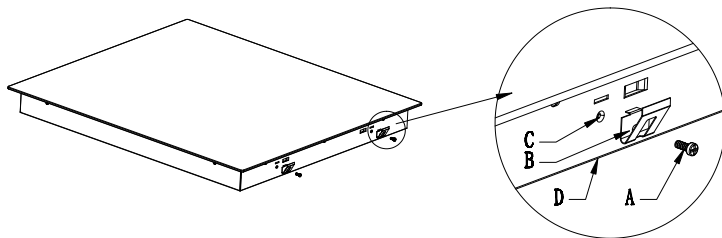
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky,
- je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky,
- je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace,
- odpojovač je i po instalaci varné desky snadno přístupný.

## Před umístěním upevňovacích držáků

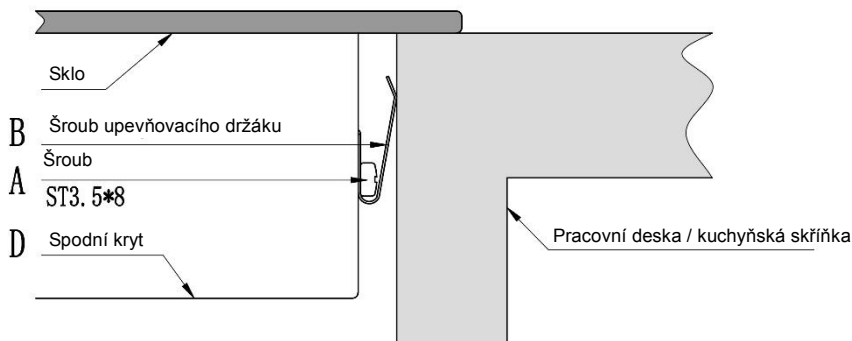
Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

## Seřízení polohy držáku

Varnou desku připevněte na pracovní plochu přišroubováním 4 držáků na spodní kryt varné desky (viz obrázek) po instalaci.



| A     | B     | C               | D           |
|-------|-------|-----------------|-------------|
| Šroub | Držák | Otvor pro šroub | Spodní kryt |



## Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.

## Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

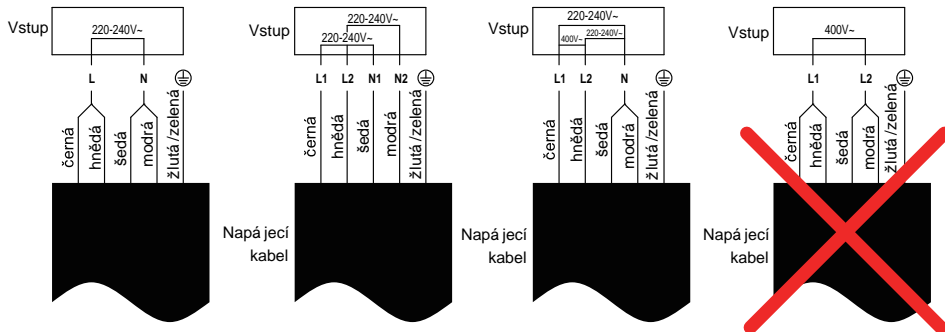
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi.  
Způsob připojení je znázorněn níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejněho servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU týkající se likvidace odpadu z elektrických a elektronických zařízení (OEEZ). OEEZ obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) i základní prvky (které lze znovu použít). Je důležité, aby OEEZ prošel specifickými úpravami, a znečišťující látky tak byly správně odstraněny a zlikvidovány, a aby byly obnoveny všechny materiály. Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se OEEZ nestal pátým pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- OEEZ se nesmí likvidovat jako domovní odpad,
- OEEZ by měl být odvezen do vyhrazených sběrných oblastí spravovaných městskou radou nebo registrovanou společností.

Pro objemný OEEZ mohou být v mnoha zemích k dispozici sběry z domácností. Při zakoupení nového spotřebiče lze vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej jednorázově bezplatně přijmout, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejné funkce jako zakoupený spotřebič.

Produktové informace pro domácí elektrické varné desky vyhovující směrnici komise (EU) č. 66/2014

|  |                       | Poloha | Symbol | Hodnota                | Hodnota                | Jednotka |
|--|-----------------------|--------|--------|------------------------|------------------------|----------|
| Identifikační číslo modelu   |                       |        |        | CI633CTT               | CI642CTT               |          |
| Typ varné desky:   |                       |        |        | Elektrická varná deska | Elektrická varná deska |          |
| Počet varných zón a/nebo ploch   | zóny                  |        |        | 3                      | 4                      |          |
|  | plochy                |        |        |                        |                        |          |
| Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, sálavé varné zóny, pevné plotny)   | indukční varné zóny   |        |        | X                      | X                      |          |
|  | Indukční varné plochy |        |        |                        |                        |          |
|  | sálavé varné zóny     |        |        |                        |                        |          |
|  | pevné plotny          |        |        |                        |                        |          |
| U kruhových varných zón nebo ploch: průměr užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón zaokrouhlený na nejbližších 5 mm                     | Zadní levá            | ∅      | 18,0   | 18,0                   | cm                     |          |
|  | Zadní centrální       | ∅      | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Zadní pravá           | ∅      | -      | 18,0                   | cm                     |          |
|  | Centrální levá        | ∅      | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Centrální centrální   | ∅      | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Centrální pravá       | ∅      | 28,0   | -                      | cm                     |          |
|  | Přední levá           | ∅      | 18,0   | 18,0                   | cm                     |          |
|  | Přední centrální      | ∅      | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Přední pravá          | ∅      | -      | 18,0                   | cm                     |          |
| U nekruhových varných zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy povrchu jednotlivých elektricky ohřívávaných varných zón nebo ploch zaokrouhlené na nejbližších 5 mm | Zadní levá            | L W    | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Zadní centrální       | L W    | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Zadní pravá           | L W    | -      | -                      | cm                     |          |
|  | Centrální levá        | L W    | -      | -                      | cm                     |          |

|   |                        |                       |       |       |       |
|---|------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|
|   | Centrální<br>centrální | L<br>W                | -     | -     | cm    |
|   | Centrální<br>pravá     | L<br>W                | -     | -     | cm    |
|   | Přední levá            | L<br>W                | -     | -     | cm    |
|   | Přední<br>centrální    | L<br>W                | -     | -     | cm    |
|   | Přední<br>pravá        | L<br>W                | -     | -     | cm    |
| Spotřeba energie na varnou zónu nebo<br>plochu přepočtenou na kg  | Zadní levá             | ECElectric<br>cooking | 193,5 | 193,5 | Wh/kg |
|   | Zadní<br>centrální     | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Zadní<br>pravá         | ECElectric<br>cooking | -     | 197,2 | Wh/kg |
|   | Centrální<br>levá      | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Centrální<br>centrální | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Centrální<br>pravá     | ECElectric<br>cooking | 190,9 | -     | Wh/kg |
|   | Přední levá            | ECElectric<br>cooking | 192,3 | 192,3 | Wh/kg |
|   | Přední<br>centrální    | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Wh/kg |
|   | Přední<br>pravá        | ECElectric<br>cooking | -     | 195,6 | Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky<br>přepočtená na kg  |                        | ECElectric<br>hob     | 192,2 | 194,7 | Wh/kg |
| Aplikován standard: EN 60350-2 Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 2: Varné desky –<br>Metody měření funkce  |                        |                       |       |       |       |
| Návrhy na úsporu energie:   |                        |                       |       |       |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.</li> <li>• Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.</li> <li>• Použijte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.</li> <li>• Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.</li> <li>• Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny.</li> </ul> |                        |                       |       |       |       |

Poprzez umieszczenie oznaczenia **CE** na tym produkcie potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne ze wszelkimi dotyczącymi tego produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska.

### **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 porażeniem prądem elektrycznym**

- 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 przesuwając takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotknięcia 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.

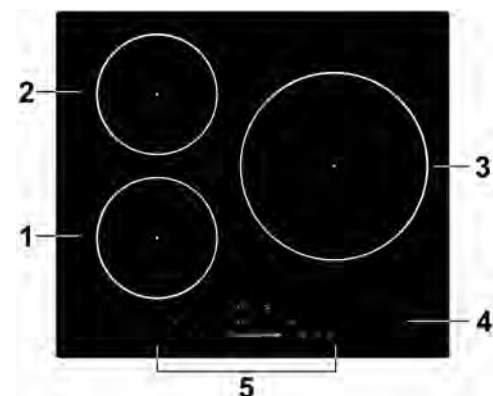
W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

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

## Widok produktu

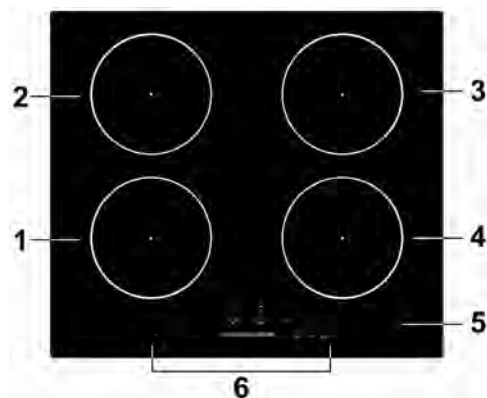
### Widok z góry

Model: CIS633SCTT



1. Strefa 2000 W, z funkcją Boost do 2600 W
2. Strefa 1500 W, z funkcją Boost do 2000 W
3. Strefa 2300 W, z funkcją Boost do 3000 W
4. Płyta szklana
5. Panel sterowania

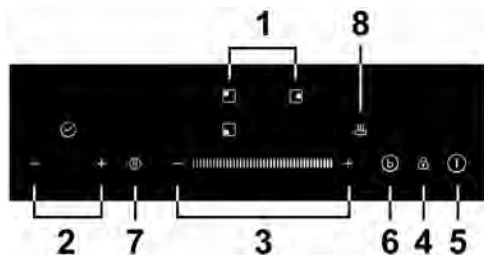
Model: CIS642SCTT



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 2000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

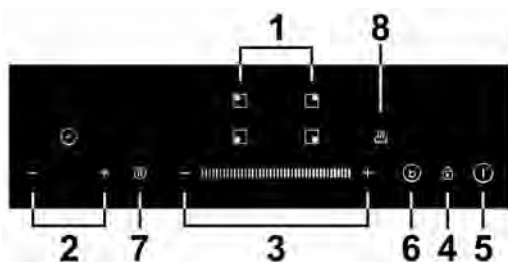
## Panel sterowania

Model: CIS633SCTT



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji
8. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury

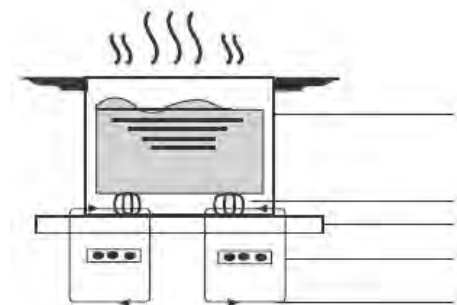
Model: CIS642SCTT



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulatora czasowego
3. Przycisk regulacji mocy
4. Przycisk blokady
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Przycisk funkcji Boost
7. Przycisk zatrzymywania i uruchamiania funkcji
8. Przycisk funkcji podtrzymania temperatury

## A Opis gotowania indukcyjnego

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



żelazny garnek

obwód magnetyczny

szklana płyta ceramiczna

cewka indukcyjna

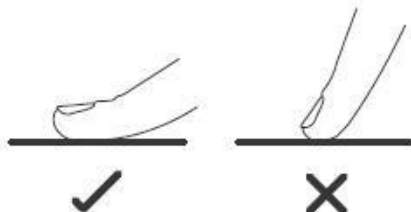
indukowane prądy

## Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

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

## Obsługa przycisków dotykowych

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




## Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



- Używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania indukcyjnego. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.

- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. Przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, patelnia jest odpowiednia do gotowania indukcyjnego.

- W przypadku braku magnesu można:

1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.

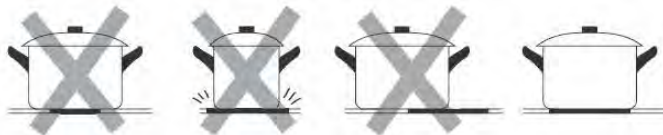
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i naczynia gliniane.



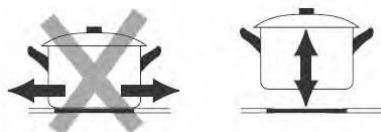
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



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



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



## Wymiary patelni

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

### Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego

#### Model: CIS633SCTT

| Pole grzejne | Minimum (mm) |
|--------------|--------------|
| 1,2 (180 mm) | 120          |
| 3 (280 mm)   | 180          |

#### Model: CIS642SCTT

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

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

# Obsługa płyty indukcyjnej

## Aby rozpocząć gotowanie

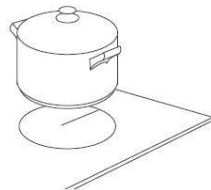
1. Dotknąć przycisk ON/OFF.

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

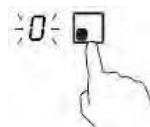


2. Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

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



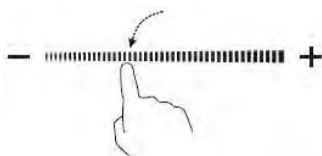
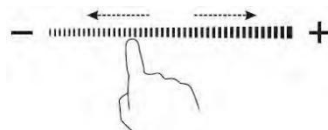
3. Dotknąć przycisk wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



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



lub



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 2 do 8.  
Każde naciśnięcie przycisku „—” skutkuje zmniejszeniem mocy o jeden stopień aż do 0.  
Każde naciśnięcie przycisku „+” skutkuje zmniejszeniem mocy o jeden stopień aż do 9.

## Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to że:

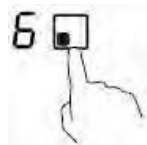
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały albo nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

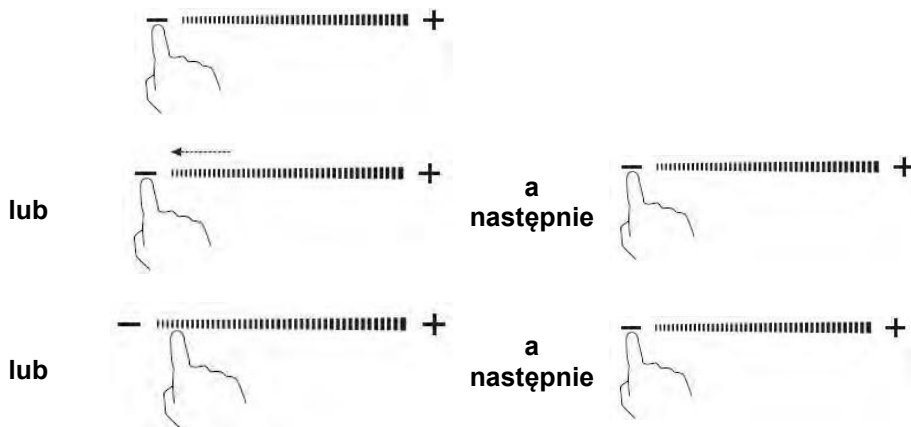
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

### Po zakończeniu gotowania

1. Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.



2. Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „-” i przesuwając w dół do „0”.  
Lub przesunąć wzdłuż przycisku „—” w lewo, a następnie dotknąć „-”.  
Lub dotknąć lewy punkt przycisku „—”, a następnie dotknąć „-”.



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



3. Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisk ON/OFF.



#### 4. Uważać na gorące powierzchnie.

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



## Korzystanie z funkcji sterowania mocą

Przy użyciu funkcji sterowania mocą można ustawić całkowitą moc na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/5,5 kW i 6,9 kW w przypadku modelu CI633MCTT oraz 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW i 7,4 kW w przypadku modelu CI642MCTT. Domyślnym ustawieniem mocy całkowitej jest poziom maksymalny.

### Ustawianie mocy całkowitej, odpowiadającej potrzebom użytkownika

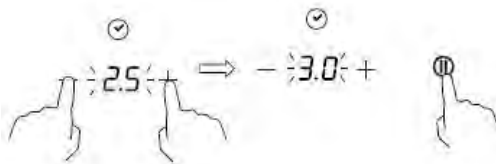
1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest wyłączona.

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

2. Dotknąć przycisk „Stop + Go” 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 migłała 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 „Stop+Go” i przytrzymać przez 5 sekund. Zostanie wyemitowany 10-krotny dźwięk. Będzie to oznaczało zakończenie ustawień.



#### Uwaga:

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

## Zasady sterowania mocą

Jeśli moc całkowita przekracza limit 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW lub 6,5 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.

## Korzystanie z funkcji Boost

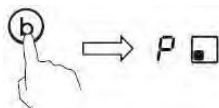
Funkcja Boost służy do zwiększania mocy jednej strefy w ciągu jednej sekundy i podtrzymywania jej przez 5 minut. Tym samym można uzyskać większą moc i przyspieszyć gotowanie.

### 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.



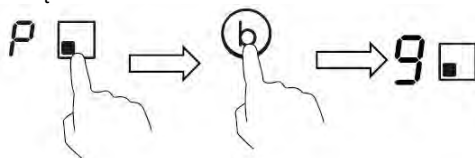
2. Dotknąć przycisk Boost – strefa grzewcza zacznie pracować w trybie Boost. Na wskaźniku mocy zostanie wyświetlony symbol „P”, wskazujący że moc strefy jest zwiększana.



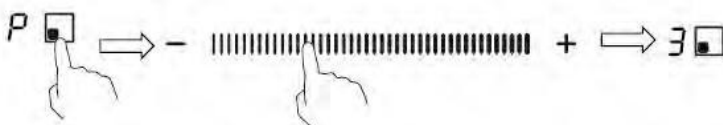
3. Moc „Boost” będzie działać przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poziomu mocy „9”.



4. Jeśli użytkownik chce anulować działanie funkcji Boost w czasie tych 5 minut, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej – wskaźnik obok przycisku zacznie migać. Następnie dotknąć przycisku Boost – Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „9”. Lub przesunąć wzdłuż przycisku „-” w lewo – strefa grzewcza powróci do poziomu mocy w punkcie dotknięcia.

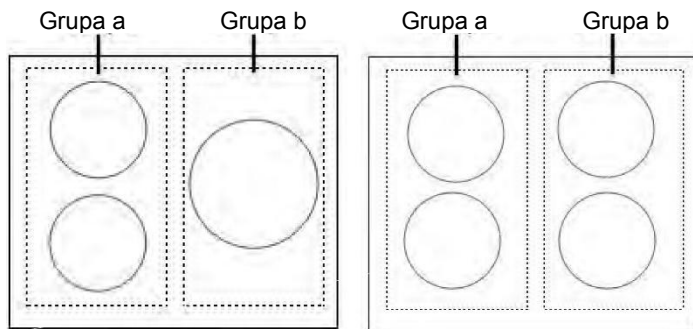


lub



## Ograniczenia użytkowania

Trzy lub cztery strefy zostały podzielone 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.

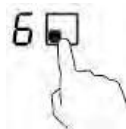



## Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury

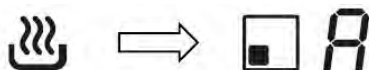
Funkcja podtrzymywania temperatury pozwala na utrzymanie ciepła potrawy.


### Korzystanie z funkcji podtrzymywania temperatury w celu utrzymania stabilnej temperatury

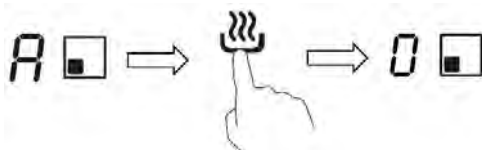
1. Nacisnąć przycisk wyboru strefy grzewczej, która ma być używana do podtrzymania temperatury – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



2. Dotknięcie przycisku , na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „A”.



3. Aby anulować podtrzymywanie temperatury, należy dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, a następnie przycisku . Strefa grzewcza powróci do poziomu mocy „0”.



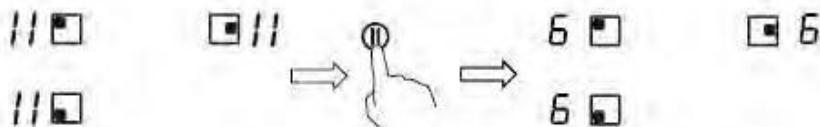
## Korzystanie z funkcji wstrzymywania – STOP+GO

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 „Stop+Go” – na wyświetlaczu strefy grzewczej pojawi się symbol „II”. Zostanie wstrzymane działanie płyty indukcyjnej we wszystkich strefach, oprócz funkcji „Stop+Go”, wł./wył. i przycisków blokady.



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



## 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

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



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

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

## Zabezpieczenie przed zalaniem

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

## Wykrywanie małych przedmiotów

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

## Zabezpieczenie w postaci automatycznego wyłączenia się

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

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

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



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

## Używanie regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

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

## Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

**Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej**

1. Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

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

2. Dotknąć przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego – wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „99:” lub „01”.

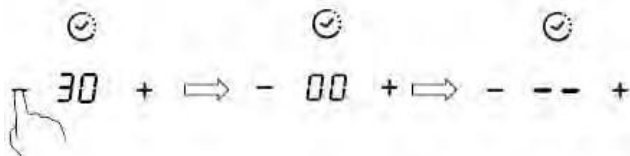


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

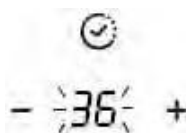
Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Przytrzymać przycisk „-” lub „+”, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.

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

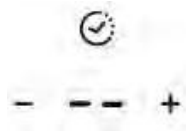
4. Anulować czas dotykając przycisku „-” regulatora czasowego i przesuwając na „0”.



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



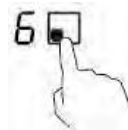
6. Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.



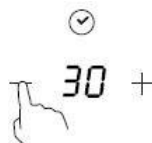
## Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie stref grzewczych przy użyciu tej funkcji:

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



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

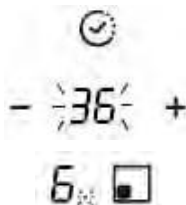


3. Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+”.

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

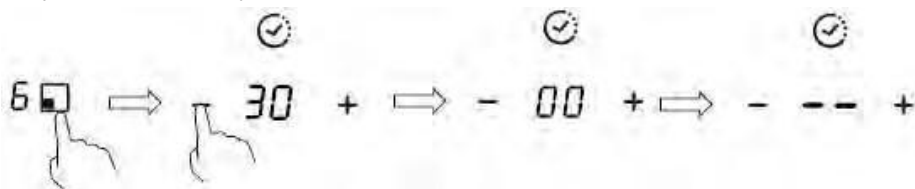
Jeśli ustawiony czas przekracza 99 minut, regulator czasowy powróci automatycznie na wartość 0.

4. 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.

5. 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 „-”.



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



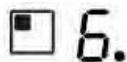
Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

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

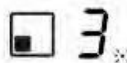
1. W przypadku użycia tej funkcji do więcej niż jednej strefy grzewczej, wskaźnik regulatora czasowego wyświetli najkrótszy czas (np. ustawiony czas strefy 1# – 3 min, ustawiony czas strefy 2# – 6 min – na wskaźniku regulatora czasowego zostanie wyświetlona cyfra „3”).

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.



(ustawienie na 6 minut)



(ustawienie na 3 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.

## Dbalność i czyszczenie

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

## 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.<br>Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. |
| Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.   | Przyciski sterowania są zablokowane.  | Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”   |
| Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.   | Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.  | Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.  |
| Szkoło jest porysowane.  | Naczynia o szorstkich krawędziach.<br><br>Używane są nieodpowiednie, ścierne środki czyszczące.   | Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”.<br><br>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.<br><br>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”.<br><br>Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.   |

| <b>Problem</b>   | <b>Potencjalne przyczyny</b> | <b>Co należy zrobić?</b>   |
|--|------------------------------|--|
| 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:

| <b>Problem</b> | <b>Potencjalne przyczyny</b>                              | <b>Co należy zrobić?</b>  |
|----------------|---|---|
| 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.<br>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                                 | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
|--|---|---|
| Strefy grzewcze                                  | 3 stref   | 4 stref   |
| Napięcie zasilania                               | 220–240 V~, 50–60 Hz  | 220–240 V~, 50–60 Hz  |
| Zainstalowana moc elektryczna                    | 2,5 kW: 2250–2750 W lub<br>3,0 kW: 2700–3300 W lub<br>4,5 kW: 4050–4950 W lub<br>5,5 kW: 4950–6050 W lub<br>6,9 kW: 5500–6900 W | 2,5 kW: 2250–2750 W lub<br>3,0 kW: 2700–3300 W lub<br>4,5 kW: 4050–4950 W lub<br>6,5 kW: 5850–7150 W lub<br>7,4 kW: 6600–7400 W |
| Wymiary produktu<br>dł. × szer. × wys.<br>(mm)   | 590 X 520 X 55  | 590 X 520 X 55  |
| Wymiary w<br>przypadku zabudowy<br>A × B<br>(mm) | 560 X 490   | 560 X 490   |

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

## Instalacja

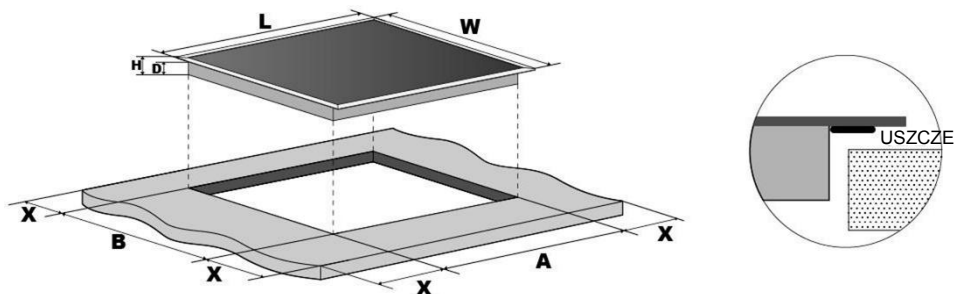
### Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

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

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

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

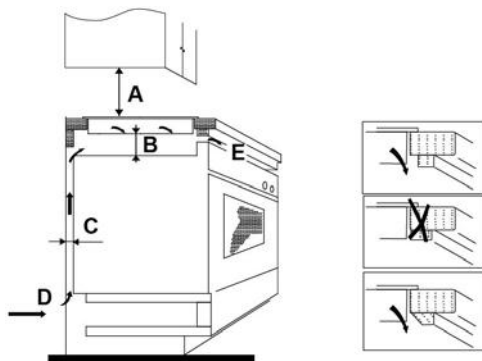


| dł.<br>(mm) | szer.<br>(mm) | wys.<br>(mm) | gł.<br>(mm) | A<br>(mm) | B<br>(mm) | X<br>(mm) |
|-------------|---------------|--------------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| 590         | 520           | 55           | 51          | 560       | 490       | 50 mini   |

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



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



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

## Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;

- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.

Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);

- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

## Po zainstalowaniu należy upewnić się, że:

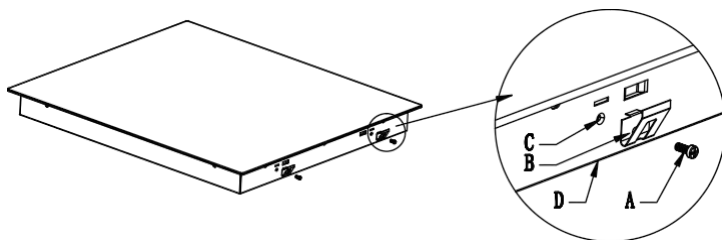
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik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

## Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

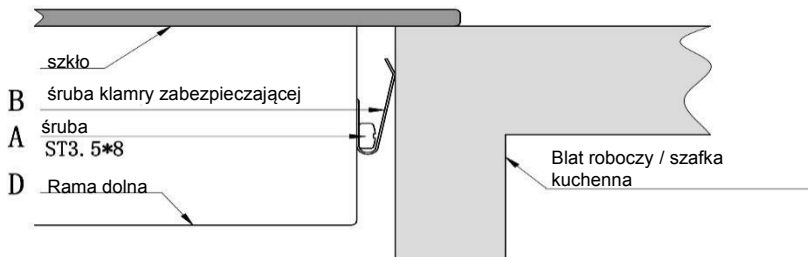
Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

## Regulacja pozycji wspornika

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



| A     | B        | C              | D          |
|-------|----------|----------------|------------|
| Śruba | Wspornik | otwór na śrubę | Rama dolna |



## Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzewcza 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:

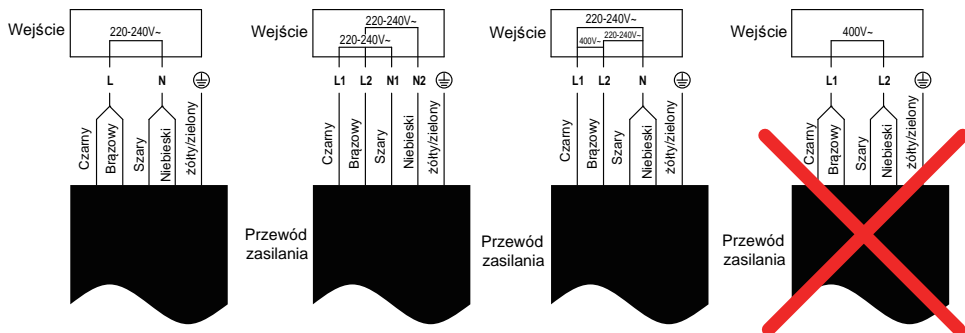
1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani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

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                   | Wartość                   | Jednostka |
| Identyfikator modelu   |                            |                   |            | CI633CTT                  | CI642CTT                  |           |
| Typ płyty grzejnej:  |                            |                   |            | płyta grzejna elektryczna | płyta grzejna elektryczna |           |
| Liczba pól i/lub obszarów grzejnych  | pola                       |                   |            | 3                         | 4                         |           |
|  | obszary                    |                   |            |                           |                           |           |
| Technologia grzejna (indukcyjne pola i obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite)  | Indukcyjne pola grzejne    |                   |            | X                         | 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                           |                            | Tylna lewa        | ∅          | 18,0                      | 18,0                      | cm        |
|  |                            | Tylna środkowa    | ∅          | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Tylna prawa       | ∅          | -                         | 18,0                      | cm        |
|  |                            | Środkowa lewa     | ∅          | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Środkowa          | ∅          | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Środkowa prawa    | ∅          | 28,0                      | -                         | cm        |
|  |                            | Przednia lewa     | ∅          | 18,0                      | 18,0                      | cm        |
|  |                            | Przednia środkowa | ∅          | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Przednia prawa    | ∅          | -                         | 18,0                      | cm        |
| W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm |                            | Tylna lewa        | L W        | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Tylna środkowa    | L W        | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Tylna prawa       | L W        | -                         | -                         | cm        |
|  |                            | Środkowa lewa     | L W        | -                         | -                         | cm        |

|   |                      |                       |       |       |         |
|---|----------------------|-----------------------|-------|-------|---------|
|   | Środkowa             | L<br>W                | -     | -     | cm      |
|   | Środkowa<br>prawa    | L<br>W                | -     | -     | cm      |
|   | Przednia<br>lewa     | L<br>W                | -     | -     | cm      |
|   | Przednia<br>środkowa | L<br>W                | -     | -     | cm      |
|   | Przednia<br>prawa    | L<br>W                | -     | -     | cm      |
| Zużycie energii dla każdego pola lub<br>każdego obszaru grzejnego w<br>przeliczeniu na kilogramy  | Tylna lewa           | ECElectric<br>cooking | 193,5 | 193,5 | Masa/kg |
|   | Tylna<br>środkowa    | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Masa/kg |
|   | Tylna<br>prawa       | ECElectric<br>cooking | -     | 197,2 | Masa/kg |
|   | Środkowa<br>lewa     | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Masa/kg |
|   | Środkowa             | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Masa/kg |
|   | Środkowa<br>prawa    | ECElectric<br>cooking | 190,9 | -     | Masa/kg |
|   | Przednia<br>lewa     | ECElectric<br>cooking | 192,3 | 192,3 | Masa/kg |
|   | Przednia<br>środkowa | ECElectric<br>cooking | -     | -     | Masa/kg |
|   | Przednia<br>prawa    | ECElectric<br>cooking | -     | 195,6 | Masa/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w<br>przeliczeniu na kg   |                      | ECElectric<br>hob     | 192,2 | 194,7 | Masa/kg |
| Przyjęta norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty<br>kuchenne – Metody badań cech funkcjonalnych   |                      |                       |       |       |         |
| Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:   |                      |                       |       |       |         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty należy umieścić patelnię na środku pola grzejnego.</li> <li>• Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymaniu ciepła.</li> <li>• Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.</li> <li>• Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.</li> <li>• Stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola.</li> </ul> |                      |                       |       |       |         |

Označením tohto výrobku značkou  potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

## **Bezpečnostné upozornenia**

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

## **Inštalácia**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

### **Nebezpečenstvo porezania**

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

### **Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klásť horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.

## **Prevádzka a údržba**

### **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom**

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

### **Ohrozenie zdravia**

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.

- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcom implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

### **Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom**

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

## **Nebezpečenstvo porezania**

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

## **Dôležité bezpečnostné pokyny**

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a masťné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.
- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stávali sa naň či naň liezli.

- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškríbať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškríbať indukčnú sklenenú dosku.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.

- Toto zariadenia je určené na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad: – kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite, a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.

- Varovanie: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného
- systému diaľkového ovládania.

**UPOZORNENIE:** Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

**VAROVANIE:** Na zabránenie nakláňaniu spotrebiča sa musia namontovať tieto stabilizačné prostriedky. Pozrite si návod na inštaláciu.

**VAROVANIE:** Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

Tento spotrebič obsahuje uzemnenie len na funkčné účely.

**Gratulujeme vám** k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

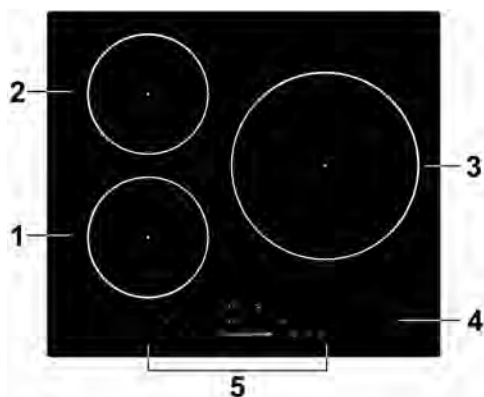
Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

## Prehľad výrobku

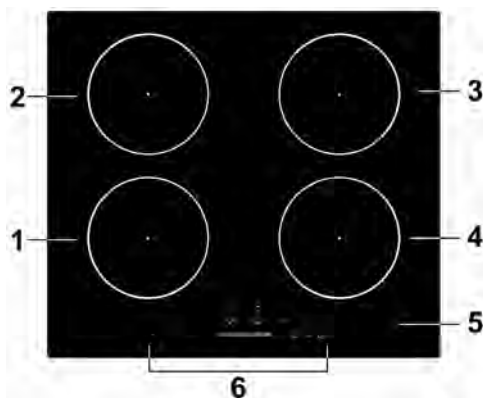
### Pohľad zhora

Model: CIS633SCTT



1. zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
2. zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
3. zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
4. Sklenená doska
5. Ovládací panel

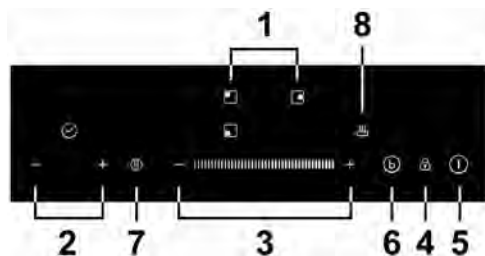
Model: CIS642SCTT



1. zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
2. zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
3. zóna 2000 W, zvýšenie na 2600 W
4. zóna 1500 W, zvýšenie na 2000 W
5. Sklenená doska
6. Ovládací panel

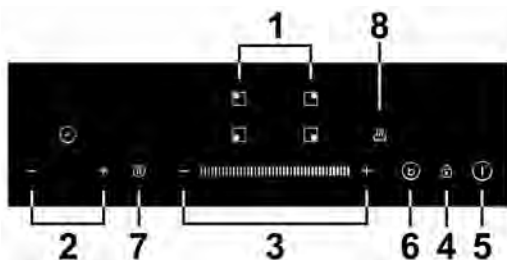
## Ovládací panel

Model: CIS633SCTT



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie výkonu
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Vypínač Zapnúť/Vypnúť
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie zastavenia a spustenia
8. Ovládač funkcie udržiavania teploty

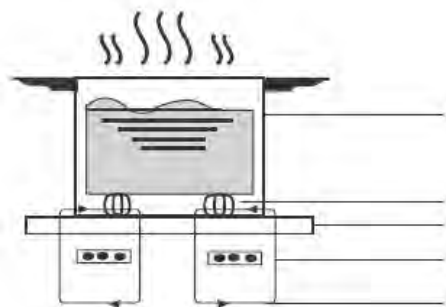
Model: CIS642SCTT



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo na ovládanie výkonu
4. Ovládač uzamknutia tlačidiel
5. Vypínač Zapnúť/Vypnúť
6. Ovládač funkcie Boost
7. Ovládač funkcie zastavenia a spustenia
8. Ovládač funkcie udržiavania teploty

## Slovo o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.



železný hrniec

magnetický obvod

sklokeramická doska

indukčná cievka

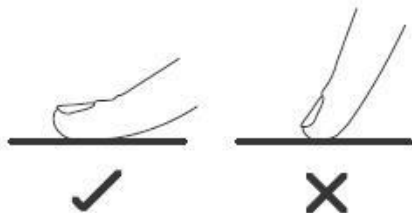
indukované prúdy

## Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.


## Používanie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



## Výber vhodného riadu



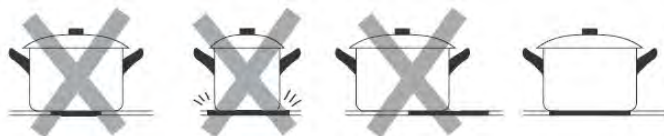
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa priťiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody,
  2. ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



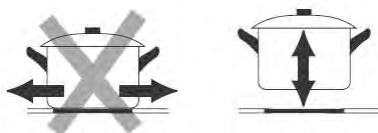
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškriabať sklo.



## Rozmery hrnca

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôbia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

### Priemer dna indukčného riadu

#### Model: CIS633SCTT

| Varná zóna   | Minimálne (mm) |
|--------------|----------------|
| 1,2 (180 mm) | 120            |
| 3 (280 mm)   | 180            |

#### Model: CIS642SCTT

| Varná zóna             | Minimálne (mm) |
|------------------------|----------------|
| 1, 2 , 3, 4 ( 180 mm ) | 120            |

Vyššie uvedené sa môže líšiť v závislosti od kvality použitého hrnca.

# Používanie indukčnej varnej dosky

## Začatie varenia

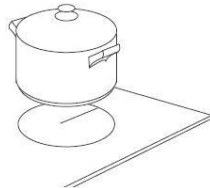
1. Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť.

Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „—“ alebo „—“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.

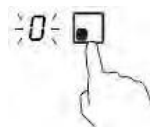


2. Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

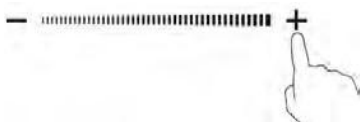
- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.



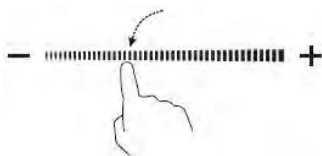
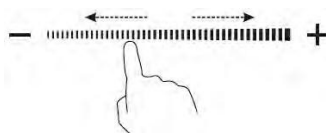
3. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.



4. Vyberte jednu ohrevnú zónu a nastavte úroveň výkonu dotykom posúvača alebo presunutím pozdĺž ovládača „—“, alebo sa len dotknite niektorého bodu na „—“.



Alebo



alebo

- a. Ak nenastavíte výkon do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- b. Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- c. V prípade posunutia pozdĺž „—“ sa výkon bude líšiť podľa stupňa 2 až 8. Stlačte „-“, výkon sa zakaždým zníži o jeden stupeň, kým nedosiahne 0. Stlačte „+“, výkon sa zakaždým zvýši o jeden stupeň, kým nedosiahne 9.

## Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

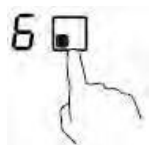
Znamená to, že:

- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

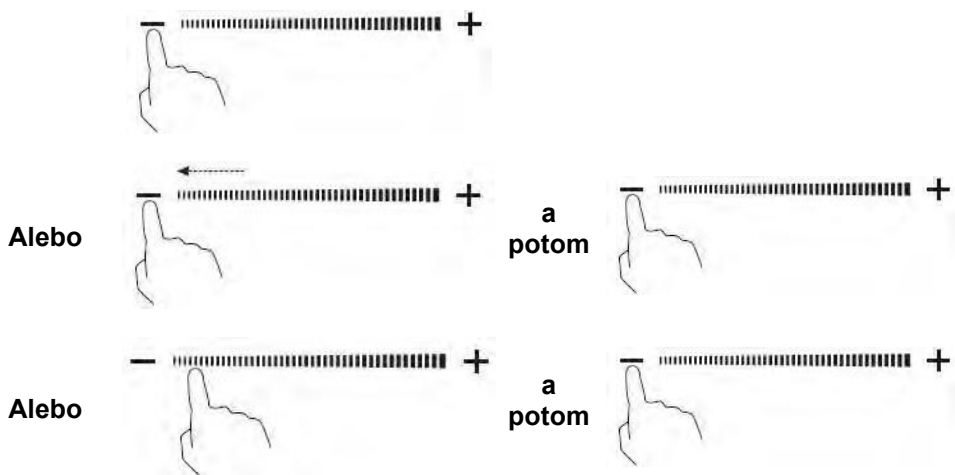
Ak na varnú zónu neumiestniete vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev. Ak na varnú dosku neumiestniete vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej automaticky vypne.

### Po dokončení varenia

1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



2. Varnú zónu vypnite dotykom posúvača na „-“ a posunutím nadol na „0“.  
Alebo posuňte pozdĺž „-“ k ľavému bodu, a potom sa dotknite „-“.  
Alebo sa dotknite ľavého bodu „-“, a potom sa dotknite „-“.



Uistite sa, či sa na displeji zobrazuje „0“, potom sa zobrazí „H“.



3. Celú varnú dosku vypnite dotykom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy.

Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



## Používanie riadenia výkonu

Pomocou riadenia výkonu môžete nastaviť celkový výkon na 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/5,5 kW a 6,9 kW pre model CI633MCTT, 2,5 kW/3,0 kW/4,5 kW/6,5 kW a 7,4 kW pre model CI642MCTT. Ako predvolené nastavenie celkového výkonu je nastavená maximálna úroveň výkonu.

### Nastavenie celkovej úrovne výkon podľa vašich požiadaviek

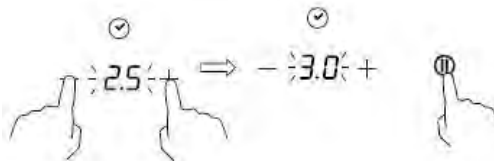
1. Uistite sa, či je varná doska vypnutá.

Poznámka: riadenie výkonu môžete nastaviť len vtedy, keď je varná doska vypnutá.

2. Dotknite sa tlačidiel „Stop + Go“ a podržte ich na 5 sekúnd. Zvuková signalizácia jedenkrát zapípa.



3. Po zaznení pípnutia sa súčasne dotknite tlačidiel „+“ a „-“ a podržte ich na 3 sekundy, na časovači začne blikať predchádzajúca celková úroveň výkonu, napr. „2,5“. Opäť sa dotknite a podržte „+“ a „-“ na 1 sekundu na ďalšie prepnutie úrovne výkonu, napr. 3,0. Ak bliká výkon, ktorý chcete, dotknite sa tlačidiel „Stop + Go“ a podržte ich na 5 sekúnd. Zvuková signalizácia zaznie 10-krát. Znamená to, že ste ukončili nastavenie.



#### Poznámka:

1. Po kroku 2 sa musíte dotknúť tlačidiel „+“ a „-“ **do 3 sekúnd** po zaznení pípnutia. Inak budete musieť znovu začať od kroku 2.
2. Po dokončení nastavení počkajte do konca 10 pípnutí. Počas tejto doby sa nedotýkajte žiadneho tlačidla. Inak bude nastavenie neplatné.

## Pravidlá riadenia výkonu

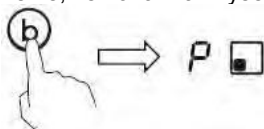
Ak celkový výkon presiahne obmedzenie 2,5 kW, 3,0 kW, 4,5 kW, 5,5 kW alebo 6,5 kW (v závislosti od nastavenej úrovne), nemôžete zvýšiť úroveň výkonu žiadnej zóny. Ak je zvýšite dotykom na „+“, varná doska zapípa 3-krát a na kontrolke sa zobrazí blikajúce „Pn“. Preto pred zvýšením výkonu predmetnej zóny musíte najprv znížiť úroveň výkonu iných zón.

## Používanie funkcie Boost

Boost je funkcia, ktorou sa výkon jednej zóny zvýši za sekundu a potrvá 5 minút. Tak môžete dosiahnuť výkonnejšie a rýchlejšie varenie.

### Používanie funkcie Boost na zvýšenie výkonu

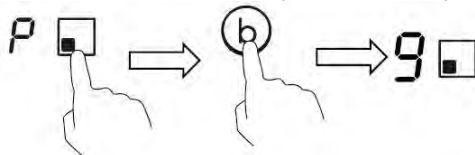
1. Dotknite sa tlačidla ovládacieho panelu, ktorému chcete zvýšiť výkon, potom podržte „b“ na 3 sekundy. Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, zóna ohrevu začne pracovať v režime Boost. Na displeji výkonu sa zobrazí „P“ na znázornenie, že zóna má zvýšený výkon.



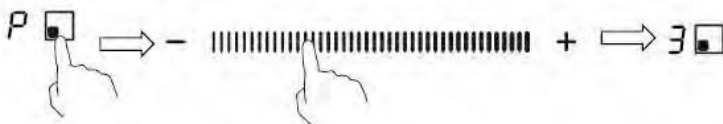
3. Výkon Boost potrvá 5 minút, a potom zóna prejde späť na úroveň výkonu „9“.



4. Ak chcete funkciu Boost zrušiť počas týchto 5 minút, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, kontrolky vedľa tlačidla začne blikat'. A potom sa dotknite tlačidla Boost, ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „9“. Alebo posuňte pozdĺž „-“ k ľavému bodu, ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu, pri ktorej ste sa dotkli.

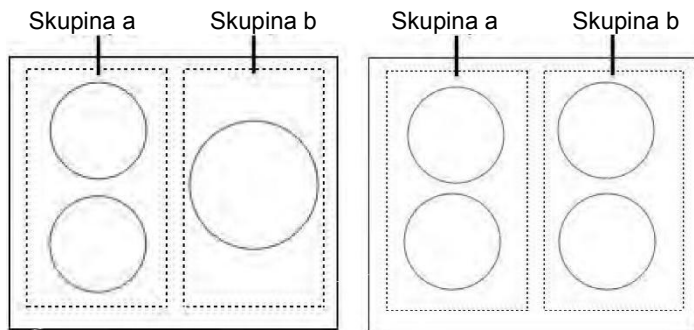


Alebo



## Obmedzenia pri použití

Tri zo štyroch zón boli rozdelené do dvoch skupín. Pri použití funkcie Boost na jednej zóne v jednej skupine sa najprv uistite, či druhá zóna funguje maximálne na úrovni výkonu 5.

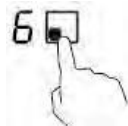



## Používanie udržiavania teploty

Funkcia udržiavanie teploty je vhodná na udržiavanie teploty pokrmu.


### Používanie udržiavania teploty na zaistenie stabilnej teploty

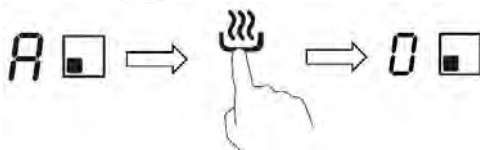
1. Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorý chcete použiť na udržiavanie teploty, kontrolka vedľa tlačidla začne blikať.



2. Dotknite sa tlačidla  , na kontrolke varnej zóny sa zobrazí „A“.



3. Ak chcete zrušiť udržiavanie v teple, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, a potom sa dotknite tlačidla  . Ohrevná zóna sa vráti späť na úroveň výkonu „0“.

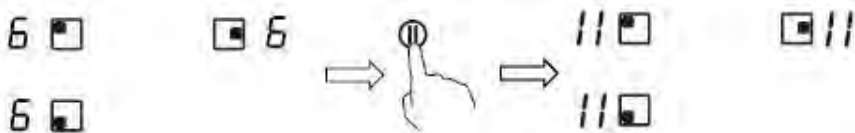


## Použitie funkcie pozastavenia – STOP+GO

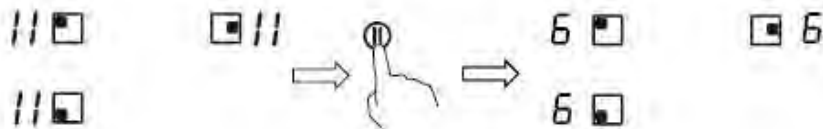
Funkcia pozastavenia sa môže použiť kedykoľvek počas prípravy jedla. Umožňuje zastaviť indukčnú varnú dosku a vrátiť ju späť do pôvodného stavu.

1. Uistite sa, že varná zóna funguje.
2. Dotknite sa tlačidla „Stop + Go“, na kontrolke varnej zóny sa zobrazí „II“.

A potom sa prevádzka indukčnej varnej dosky deaktivuje v rozsahu všetkých varných zón okrem „Stop + Go“, tlačidiel zap./vyp. a zámku.



3. Ak chcete zrušiť pozastavenie, dotknite sa tlačidla „Stop + Go“, potom sa varná zóna vráti na úroveň výkonu, ktorá bola nastavená skôr.



## Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť sú deaktivované.

### Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel. Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

### Odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia tlačidlo.
3. Teraz môžete začať používať indukčnú varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

## Ochrana pred nadmernou teplotou

Teplotný snímač umožňuje monitorovanie teploty v indukčnej varnej doske. Keď sa zistí nadmerná teplota, indukčná varná doska automaticky prestane pracovať.

## Ochrana proti preliatiu

Ochrana proti preliatiu je bezpečnostná funkcia na ochranu. Automaticky vypne varnú dosku do 10 sekúnd, ak voda prúdi na ovládacie panel, keď zvuková signalizácia zaznie na 1 sekundu.

## Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

## Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

| Úroveň výkonu                         | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | A | II |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| Predvolený časovač prevádzky (hodina) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2  |

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

## Používanie časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej varnej zóny po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť až na 99 minút.

## Používanie časovača ako minútky

### Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“, kontrolka začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „99“ alebo „01“.

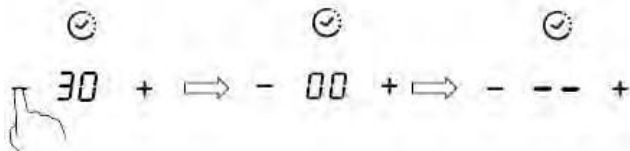


3. Dotykom na ovládač „-“ alebo „+“ nastavte čas.

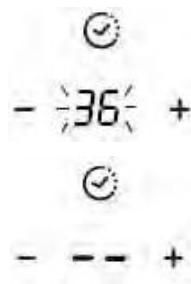
Rada: Dotknite sa ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Podržaním ovládača časovača „-“ alebo „+“ znížite alebo zvýšite čas o 10 minút.

Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Čas zrušíte dotykom na „-“ časovača a posunom nadol na „0“.



5. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.



6. Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.

## Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Varné zóny nastavené na túto funkciu:

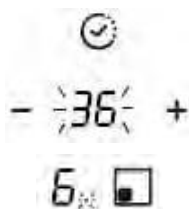
1. Dotyk ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač (napr. zóna č. 1).
2. Dotknite sa tlačidla časovača „-“ alebo „+“, indikátor začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.
3. Dotyk ovládača „-“ alebo „+“ nastavte čas.



Rada: Raz sa dotknite ovládača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.

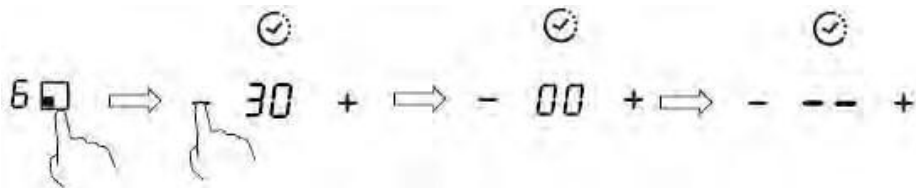
Ak nastavený čas prekročí 99 minút, časovač sa automaticky vráti na „0“ minút.

4. Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.



POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.

5. Ak chcete zrušiť časovač, dotknite sa posúvača výberu ovládania, a potom „-“ alebo „+“ časovača, ktorý sa zruší a na displeji minútky sa zobrazí „00“, a potom „-“.



6. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



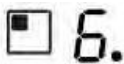
Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

## Nastavenie časovača na vypnutie viacerých varných zón

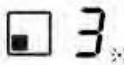
1. Ak sa táto funkcia použije pri viac ako jednej zóne ohrevu, na kontrolke časovača sa zobrazí najkratší čas (napr. nastavenie času zóny č. 1 sú 3 minúty, nastavenie času zóny č. 2 je 6 minút, na kontrolke časovača sa zobrazí „3“).

POZNÁMKA: Blikajúca červená bodka vedľa kontrolky úrovne výkonu znamená, že kontrolka časovača zobrazuje čas ohrevnej zóny.

Ak chcete skontrolovať nastavený čas inej zóny ohrevu, dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.



(nast. na 6 minút)



(nast. na 3 minút)



2. Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná ohrevná zóna automaticky vypne.



POZNÁMKA: Ak chcete zmeniť čas po nastavení časovača, budete musieť začať od kroku 1.

## Starostlivosť a čistenie

| Čo?   | Ako?  | Dôležité!   |
|---|---|---|
| Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrnny, škvrnny od jedla alebo škvrnny, ktoré nie sú od cukru, na skle) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!).</li> <li>3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom.</li> <li>4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Buďte veľmi opatrní.</li> <li>• Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná.</li> <li>• Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.</li> </ul> |
| Vykypené, roztopené jedlo a horúce škvrnny od cukru na skle   | <p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene.</li> <li>2. Čepel alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnu na chladnú oblasť varnej dosky.</li> <li>3. Znečistenie alebo škvrnu očistíte utierkou alebo papierovým uterákom.</li> <li>4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Škvrnny zanechané roztopenými a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch.</li> <li>• Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepel škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.</li> </ul>  |
| Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnite napájanie varnej dosky.</li> <li>2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do svojho materiálu.</li> <li>3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou.</li> <li>4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom.</li> <li>5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.</li> </ol>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.</li> </ul>  |

## Rady a tipy

| Problém  | Možné príčiny  | Čo robiť   |
|--|--|--|
| Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.   | Nie je napájaná.   | Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika. |
| Dotykové ovládače nereagujú.   | Ovládače sú uzamknuté.   | Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.  |
| Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.   | Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.   | Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.  |
| Sklo je poškrábané.  | Riad s drsnými okrajmi.<br><br>Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.  | Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“.<br><br>Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.   |
| Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.                                    | Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).   | Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu.  |
| Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni hlboký zvuk hučania. | Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.   | Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.   |
| Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.  | Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.   | Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.  |
| Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.  | Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie.<br><br>Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede. | Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“.<br><br>Hrniec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.  |

| <b>Problém</b>  | <b>Možné príčiny</b> | <b>Čo robiť</b>  |
|---|----------------------|--|
| Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypne, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia). | Technická porucha.   | Zapište si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika. |

## Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

| <b>Problém</b> | <b>Možné príčiny</b>  | <b>Čo robiť</b>  |
|----------------|---|--|
| F3/F4          | Porucha teplotného snímača indukčnej cievky                               | Kontaktujte dodávateľa.  |
| F9/FA          | Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom | Kontaktujte dodávateľa.  |
| E1/E2          | Neštandardné napájacie napätie  | Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne.<br>Zapnite po obnovení normálneho napájania. |
| E3             | Vysoká teplota teplotného snímača indukčnej cievky                        | Kontaktujte dodávateľa.  |
| E5             | Vysoká teplota teplotného snímača IGBT                                    | Reštartujte po ochladení varnej dosky.   |

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

## Technické údaje

| Varná doska                      | CIS633SCTT  | CIS642SCTT  |
|----------------------------------|---|---|
| Varné zóny                       | 3 zóny  | 4 zóny  |
| Napájacie napätie                | 220–240 V~, 50–60 Hz  | 220–240 V~, 50–60 Hz  |
| Inštalované elektrické napájanie | 2,5 kW: 2250–2750 W<br>alebo<br>3,0 kW: 2700–3300 W<br>alebo<br>4,5 kW: 4050–4950 W<br>alebo<br>5,5 kW: 4950–6050 W<br>alebo<br>6,9 kW: 5500–6900 W | 2,5 kW: 2250–2750 W<br>alebo<br>3,0 kW: 2700–3300 W<br>alebo<br>4,5 kW: 4050–4950 W<br>alebo<br>6,5 kW: 5850–7150 W<br>alebo<br>7,4 kW: 6600–7400 W |
| Veľkosť produktu<br>D×Š×V(mm)    | 590X520X55  | 590X520X55  |
| Inštaláčn é rozmery A×B<br>(mm)  | 560X490   | 560X490   |

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

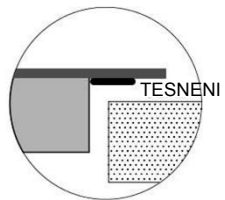
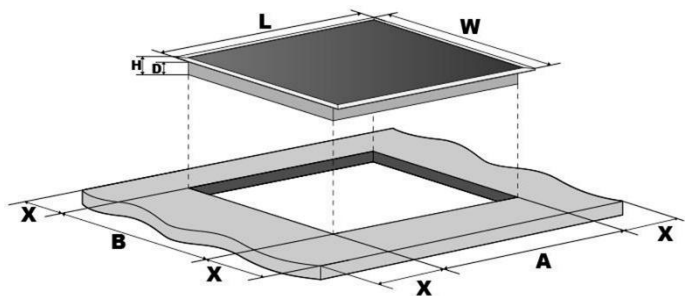
## Inštalácia

### Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej **30 mm**. Zvoľte pracovnú dosku vyrobenú z tepelne odolného materiálu, aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:

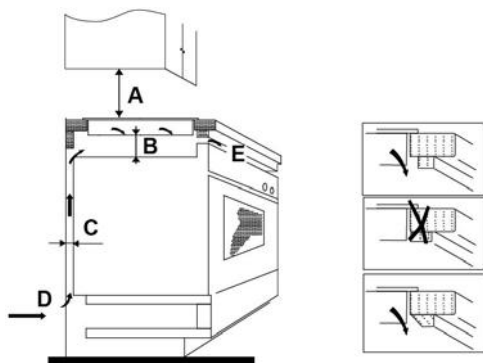


| D(mm) | Š(mm) | V(mm) | H(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 55    | 51    | 560   | 490   | 50 mini |

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkami nad ňou by mala byť aspoň **760** mm.



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D             | E                   |
|-------|---------|---------|---------------|---------------------|
| 760   | 50 mini | 20 mini | Vstup vzduchu | Výstup vzduchu 5 mm |

## Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami,
- pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného materiálu,
- ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor,
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,

- vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi.  
Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),
- izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný,
- ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy,
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

## Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

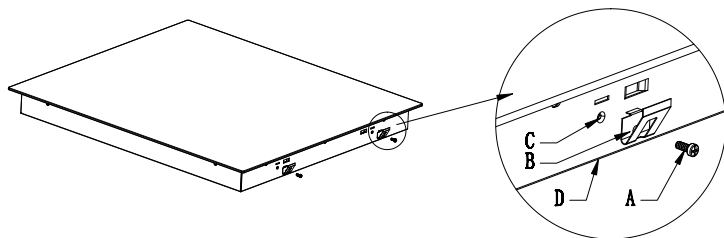
- napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky,
- je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky,
- ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra,
- izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

## Pred umiestnením upevňovacích držiakov

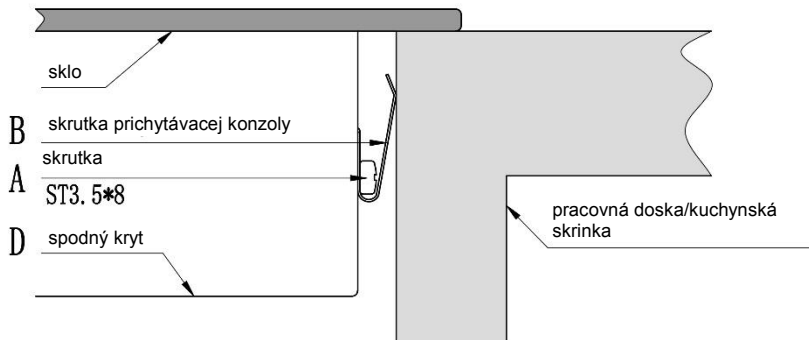
Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

## Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú dosku zaskrutkovaním 4 držiakov na spodnú stranu krytu varnej dosky (pozrite obrázok) po inštalácii.



| A       | B      | C                | D           |
|---------|--------|------------------|-------------|
| skrutka | držiak | otvor na skrutku | spodný kryt |



## Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.

## Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

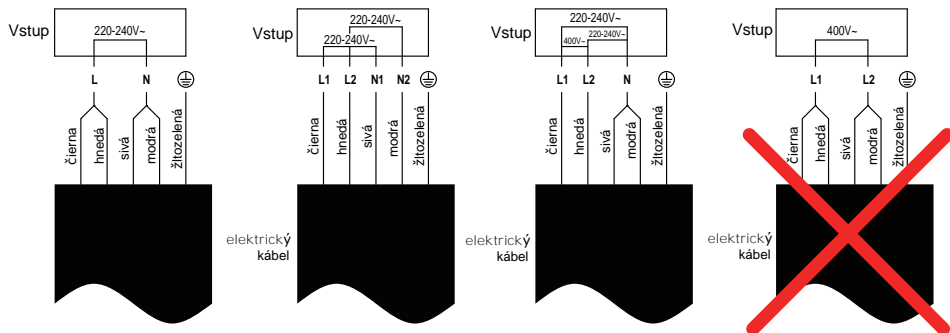
1. elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky,
2. napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku,
3. prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku. Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.

Napájanie by malo byť pripojené v súlade s príslušnou normou, alebo pomocou jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je znázornený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktními 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
- Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len autorizovaný technik.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohravať dôležitú rolu pri zabezpečovaní toho, aby sa z OEEZ nestal problém životného prostredia; potrebné je dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- s OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
- OEEZ sa musí odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.

V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spotrebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

| Informácie o výrobku pre domáce elektrické varné dosky, ktoré sú v súlade s nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014  |                            |         |        |                           |                           |          |
|---|----------------------------|---------|--------|---------------------------|---------------------------|----------|
|   |                            | Pozícia | Symbol | Hodnota                   | Hodnota                   | Jednotka |
| Označenie modelu  |                            |         |        | CI633CTT                  | CI642CTT                  |          |
| Typ varnej dosky:   |                            |         |        | elektrická<br>varná doska | elektrická<br>varná doska |          |
| Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie   | zóny                       |         |        | 3                         | 4                         |          |
|   | oblastí                    |         |        |                           |                           |          |
| Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)  | indukčné zóny na varenie   |         |        | X                         | X                         |          |
|   | indukčné plochy na varenie |         |        |                           |                           |          |
|   | sálavé zóny na varenie     |         |        |                           |                           |          |
|   | pevné platne               |         |        |                           |                           |          |
| V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm                      | Vzadu vľavo                | ∅       |        | 18,0                      | 18,0                      | cm       |
|   | Vzadu v strede             | ∅       |        | -                         | -                         | cm       |
|   | Vzadu vpravo               | ∅       |        | -                         | 18,0                      | cm       |
|   | V strede vľavo             | ∅       |        | -                         | -                         | cm       |
|   | V strede, v strede         | ∅       |        | -                         | -                         | cm       |
|   | V strede vpravo            | ∅       |        | 28,0                      | -                         | cm       |
|   | Vpredu vľavo               | ∅       |        | 18,0                      | 18,0                      | cm       |
|   | Vpredu v strede            | ∅       |        | -                         | -                         | cm       |
| V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm | Vzadu vľavo                | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | Vzadu v strede             | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | Vzadu vpravo               | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | V strede vľavo             | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | V strede, v strede         | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | V strede vpravo            | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | Vpredu vľavo               | D Š     |        | -                         | -                         | cm       |
|   | Vpredu v                   | D       |        | -                         | -                         | cm       |

|   |                    |                        |       |       |       |
|---|--------------------|------------------------|-------|-------|-------|
|   | strede             | Š                      |       |       |       |
|   | Vpredu vpravo      | D<br>Š                 | -     | -     | cm    |
| Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg   | Vzadu vľavo        | Elektrické varenie:    | 193,5 | 193,5 | Wh/kg |
|   | Vzadu v strede     | Elektrické varenie:    | -     | -     | Wh/kg |
|   | Vzadu vpravo       | Elektrické varenie:    | -     | 197,2 | Wh/kg |
|   | V strede vľavo     | Elektrické varenie:    | -     | -     | Wh/kg |
|   | V strede, v strede | Elektrické varenie:    | -     | -     | Wh/kg |
|   | V strede vpravo    | Elektrické varenie:    | 190,9 | -     | Wh/kg |
|   | Vpredu vľavo       | Elektrické varenie:    | 192,3 | 192,3 | Wh/kg |
|   | Vpredu v strede    | Elektrické varenie:    | -     | -     | Wh/kg |
|   | Vpredu vpravo      | Elektrické varenie:    | -     | 195,6 | Wh/kg |
| Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg  |                    | Elektrická varná doska | 192,2 | 194,7 | Wh/kg |
| Platná norma: EN 60350-2 Elektrické spotrebiče na varenie pre domácnosť – časť 2: varné dosky – metódy na meranie výkonu  |                    |                        |       |       |       |
| Odporúčania na úsporu energie:  |                    |                        |       |       |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hniec do stredu varnej zóny.</li> <li>• Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.</li> <li>• Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.</li> <li>• Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.</li> <li>• Používajte hnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.</li> </ul> |                    |                        |       |       |       |