

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld

DEUTSCH

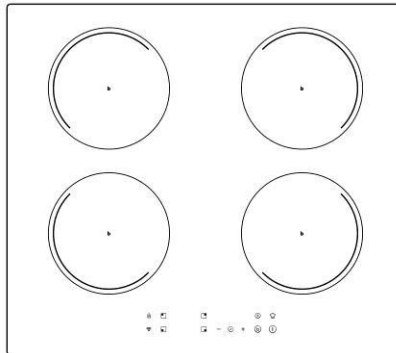
Mode d'emploi de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ

CI642CTTWIFI



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

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

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified

technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

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

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

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

- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric

shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

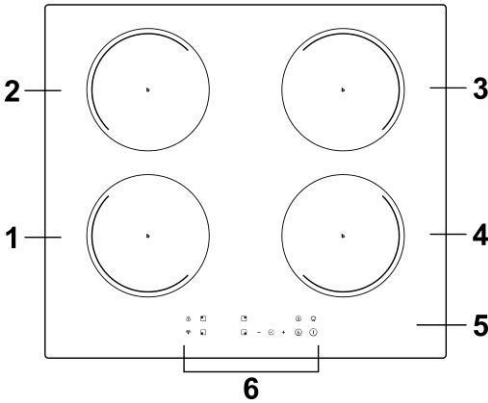
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

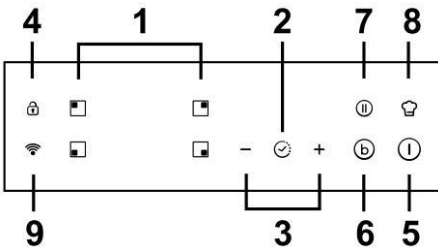
Product Overview

Top View



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

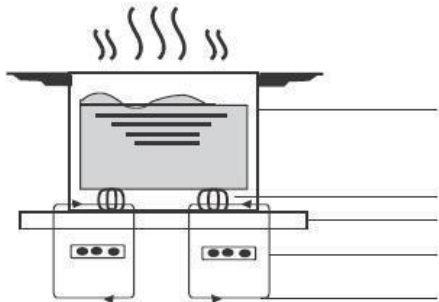
Control Panel



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

A Word on Induction Cooking

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



iron pot

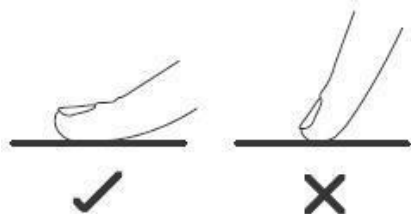
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

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

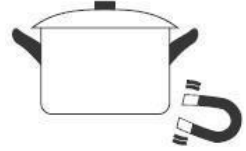
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



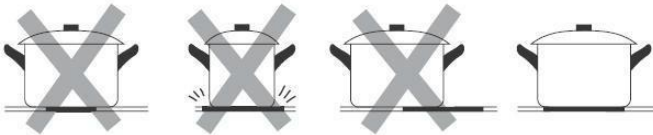
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



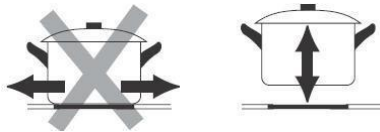
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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

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

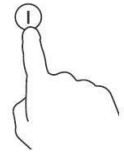
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking

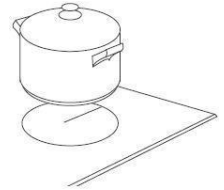
1. Touch the ON/OFF control.

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

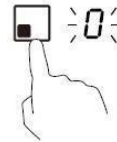


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- 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 "+ " control.

a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

b. You can modify the heat setting at any time during cooking.



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.

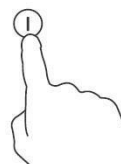


2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0", or holding the "+" and "-" button at the same time for 1 second, it will cut down to "0" directly.

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.



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

Using the Power Management

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

Setting the total power level to fit your requirement

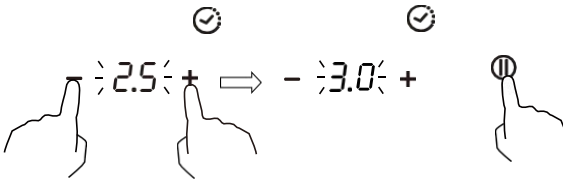
1. Make sure the cooktop is turned off.

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

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



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



Note:

1. After step 2, you must touch the "+" and "-" **within 3 seconds** after you hear the beep. Otherwise you will need to start again from step 2.

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

Power management Rules

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 6.5kW and 7.4kW. The default total power setting is the maximum power level. If you increase it by touching '+', the cooktop will beep 3 times and indicator will show a flashing 'Pn'. Thus you need to decrease power stage of other zones before increasing the power of objective zone.

Direct Cook

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

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

How to set

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

Attention:

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

a. WIRELESS PARAMETERS

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

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

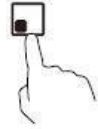
Product information for networked equipment	
power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	N/A
How to activate wireless network port:	For WiFi activation, press 3 seconds the WiFi button
How to deactivate wireless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

Using the Boost

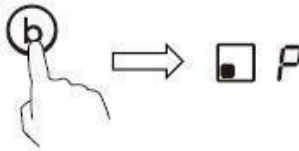
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the 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.



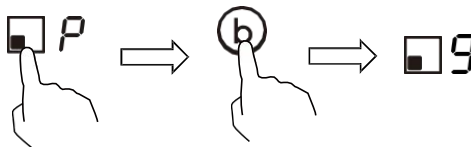
The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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

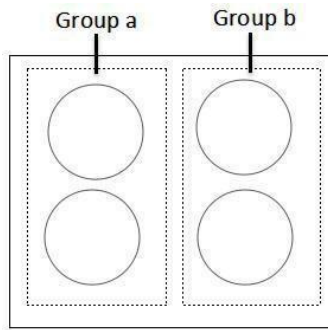


4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9.




Restrictions when using

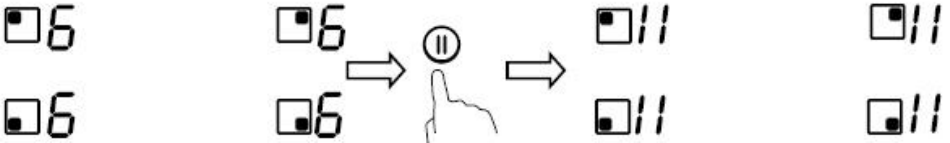
The four zones were divided into two groups. In one group, if use boost on one zone, first make sure that the other zone is working on/below power level 5.




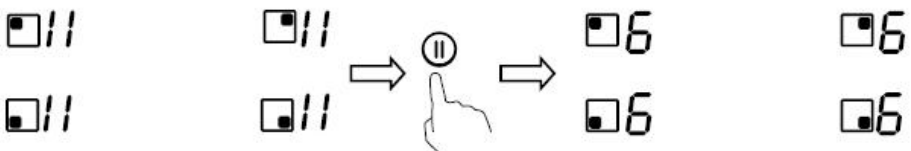
Using the Pause function

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

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



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



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switches 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.

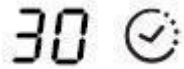
Using the Timer as a Minute Minder

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.

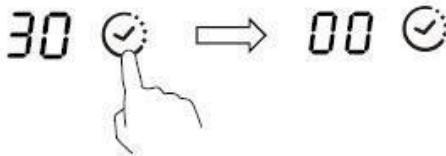
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



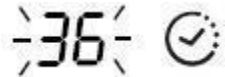
3. Set the time by touching the "-" or "+" control

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

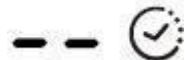
4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



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.

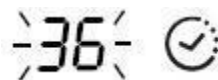


3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

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.

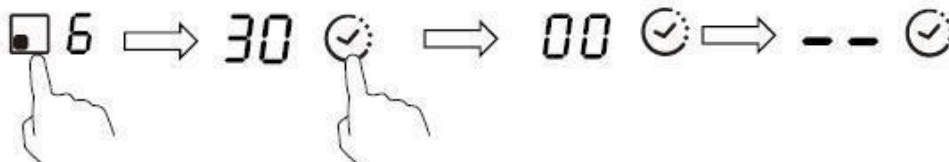


NOTE: The red dot next to power level indicator

will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, 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

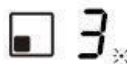
1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

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

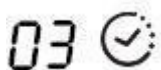
If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



(set to 6 minutes)



(set to 3 minutes)



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



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

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

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

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

Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Technical Specification

Cooking Hob	CI642CTTWIFI
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 6.5kw:5850-7150W or 7.4kw:6600-7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

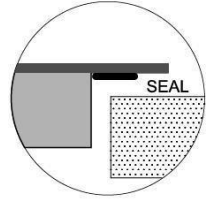
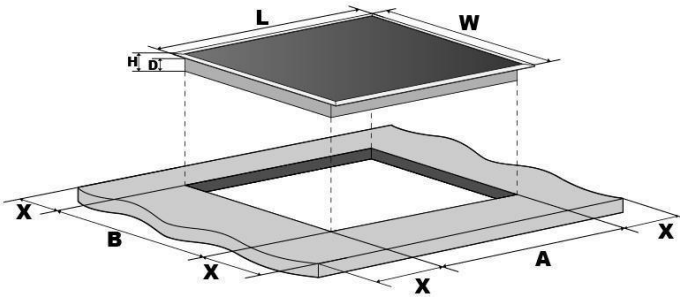
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

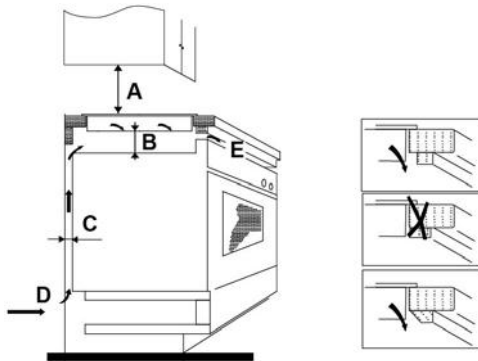


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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

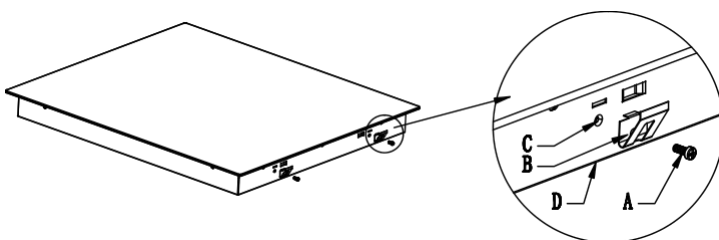
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

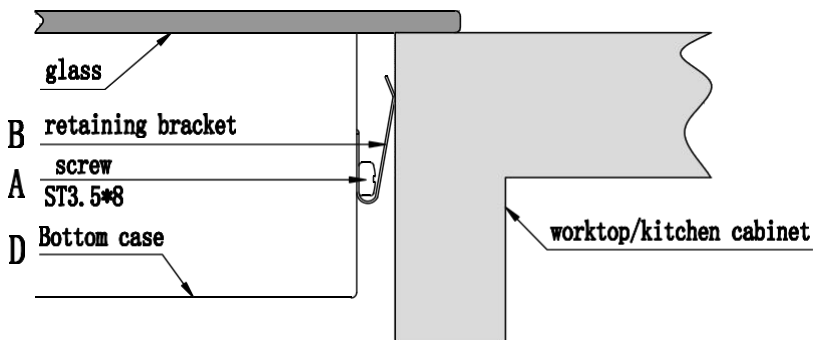
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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:

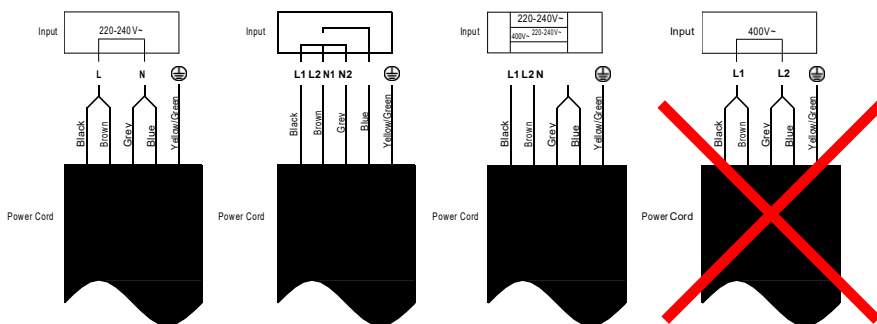
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, 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 by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

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

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

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

		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CI642CTTWIFI	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			4	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅	-	cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅	-	cm
		Central central	∅	-	cm
		Central right	∅	-	cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅	-	cm
		Front right	∅	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	cm
		Rear central	L W	-	cm
		Rear right	L W	-	cm
		Central left	L W	-	cm

	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	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	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	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	194,7	Wh/kg

Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Suggestions for Energy Saving:

- To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.
- Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.

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

Sicherheitshinweise

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

Montage

Stromschlaggefahr

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

Schnittgefahr

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Betrieb und Wartung Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nie auf einer gebrochenen oder gesprungenen Kochfeldoberfläche. Sollte die Kochfeldoberfläche gebrochen oder gesprungen sein, schalten Sie sofort die Netzstromversorgung

- aus und wenden sich an einen Elektriker.
- Schalten Sie das Kochfeld aus, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
 - Andernfalls besteht Stromschlag- oder sogar Lebensgefahr.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät erfüllt die Sicherheitsvorschriften für elektromagnetische Vorrichtungen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) müssen vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder Implantathersteller Rücksprache halten, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen.

Gefahr durch heiße Flächen

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

darauf, dass Kochtopfgriffe nicht auf andere, eingeschaltete Kochfelder überstehen. Achten Sie darauf, dass sich Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen.

Schnittgefahr

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

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochendes Gargut kann zu Rauchbildung führen, und übertretendes Fett kann sich entzünden.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie nie Gegenstände oder Arbeitsgeräte auf dem Gerät liegen.
- Achten Sie darauf, keinesfalls magnetisierbare Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts abzulegen oder liegen zu lassen, weil sie von dessen elektromagnetischem Feld beeinträchtigt werden können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, um den Raum aufzuwärmen oder zu heizen.

- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben ab (d. h. mit Hilfe der Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, nachdem Sie die Töpfe entfernt haben.
- Achten Sie darauf, dass Kinder weder mit dem Gerät spielen noch darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie in Schränken über dem Gerät keine Sachen auf, die für Kinder interessant sein könnten. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten ernsthafte Verletzungen erleiden.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Gerätes einschränkt, sind von einer verantwortlichen und kompetenten Person in den Gebrauch einzuweisen. Dieser Verantwortliche muss sich davon überzeugen, dass sie das Gerät ohne jede Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie Komponenten des Geräts nur dann, wenn dies ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen wird. Alle sonstigen Wartungsmaßnahmen sind von einem qualifizierten Techniker durchzuführen.
- Reinigen Sie das Kochfeld keinesfalls mit einem Dampfreiniger.

- Achten Sie darauf, keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld abzustellen oder darauf fallen zu lassen.
- Stellen Sie sich keinesfalls auf das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, weder scharfkantige Töpfe auf dem Kochfeld zu benutzen noch Töpfe über die Induktionsglasfläche zu ziehen, weil dadurch das Glas verkratzen kann.
- Benutzen Sie keine Topfreiniger oder andere scheuernden Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen, weil diese das Induktionsglas verkratzen können.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dem zugelassenen Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Bed and Breakfast Einrichtungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes aufhalten oder spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen,

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.
 - **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).
 - **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche liegen lassen!
 - **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, weil Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material spannungsführende Teile schützen.
 - Keinen Dampfreiniger verwenden.
 - Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- VORSICHT:** Der Garvorgang ist zu überwachen. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

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

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

Dieses Gerät verfügt nur für funktionale Zwecke über einen Erdungsanschluss.

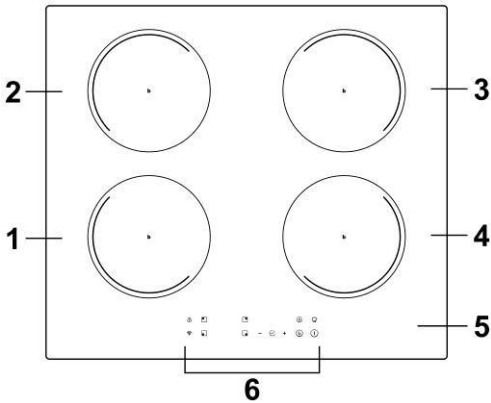
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

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

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

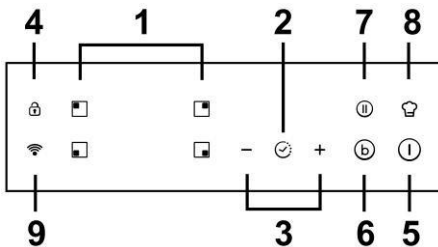
Produktübersicht

Draufsicht



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

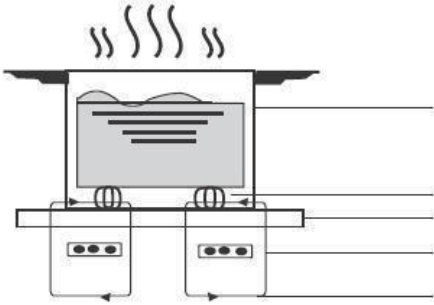
Bedienfeld



1. Kochzonenauswahl
2. Timer-Steuerung
3. Leistungs-/Zeiteinstellung
4. Tastensperre
5. EIN/AUS
6. Boost-Funktion
7. Pausenfunktion
8. Direktkochen-Taste
9. WiFi-Taste

Hinweise zum Induktionskochen

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



Eisenkochtopf

Magnetkreis

Keramische Glasplatte

Induktionsspule

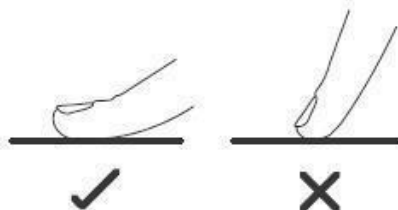
Induzierte Ströme

Vor Benutzung des neuen Induktionskochfelds

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

Benutzung des Bedienfelds

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




Wahl des geeigneten Kochgeschirrs



Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochtopfes.

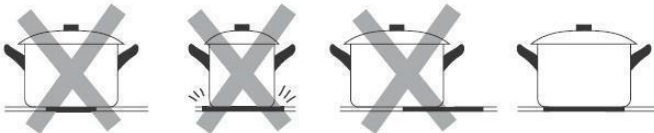
- Um zu prüfen, ob Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen geeignet ist, können Sie einen Magnettest machen. Dazu führen Sie einen Magneten in Richtung Kochtopfboden. Wenn der Magnet angezogen wird, ist der Kochtopf geeignet.
- Falls Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu prüfenden Kochtopf.
 2. Wenn  im Display nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



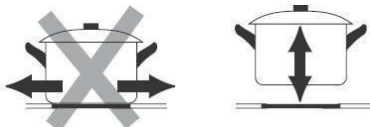
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



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



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



Kochgeschirrabmessungen

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

Der Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs

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

Das Vorstehende kann je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.

Benutzung des Induktionskochfelds

Kochfeld einschalten

1. Drücken Sie auf EIN/AUS.

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

2. Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.

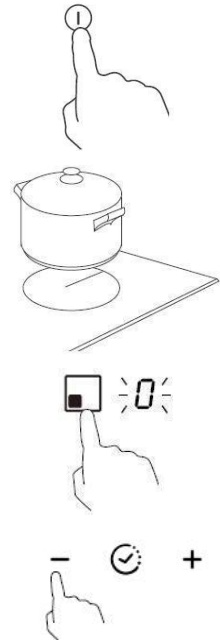
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.

4. Wählen Sie mit dem Schieberegler durch Berühren der „-“ oder „+“ Steuerung.

- a. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Heizzone auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.

- b. Sie können die Wärmeeinstellung während des Garens jederzeit ändern.



Wenn auf dem Display abwechselnd mit der Leistungseinstellung blinkt

bedeutet dies:

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

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

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

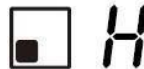
1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.



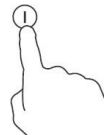
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste „-“ berühren und nach unten auf „0“ gleiten. Oder halten Sie die Taste „+“ und „-“ gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt, um direkt auf „0“ herunterzuschalten. Stellen Sie sicher, dass die Leistungsanzeige „0“ und dann „H“ anzeigt.



und dann



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



4. Vorsicht bei heißen Oberflächen

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



Falls „H“ eingeschaltet ist und ein Stromausfall eintritt, dürfen Sie die Kochfläche nicht berühren, auch wenn nach Wiederherstellung der Stromversorgung „H“ nicht mehr angezeigt wird.

Nutzung des Leistungsmanagements

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

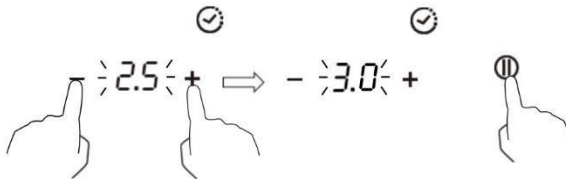
Anpassen der Gesamtleistung an Ihre Anforderungen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.
Hinweis: Sie können das Leistungsmanagement nur einstellen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

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



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



Hinweis:

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

Leistungsmanagementregeln

Mit dem Leistungsmanagement können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW / 3,0 kW / 4,5 kW / 6,5 kW und 7,4 kW einstellen. Standardmäßig ist die Gesamtleistungseinstellung die maximale Leistungsstufe. Wenn Sie sie durch Berühren von „+“ erhöhen, piept das Kochfeld 3 Mal und die Anzeige zeigt ein blinkendes „Pn“ an. Daher müssen Sie die Leistungsstufe anderer Zonen verringern, bevor Sie die Leistung der Zielzone erhöhen.

Direktkochen

Laden Sie zuerst die hOn App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Mobilgerät. Melden Sie dann Ihr Induktionskochfeld an. Schalten Sie das Kochfeld ein, berühren Sie die WiFi-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld zeigt „rr“ an und die WiFi-Kontrollleuchte blinkt. Sie können nun mit der Anmeldung starten. Sobald das WiFi-Modul erfolgreich mit dem Router verbunden ist, leuchtet die WiFi-Kontrollleuchte durchgehend. Andernfalls blinkt die WiFi-Kontrollleuchte weiter.

Einstellungen

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

Achtung:

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

a. DRAHTLOS-PARAMETER

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

b. PRODUKTINFORMATION FÜR VERNETZTE GERÄTE

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

Boost-Funktion

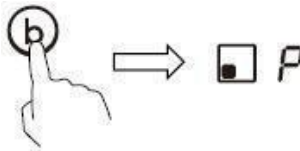
Mit der Boost-Funktion wird die Leistung einer Zone innerhalb von einer Sekunde erhöht und für 5 Minuten beibehalten. Dies ermöglicht ein schnelleres Kochen mit höherer Leistung.

Nutzung der Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Taste der Kochzone, die Sie verstärken möchten. Neben der Taste beginnt eine Anzeige zu blinken.
2. Berühren Sie die Boost-Taste, um die Boost-Funktion für die betreffende Kochzone zu aktivieren.



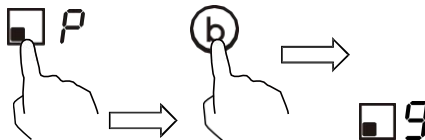
Die Leistungsanzeige zeigt „P“ als Hinweis darauf an, dass die Leistung der Zone verstärkt wird.



3. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten und dann geht die Zone zurück auf Leistungsstufe 9.

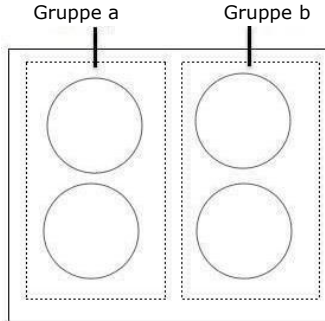


4. Um die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abzubrechen, berühren Sie die Kochzonenauswahl-taste; neben der Taste beginnt eine Anzeige zu blinken. Wenn Sie nun die Boost-Taste berühren, geht die Kochzone zurück auf Leistungsstufe 9.



Benutzungsbeschränkungen

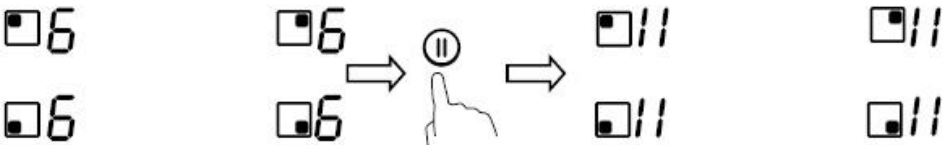
Die vier Zonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Wenn Sie die Boost-Funktion in einer Zone verwenden, müssen Sie in einer Gruppe zunächst sicherstellen, dass die andere Zone maximal mit Leistungsstufe 5 arbeitet.



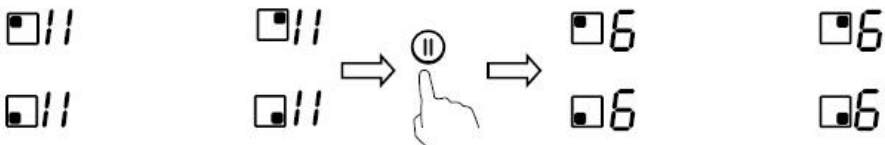
Pausenfunktion

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone aktiviert ist.
2. Berühren Sie die Taste. Die Kochzonenanzeige zeigt „||“ an. Der Betrieb des Induktionskochfelds wird für alle Kochzonen deaktiviert (ausgenommen „Pause“, „Ein/Aus“ und „Tastensperre“).



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



Bedientastensperre

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

Sperre aktivieren

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

Sperre deaktivieren

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



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

Überhitzungsschutz

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

Überkochschutz

Der Überkochschutz ist eine Sicherheitsfunktion. Diese Funktion schaltet das Kochfeld innerhalb von 10 Sekunden automatisch ab, wenn das Wasser zum Bedienfeld fließt, während der Summer 1 Sekunde lang piept.

Erkennung kleiner Gegenstände

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

Automatischer Abschaltenschutz

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

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

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



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

Benutzung des Timers

Der Timer bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

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

Benutzung des Timers als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

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

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

2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“.

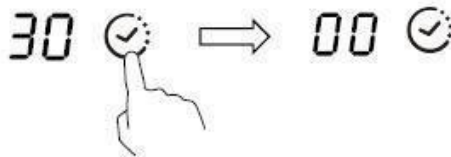
Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.



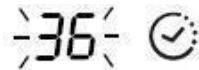
3. Wählen Sie mit der „-“ oder „+“-Steuerung die gewünschte Zeiteinstellung

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

4. Brechen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Steuerung ab, und die „00“ wird in der Minutenanzeige angezeigt.



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



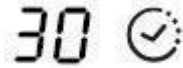
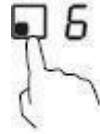
6. Der Summer wird 30 Sekunden lang ertönen und die Timer-Anzeige zeigt „- -“ an, wenn die Einstellzeit abgelaufen ist.



Abschaltung einer Kochzone per Timer

Für diese Funktion eingerichtete Kochzonen werden:

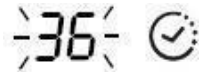
1. Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen. (z. B. Zone #1)
2. Drücken Sie auf die Taste „Timer“.
Die Erinnerungsanzeige beginnt zu blinken, und im Display wird „30“ angezeigt.
3. Wählen Sie mit den Tasten „-“ oder „+“ die gewünschte Zeiteinstellung



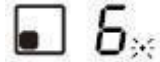
Hinweis: Durch einmaliges Berühren der Tasten „-“ oder „+“ verringert oder erhöht sich der Wert um 1 Minute. Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um den Einstellwert um 10 Minuten zu erhöhen bzw. zu verringern.

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

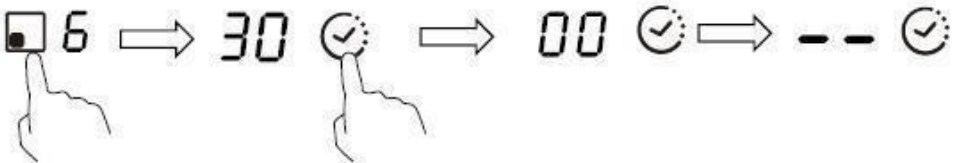
4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit, und die Erinnerungsanzeige blinkt 5 Sekunden lang.



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



5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung und dann die Timer-Steuerung, der Timer wird abgebrochen und die „00“ wird in der Minutenanzeige angezeigt und dann „--“.



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





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

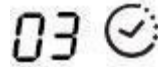
Abschaltung mehr als einer Kochzone per Timer

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(z.B. Zone 1# Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2# Einstellzeit von 6 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt „3“ an).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Zeit der Kochzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.

 6. (auf 6 Minuten geschaltet)

 3 (auf 3 Minuten geschaltet)



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



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

Instandhaltung und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Normale Gebrauchsspuren auf Glas (Fingerabdrücke, Rückstände von Lebensmitteln oder übergekochtem zuckerlosem Gargut auf der Glasfläche)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Reinigen Sie das noch warme (aber nicht zu heiße!) Glas mit einem Kochfeldreiniger. 3. Spülen Sie mit Wasser nach und wischen Sie das Feld mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keinen Hinweis „Heiße Oberfläche“, obwohl die Kochzone noch heiß sein kann! Seien Sie daher besonders vorsichtig. • Topfreiniger sowie einige Nylon-Reiniger und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Lesen Sie stets die Produkthinweise, um zu prüfen, ob ein Reiniger geeignet ist. • Beseitigen Sie stets Reinigungsrückstände vom Kochfeld, weil die Glasoberfläche sonst fleckig werden kann.
<p>Reste von übergekochtem, geschmolzenem und zuckerhaltigem Gargut auf der Glasoberfläche</p>	<p>Beseitigen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einer für Induktionskochfelder geeigneten Reinigungsklinge; achten Sie dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus. 2. Halten Sie die Klinge (oder ein anderes geeignetes Instrument) in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung in Richtung eines kühlen Kochfeldbereichs ab. 3. Spülen Sie mit etwas Wasser nach und trocknen Sie die Glasfläche dann mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Normale Gebrauchsspuren auf Glas“ oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beseitigen Sie Rückstände von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder übergekochtem Gargut möglichst umgehend. Wenn es auf dem Glas abkühlt, kann es schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Schutzkappe eines Kochfeldreinigers zurückgeschoben ist, liegt dessen rasiermesserscharfe Klinge frei. Benutzen Sie einen Kochfeldreiniger mit größter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und für Kinder unzugänglich auf.
<p>Kochrückstände auf den Berührungstasten</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Weichen Sie die Rückstände ein. 3. Reinigen Sie den Bereich der Berührungstasten mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Umständen ist ein Piepton zu hören und das Glaskeramikkochfeld schaltet sich aus; außerdem können die Berührungstasten deaktiviert sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Bereich der Berührungstasten abzuwischen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.

Hinweise und Tipps

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

Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet; es ist ein Piepton zu hören und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern in der Zeitschaltuhranzeige).	Technische Störung.	Notieren Sie sich bitte den Fehlercode, unterbrechen Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds, und wenden Sie sich dann an einen Elektriker.
--	---------------------	---

Fehlermeldung und Kontrollen

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

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

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

Technische Daten

Kochfeld	CI642CTTWIFI
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2,5 kW: 2250-2750 W oder 3,0 kW: 2700-3300 W oder 4,5 kW: 4050-4950 W oder 6,5 kW: 5850-7150 W oder 7,4 kW: 6600-7400 W
Abmessungen L×B×H (mm)	590X520X60
Einbaumaße A×B (mm)	560X490

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

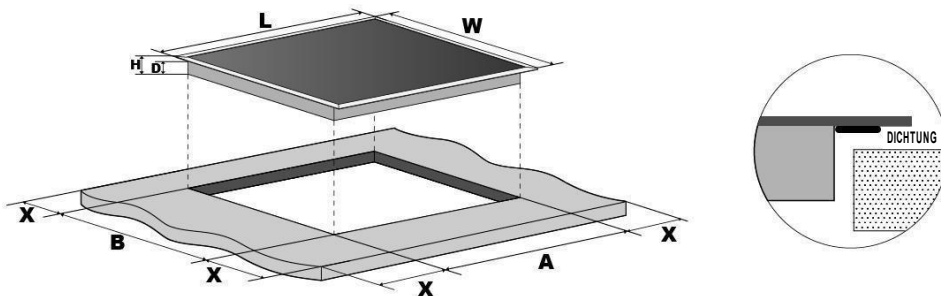
Montage

Wahl der Montageausrüstung

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

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

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

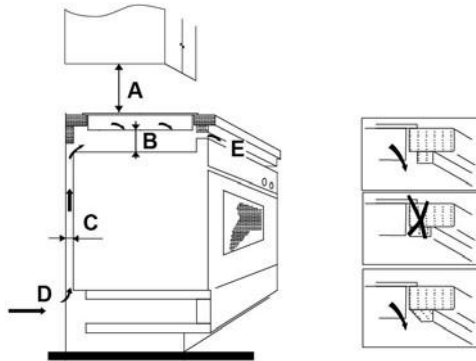


L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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



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



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

Vor der Montage des Kochfelds zu beachten:

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

Nach der Montage des Kochfelds zu beachten:

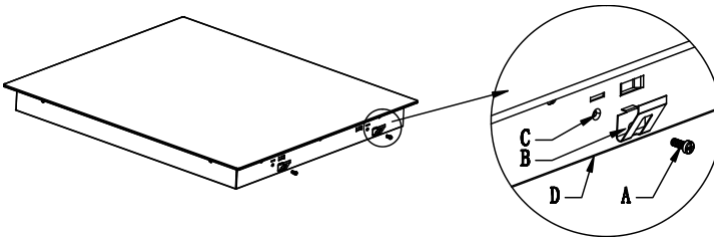
- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gelangt ausreichend Frischluft von außen an die Unterseite des Kochfelds.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Unterschrank montiert wird, muss an der Unterseite des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere angebracht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

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

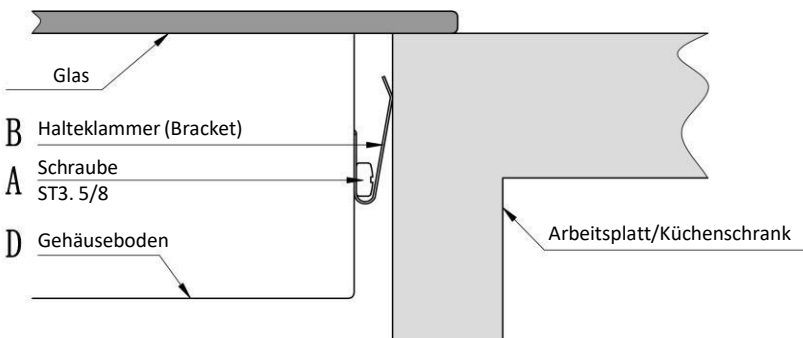
Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Unterlage (Verpackung verwenden). Achten Sie darauf, dass die hervorstehenden Bedienelemente keinem Druck ausgesetzt werden.

Anpassen der Halterungsposition:

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



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Gehäuseboden



Vorsicht

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



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

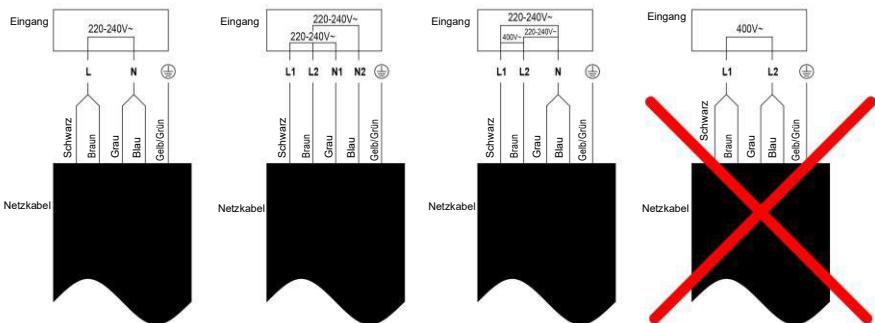
1. dass die vorhandene Elektroanlage für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist;
2. dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entsprechen;
3. dass die vorhandenen Stromkabel für die auf dem Typenschild angegebene Last ausgelegt sind. Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an die Netzstromversorgung keine Adapter, Reduzierer oder Abzweige, weil andernfalls Überhitzungs- und Brandgefahr besteht.

Das Netzstromkabel darf eine heißen Teile berühren und muss so gelegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



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

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder über einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Das Anschlussverfahren ist unten dargestellt.



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



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

Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden;

Elektro- und Elektronik-Altgeräte sollten in speziellen Sammelstellen entsorgt werden, die von der Stadtverwaltung oder einem registrierten Unternehmen verwaltet werden.

In vielen Ländern ist es unter Umständen möglich, große Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu Hause abholen zu lassen. Beim Kauf eines neuen Geräts können Altgeräte im Tausch kostenlos an den Händler zurückgegeben werden, solange das Gerät demselben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das gelieferte Gerät verfügt.

Produktinformationen für Haushalts-Elektrokochfelder gemäß der Verordnung (EU) der Kommission Nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung				CI642CTTWIFI	
Kochfeldtyp:				Elektrokochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -bereiche	Zonen			4	
	Bereiche				
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochbereiche, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen			X	
	Induktionskocher Kochbereiche				
	Strahlungskochbereiche				
	feste Platten				
Bei runden Kochzonen oder -bereichen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	∅	18,0	cm
		Hinten Mitte	∅	-	cm
		Hinten rechts	∅	18,0	cm
		Mitte links	∅	-	cm
		Mitte, Mitte	∅	-	cm
		Mitte rechts	∅	-	cm
		Vorn links	∅	18,0	cm
		Vorn Mitte	∅	-	cm
Bei nicht runden Kochzonen oder -bereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone, abgerundet auf 5 mm		Hinten links	L W	-	cm
		Hinten Mitte	L W	-	cm
		Hinten rechts	L W	-	cm
		Mitte links	L W	-	cm
		Mitte, Mitte	L W	-	cm
		Mitte rechts	L W	-	cm
		Vorn links	L W	-	cm

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

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

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

Risque de blessure par coupure

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

Consignes importantes de sécurité

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

Exploitation et entretien

Danger 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 la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (comme les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour 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 cuisson 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 zones de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

Risque de blessure par coupure

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

Consignes importantes de sécurité

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

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne 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 handicapées qui limitent leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les renseigner sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que :
 - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ;
 - maisons de ferme ;
 - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ;
 - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont

les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.

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

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

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

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

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

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

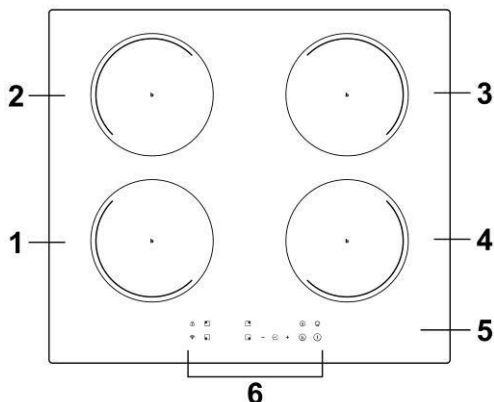
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

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

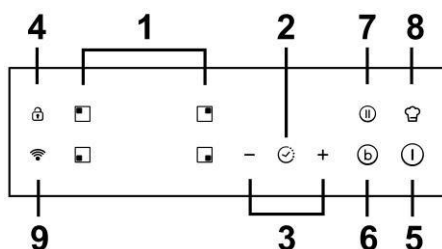
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



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

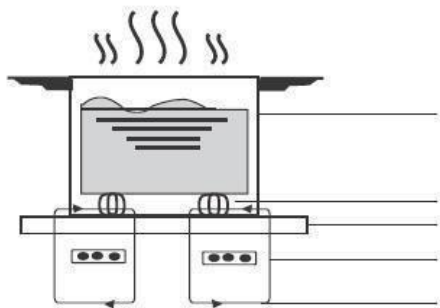
Panneau de commande



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touche du temporisateur
3. Touche de réglage de la puissance et du temporisateur
4. Touche de verrouillage
5. Touche Marche/Arrêt
6. Touche Fonction Boost
7. Commande de la fonction de mise en pause
8. Touche de Direct cook
9. Touche sans fil (Wi-Fi)

Un mot sur la cuisson à induction

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



casserole en fer

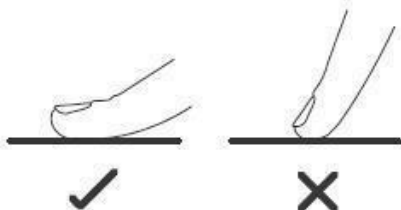
circuit magnétique
plaque de verre céramique
bobine d'induction
courants inductifs

Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

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

Utilisation des commandes tactiles

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




Choisir une bonne batterie de cuisine



Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction.

Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole

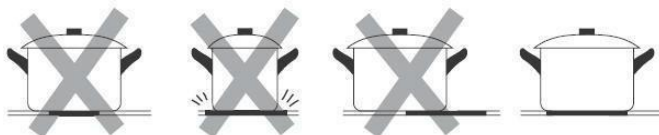
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique.
Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2.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



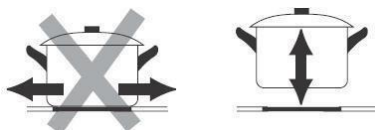
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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



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



Dimensions de la casserole

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

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

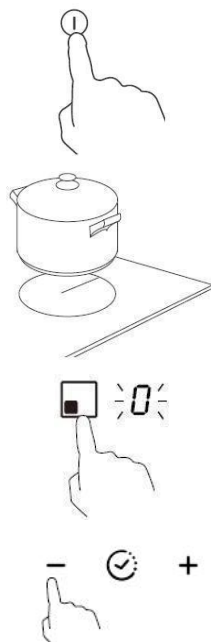
Zone de cuisson	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4 (180 mm)	120

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

Utilisation de votre table à induction

Comme commencer la cuisson

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « -- » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.
2. Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
3. En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.
4. Réglez un niveau de puissance à l'aide des touches « - » ou « + ».
 - a. Si vous n'avez pas sélectionné une zone de cuisson dans un délai d'1 minute, la table de cuisson à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
 - b. Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



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

Cela signifie que :

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

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

Quand vous avez fini de cuisiner

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



2. Éteignez le foyer de cuisson en appuyant sur « - » et en réduisant jusqu'à « 0 » ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - » pendant 1 seconde, cela réglera directement le foyer sur « 0 ».

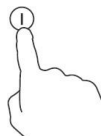
Assurez-vous que la touche affiche « 0 » puis « H ».



puis



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



4. Prenez garde aux surfaces chaudes.

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



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

Utilisation du réglage de la puissance

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

Réglage du niveau de chauffe total pour répondre à vos exigences

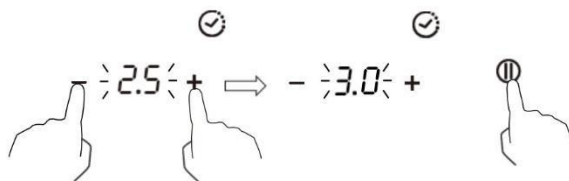
1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

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

2. Appuyez sur la touche « Fonction de mise en pause » et maintenez-la enfoncée 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 puissance, par ex. 3.0. Lorsque la puissance que vous souhaitez régler clignote, appuyez sur la touche « Fonction de mise en pause » et maintenez-la enfoncée 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

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

Direct Cook

Tout d'abord, téléchargez l'application hOn et installez-la sur votre appareil portable. Ensuite, veuillez enregistrer votre table à induction. Allumez votre la table de cuisson, appuyez sur la touche Wi-Fi et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes et la table de cuisson affichera « rr ». Le voyant du Wi-Fi clignotera et vous pourrez commencer à vous enregistrer. Une fois que le module WI-FI s'est connecté au routeur avec succès, le voyant du Wi-Fi sera allumé en permanence. Sinon, le voyant du Wi-Fi continuera de clignoter.

Comment la configurer

Définissez la procédure de direct cook sur l'application hOn, et envoyez la commande à la plaque de cuisson, vous entendrez deux bips et le point de l'affichage du temporisateur clignotera. Appuyez ensuite sur la touche de direct cook, vous entendrez un bip et le point de l'affichage du temporisateur ne clignotera plus. La table de cuisson fonctionnera suivant le réglage de l'application et les zones sélectionnées afficheront « A ». Sur l'application, vous aurez accès à 15 recettes de cuisine assistée, ainsi qu'à certaines fonctions spéciales : Maintien au chaud, faire fondre, faire bouillir, faire mijoter et frire.

Attention :

Il existe un cas particulier. Si tous les voyants des zones se sont éteints lorsque vous avez défini des recettes de cuisson sur l'application, il vous faudra appuyer sur la touche Marche/Arrêt avant d'appuyer sur la touche de direct cook. Une fois tous les voyants éteints, vous avez 10 minutes pour terminer le réglage de la recette de cuisson. Sinon, vous devrez connecter le routeur et définir à nouveau une recette.

a. PARAMÈTRES DU SANS-FIL

Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR &BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Puissance maximale [mW]	100	8

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

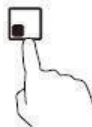
Informations sur le produit pour les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et tous les ports de réseau sans fil sont activés :	N/A
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le Wi-Fi, appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes

Utilisation de la fonction Boost

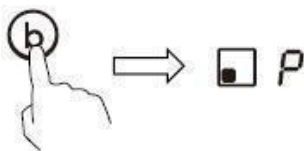
La fonction Boost permet d'augmenter la puissance d'un foyer en une seconde et ce pendant 5 minutes. De cette façon, la cuisson sera plus vive et plus rapide.

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.



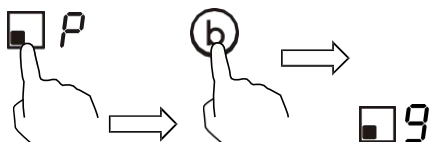
La touche affichera « P » pour indiquer que le foyer est en mode Boost.



3. Le niveau de puissance Boost durera 5 minutes, puis le foyer reviendra à la puissance « 9 ».

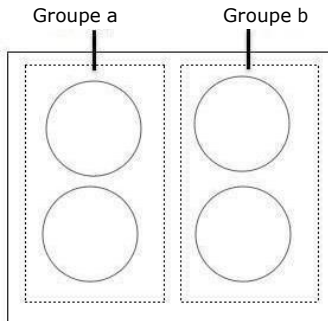


4. Si vous souhaitez supprimer le mode Boost au cours de ces 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson ; un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton Boost, la zone de cuisson retournera au niveau de puissance 9.



Restrictions pendant l'utilisation

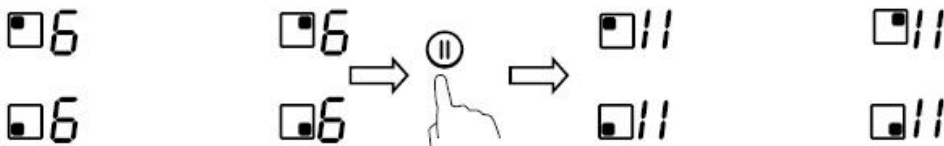
Les quatre zones ont été divisées en deux groupes. Dans un groupe, si vous utilisez le mode Boost sur un foyer, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au maximum au niveau 5.



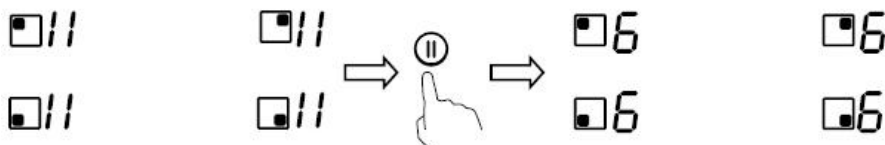
Utilisation de la Fonction de mise en pause

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

1. Assurez-vous que le foyer de cuisson fonctionne.
2. Appuyez sur le bouton, l'indicateur de zone de cuisson affichera « II ». Ensuite, le fonctionnement de la table de cuisson à induction sera désactivé pour toutes les zones de cuisson, sauf en ce qui concerne la Fonction de mise en pause, du bouton de Marche/Arrêt et les touches de verrouillage.



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



Verrouillage des touches de commande

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

Verrouillage des touches de commande

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

Déverrouillage des touches de commande

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



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

Protection contre la surchauffe

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

Protection en cas de débordement

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

Détection d'ustensiles trop petits

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

Protection par arrêt automatique

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

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

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



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

Utilisation du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

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

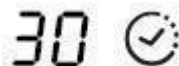
Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

1. Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

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

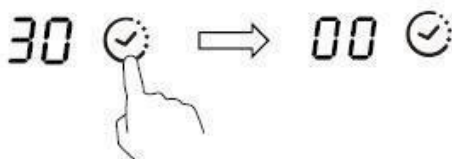
2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.



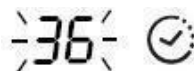
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».

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

4. Supprimez la durée réglée en appuyant sur la touche du temporisateur, qui affiche alors « 00 ».



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 :

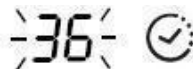
1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson. (par ex. foyer 1#)
2. Appuyez sur la touche du temporisateur : l'indicateur de la minuterie commence à clignoter et « 30 » s'affiche.
3. Réglez le temps à l'aide des touches « - » ou « + ».



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.

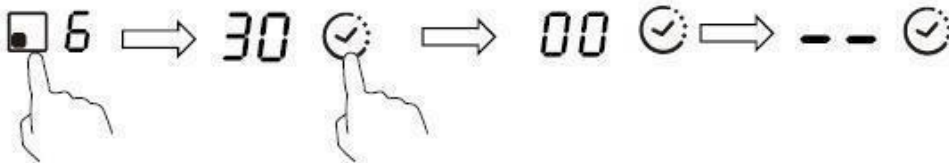
4. Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le temporisateur clignote pendant 5 secondes.



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



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



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




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


Réglage du temporisateur pour éteindre plusieurs foyers de cuisson


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

03 

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

 H

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

Entretien et nettoyage

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

Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux vibrant de manière différenciée).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson 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 apparait 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. 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 ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou un foyer de cuisson s'est éteint tout seul de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

Affichage et inspection des défaillances

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

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

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

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

Spécifications techniques

Table de cuisson	CI642CTTWIFI
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance électrique installée	2,5 kW : 2250-2750 W ou 3,0 kW : 2700-3300 W ou 4,5 kW : 4050-4950 W ou 6,5 kW : 5850-7150 W ou 7,4 kW : 6600-7400 W
Dimensions du produit P×L×H (mm)	590X520X60
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490

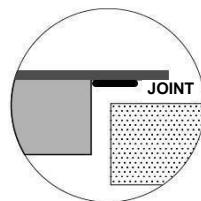
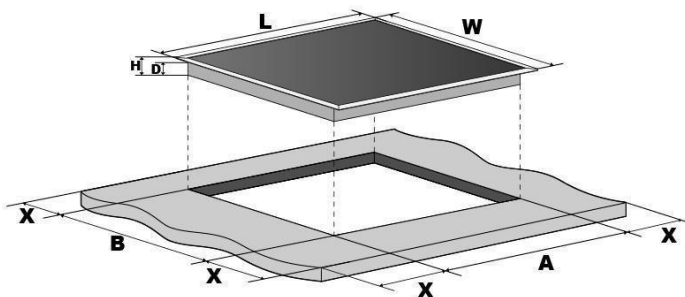
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

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

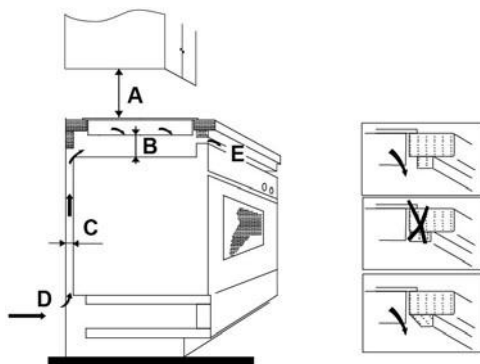


L (mm)	L (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 minimum

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



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



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

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

- la surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire
- le plan de travail est constitué d'un matériau résistant à la chaleur
- si la 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

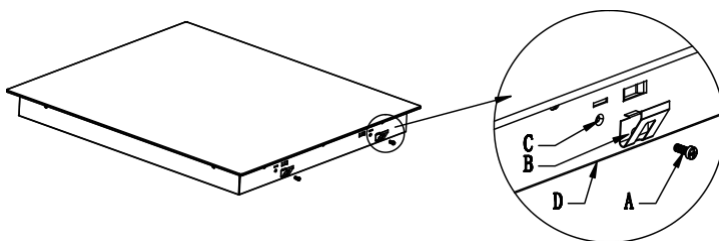
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs
- un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson
- si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection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

Avant d'installer les supports de fixation

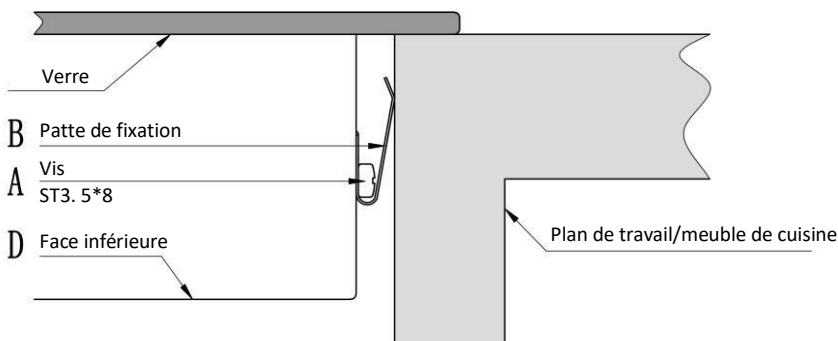
L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

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.



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 :

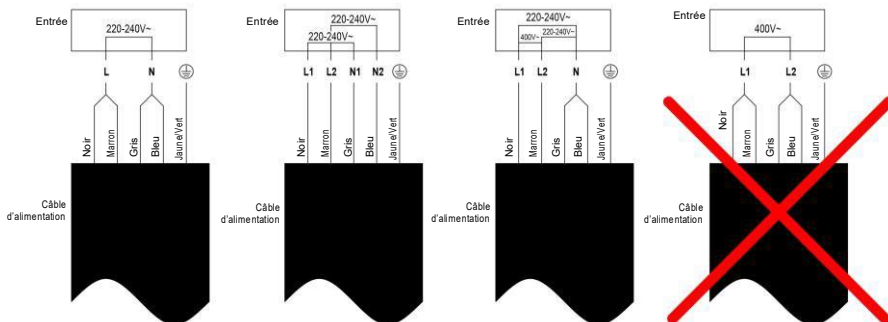
1. le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique. Pour raccorder la table de cuisson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

L'alimentation électrique doit être branchée conformément à la norme applicable ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée ci-dessous.



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



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

- les DEEE ne doivent pas être traités 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, à titre exceptionnel, tant que l'équipement est de type équivalent et a les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Informations sur le produit pour les plaques électriques domestiques conformes au
règlement de la Commission (UE) N°= 66/2014

		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CI642CTTWIFI	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	Plaques massives				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5 mm près		Arrière gauche	Ø mm	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	-	cm
		Avant gauche	Ø mm	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 électriques, arrondis à 5 mm près		Arrière gauche	L l	-	cm
		Arrière centre	L l	-	cm
		Arrière droite	L l	-	cm
		Centre gauche	L l	-	cm
		Centre centre	L l	-	cm
		Centre droite	L l	-	cm

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

Настоящим Candy Hoover Group Srl заявляет, что данное радиооборудование соответствует Директиве 2014/53/EU и соответствующим Законодательным требованиям (для рынка Великобритании). Полный текст декларации о соответствии доступен по следующему интернет-адресу:

www.candy-group.com

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 в систему домашней электропроводки может вносить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны: края панели являются острыми.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается размещать горючие материалы или продукты на данном приборе в любое время.
- Доведите данную информацию до сведения лиц, выполняющих установку прибора. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасности данный прибор должен 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 прибора приведет к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание

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

- Данный прибор отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электронными имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем импланта перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что на их импланты не повлияет электромагнитное излучение прибора.
- Несоблюдение данного указания может привести к смертельному исходу.

Опасность ожогов

- При использовании варочной панели ее части нагреваются до температуры, которая может вызывать ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной посуды, к стеклянной поверхности панели до полного ее остывания.
- Не кладите на панель металлические предметы, например ножи, вилки, ложки, крышки и т. п., так как 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 брать за рукоятки.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьезным 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 травмам или порезам.

Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплескивание 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. с помощью сенсорных органов управления). Не полагайтесь только на функцию автоматического отключения конфорок после снятия кухонной утвари.
- Не позволяйте детям играть с панелью, залезать на нее или сидеть на ней.
- Не храните детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Дети или лица с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы и подготовлены к использованию прибора ответственным и компетентным лицом. 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 щеток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжелые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели в результате царапанья запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы, которые могут поцарапать индукционное стекло.
- В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающим в схожем качестве, во избежание рисков.
- Данный прибор предназначен 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 ее открытые части нагреваются во время использования.
Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
Не оставляйте детей младше 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, после предварительного инструктажа и при условии понимания связанных с этим опасностей.
- Не допускайте, чтобы дети баловались с печью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.

- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным 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!** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, это касается поверхностей варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части.
- Пользоваться паром для очистки панели запрещено.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

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

ВНИМАНИЕ! Для предотвращения падения панель необходимо надежно 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 разъем заземления только для функциональных целей.

Поздравляем вас с приобретением новой индукционной варочной панели

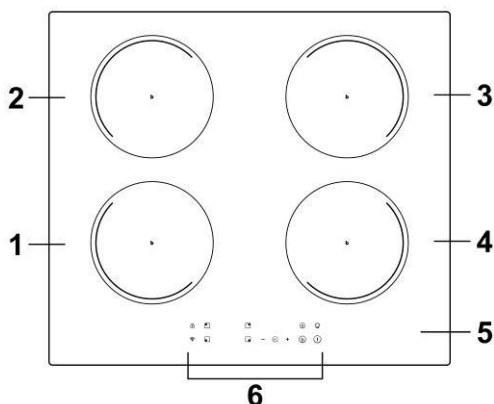
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

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

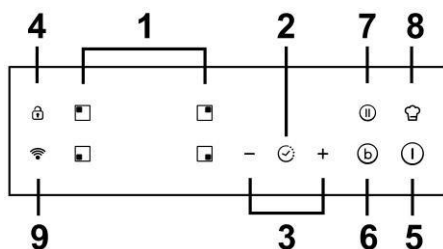
Обзор продукта

Вид сверху



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. Стеклопанель
6. Панель управления

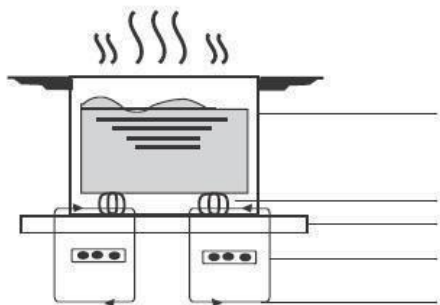
Панель управления



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности/установки таймера
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)
6. Кнопка функции повышения мощности
7. Кнопка паузы
8. Кнопка прямого приготовления
9. Кнопка WiFi

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

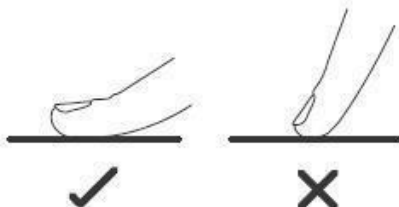
индукционный ток

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную пленку.

Использование сенсорной панели

- 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 пленка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.




Выбор посуды



Используйте только кухонную утварь с основанием, пригодным для готовки на индукционной варочной панели.

На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.

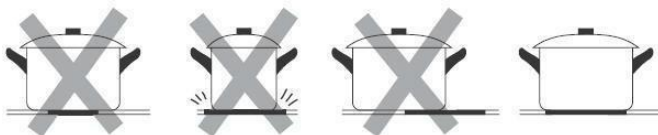
- Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита.
Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Если магнита нет:
 1. Налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды.
 2. Включите варочную панель. Если индикатор  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.



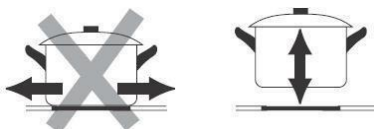
Не используйте посуду с острыми углами или изогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно посуды 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 съеме 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

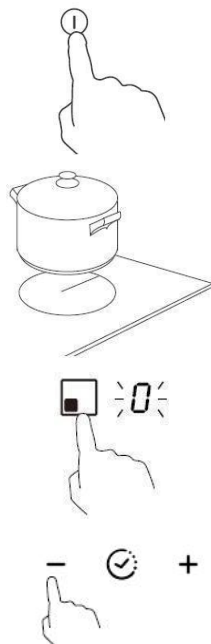
Конфорка	Минимальный диаметр утвари (мм)
1, 2, 3, 4 (180 мм)	120

Вышеуказанное может варьироваться в зависимости от качества используемой посуды.

Использование индукционной варочной панели

Для запуска приготовления

1. Коснитесь кнопки ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).
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, что дно сковороды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.
3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.
4. Установите мощность нагрева кнопками «-» и «+».
 - a. Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
 - b. Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.



Если на дисплее попеременно мигает индикатор и уровень нагрева.

Это означает следующее:

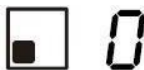
- вы установили посуду не на ту конфорку;
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи, либо
- посуда слишком маленькая или поставлена не по центру конфорки.

Нагрев не начнется, пока на конфорке не будет подходящей посуды. Если подходящая утварь не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

После завершения готовки



1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.
2. Выключите конфорку уменьшением мощности до «0» кнопкой «-» или одновременным касанием на 1 секунду кнопок «+» и «-». При этом мощность автоматически будет уменьшена до «0».
Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0», а затем «Н».



а затем



3. Отключите всю конфорку, нажав кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ).



4. Не прикасайтесь к горячей поверхности.

Буква «Н» показывает, какая конфорка слишком горячая, чтобы касаться ее. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



В случае прерывания подачи электроэнергии когда на дисплее отображается «Н», не прикасайтесь к варочной панели, даже если «Н» больше не отображается после восстановления подачи электроэнергии.

Управление мощностью

С помощью управления мощностью вы можете установить общую мощность 2,5 кВт/3,0 кВт/4,5 кВт/6,5 кВт и 7,4 кВт. Стандартный общий уровень мощности является максимальным.

Выбор подходящей мощности

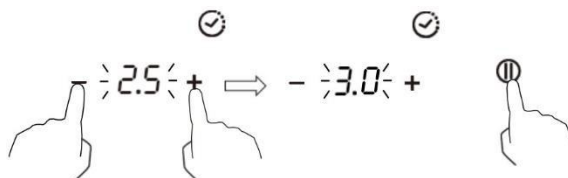
1. Убедитесь в том, что панель отключена

Примечание: мощность можно изменять только на выключенной панели.

2. Нажмите кнопку «пауза» и удерживайте в течение 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 желаемая мощность мигает, нажмите кнопку «пауза» и удерживайте в течение 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 придется повторить все пункты, 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

С помощью управления мощностью вы можете установить общую мощность 2,5 кВт/3,0 кВт/4,5 кВт/6,5 кВт и 7,4 кВт. Стандартный общий уровень мощности является максимальным. 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.

Прямое приготовление

Сначала загрузите приложение hOp и установите его на свое портативное устройство. Затем зарегистрируйте в нем вашу индукционную варочную панель.

Включите варочную панель, нажмите кнопку WiFi и удерживайте в течение 3 секунд, на варочной панели отобразится «гг» и начнет мигать индикатор WiFi, после чего вы сможете начать регистрацию. Как только модуль WiFi успешно подключит маршрутизатор, индикатор WiFi будет гореть постоянно. В противном случае индикатор WiFi будет мигать.

Инструкция

Настройте функцию прямого приготовления в приложении hOp и отправьте команду на варочную панель, вы услышите два звуковых сигнала и точка дисплея таймера начнет мигать. Затем нажмите кнопку «Direct cook» (Прямое приготовление), вы услышите один звуковой сигнал и точка дисплея таймера будет установлена. Варочная панель будет работать в соответствии с настройками в приложении, а в выбранных зонах будет отображаться «А.». В приложении вы получите доступ к 15 кулинарным рецептам, а также к некоторым специальным функциям: Сохранить тепло, Растопить, Кипятить, Тушить и Жарить.

Внимание!

Есть особый случай. Если все индикаторы зоны погасли, когда вы установили рецепты в приложении, вам нужно будет нажать кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), прежде чем нажать кнопку «Direct cook» (Прямое приготовление). После того, как все индикаторы погасли, в течение 10 минут вам нужно закончить настройку рецепта. В противном случае вам нужно будет подключить маршрутизатор и установить рецепт снова.

а. ПАРАМЕТРЫ БЕСПРОВОДНОГО СОЕДИНЕНИЯ

Технологии	Wi-Fi	Bluetooth с низким энергопотреблением (BLE)
Стандарт	802.11 b/g/n	v4.2 BR/EDR & BLE
Полоса частот [МГц]	2400 ~ 2500	2400 ~ 2500
Максимальная мощность [мВт]	100	8

б. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ ДЛЯ СЕТЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

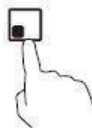
Информация об изделии для сетевого оборудования	
Потребляемая мощность изделия в режиме ожидания в сети, когда подключены все проводные сети и активированы все порты беспроводной сети:	Н/Д
Как активировать порт беспроводной сети:	Для активации Wi-Fi удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку «WiFi».
Как отключить порт беспроводной сети:	Для отключения Wi-Fi удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку «WiFi».

Функции повышения мощности

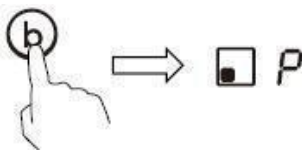
Повышение мощности — функция позволяющая увеличить мощность конфорки на 5 минут одним касанием. Это позволит быстрее приготовить или подогреть пищу.

Использование функции повышения мощности

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



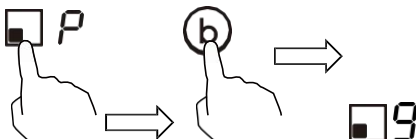
На дисплее появится индикатор «P», указывающий на повышение мощности конфорки.



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

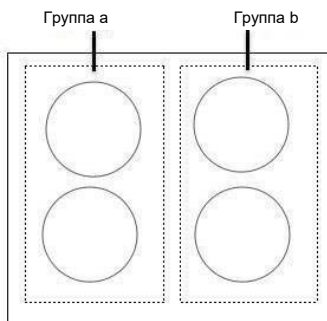


4. Для отмены функции повышения мощности до истечения 5 минут коснитесь кнопки выбора конфорки. Индикатор кнопки замигает. А затем коснитесь кнопки повышения мощности, конфорка вернется к уровню мощности «9».



Ограничения при использовании

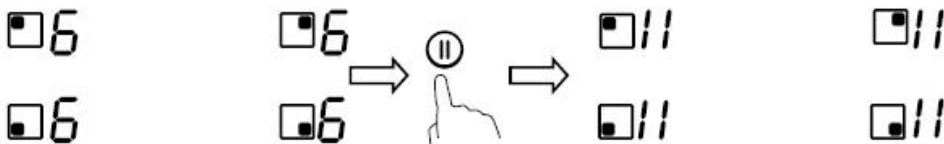
Четыре зоны были разделены на две группы. В одной группе при использовании повышения мощности на одной конфорке сначала убедитесь в том, что другая конфорка работает с уровнем мощности меньше 5.



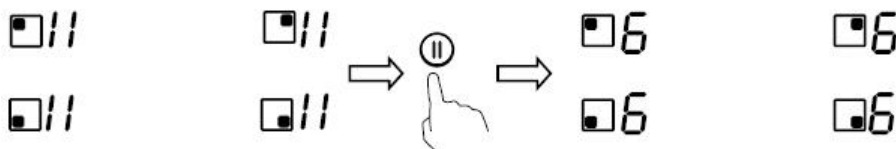
Использование функции «Пауза»

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

1. Убедитесь в том, что конфорка работает.
2. Коснитесь кнопки, на дисплее загорится индикатор «||». А затем работа индукционной варочной панели будет деактивирована в пределах всех зон приготовления пищи, за исключением кнопок паузы, включения/выключения и блокировки.



3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку «Пауза», затем зона приготовления вернется к той стадии питания, которую вы установили ранее.



Блокировка панели управления

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), остальные – нет.

Блокировка кнопок

Коснитесь кнопки блокировки. Индикатор таймера отобразит «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 ее. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	II
Стандартное время до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	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 таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать конфорки по истечении заданного времени.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

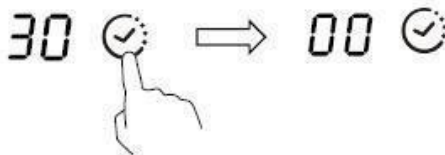
Если ни одна конфорка не выбрана

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 таймера. Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».
3. Установите время кнопками «-» или «+»

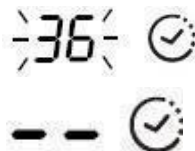


Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно. Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

4. Для сброса времени коснитесь кнопки таймера. На дисплее появится «00».



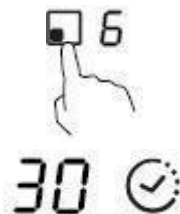
- После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.
- По истечении времени таймера на 30 секунд зазудит зуммер, а на дисплее будет отображаться «- -».



Настройка таймера для отключения конфорок

Для использования данной функции:

- Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер. (например, зона 1)
- Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».
- 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.

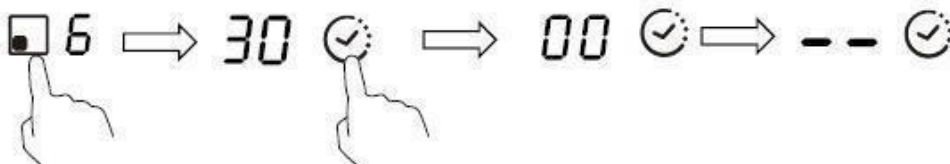
После «99» время на таймере автоматически вернется к 0 минут.

- После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет показано оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



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

- Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопки таймера. Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «- -».



- По истечении времени приготовления соответствующая конфорка отключится автоматически, и на дисплее появится «H».



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 1 таймер настроен на 3 минуты, для конфорки 2 - на 6 минут; на дисплее будет «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ. Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает конфорку, время работы которой показывает таймер.

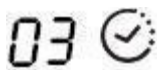
Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. Таймер покажет заданное время.



(установлено на 6 минуты)



(установлено на 3 минуты)



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



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"> 1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет теплым, но не горячим!). 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо чистым полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.
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"> 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте пп. 2-4, описанные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • 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.
Проливы на панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Полезные советы

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

<p>Варочная панель или конфорка неожиданно отключились, раздался звуковой сигнал и на дисплее появился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электрической сети и обратитесь в сервис.</p>
--	-----------------------------------	--

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. 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 распространенные неисправности и их причины.

Во избежание повреждения варочной панели пользователю запрещается осуществлять ее ремонт самостоятельно.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CTTWIFI
Конфорки	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2,5 кВт: 2250-2750 Вт или 3,0 кВт: 2700-3300 Вт или 4,5 кВт: 4050-4950 Вт или 6,5 кВт: 5850-7150 Вт или 7,4 кВт: 6600-7400 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X60
Размеры отверстия для установки А×В (мм)	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.

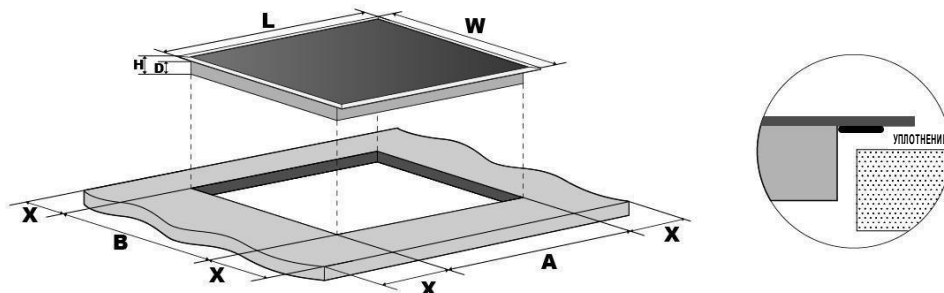
Установка

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие по размеру, указанному 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:

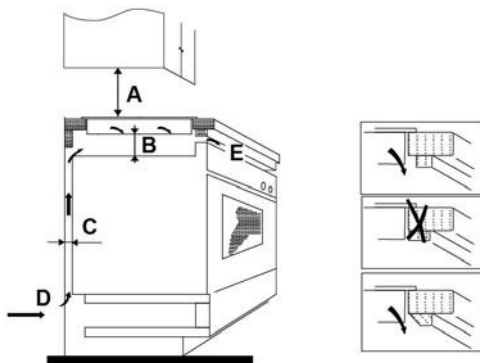


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	56	560	490	мин. 50

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:

- рабочая столешница имеет квадратную форму и ровную поверхность и никакие структурные элементы не пересекаются с требуемым пространством;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- убедиться, что духовка оборудована встроенным вентилятором в случае установки над ней варочной поверхности;
- монтаж будет осуществляться с учетом всех требований к наличию зазоров и в соответствии с применимыми стандартами и правилами;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа. 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).
- После установки варочной поверхности у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю;
- вы проконсультировались с местными органами власти и уставными нормами, если у вас оставались сомнения касательно монтажа;
- вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для стены и пространства вокруг варочной поверхности.

После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

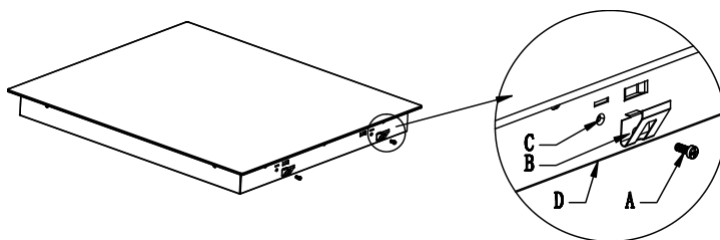
- кабель питания не должен быть поврежден дверьми или выдвижными ящиками мебели;
- к основанию варочной поверхности с внешней стороны мебели есть достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная поверхность установлена над ящиком или мебелью, под основанием варочной поверхности установлен защитный барьер;
- у пользователя остаётся лёгкий доступ к изолирующему выключателю.

Перед размещением крепежных кронштейнов

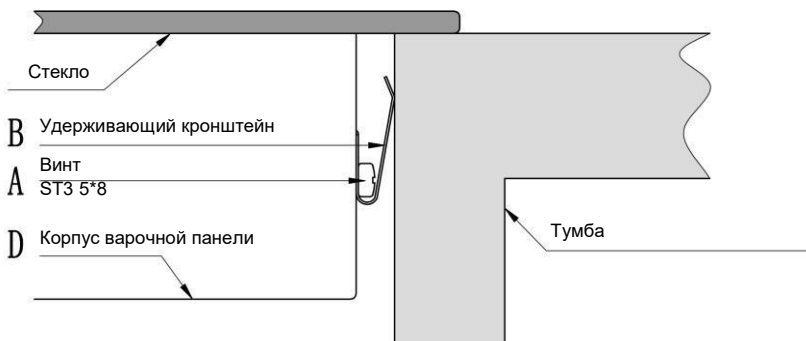
Панель необходимо разместить на прочной ровной поверхности (можно использовать упаковку). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Регулировка положения креплений

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



A	B	C	D
Винт	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 материал столешницы (покрытие, клей, основа) должен быть термостойким.



Варочная панель должна подключаться к электрической сети только квалифицированным электриком. Перед подключением варочной панели к электрической сети необходимо проверить следующее:

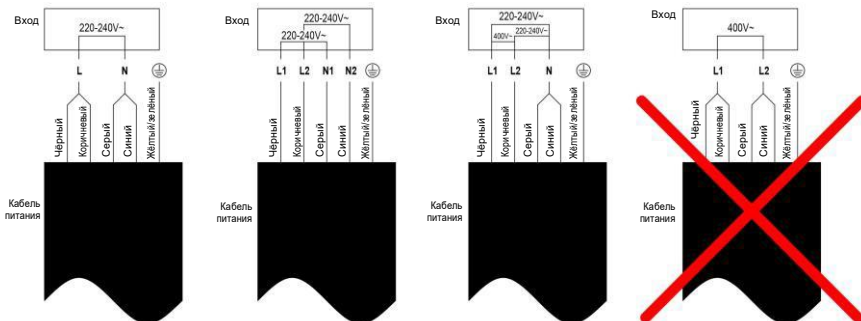
1. домашняя проводка соответствует потребляемой мощности варочной поверхности;
2. электрическое напряжение соответствует значениям, указанным в табличке технических данных;
3. сечение кабеля электропитания соответствует нагрузке, указанной в табличке технических данных; При подключении варочной панели к электрической сети не допускается использование переходников, адаптеров, разветвителей и т.п. из-за опасности перегрева и воспламенения.

Кабель питания не должен касаться никаких нагревающихся 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 однополюсный автоматический выключатель. Схема подключения показана ниже.



- Ремонт или замена поврежденного кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.
- Если электроприбор подключается прямо к электрической линии, должен быть установлен автоматический выключатель, расстояние между контактами в котором должно быть не меньше 3 мм.
- Специалист, выполняющий установку варочной поверхности, должен обеспечить правильное подсоединение проводов, подключение к электросети должно быть выполнено с соблюдением всех действующих правил и норм электробезопасности.
- Кабель питания не должен перегибаться и не должен пережиматься.
- Необходимо периодически проверять состояние кабеля питания. Замена кабеля питания должна выполняться только уполномоченным электриком.



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19 /ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут негативно влиять на окружающую среду), так и базовые элементы (которые можно использовать повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования подвергались специальной обработке для правильного удаления и утилизации загрязняющих веществ и восстановления всех материалов. Отдельные лица могут сыграть важную роль в обеспечении того, чтобы отходы электрического и электронного оборудования не превратились в экологическую проблему; важно соблюдать несколько основных правил:

-Отходы электрического и электронного оборудования не следует утилизировать как бытовые отходы;

-Отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать в специальные пункты сбора, находящиеся в ведении городского управления или зарегистрированной компании.

Во многих странах для крупных отходов электрического и электронного оборудования могут быть обустроены домашние пункты сбора. Когда вы покупаете новый прибор, старый может быть возвращен продавцу, который должен единоразово принять его бесплатно, при условии, что прибор принадлежит к аналогичному типу и имеет те же функции, что и купленный прибор.

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

Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014					
		Положение	Обозначение	Значение	Единица измерения
Модель				С1642СТTWIFI	
Тип варочной панели:				Электрическая	
Количество конфорок	зоны			4	
	области				
Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)	Индукционные зоны нагрева			X	
	Индукционные конфорки				
	Излучательные зоны нагрева				
	Обычные конфорки				
Для круглых зон или областей: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм	Задняя левая	∅	18,0	см	
	Задняя центральная	∅	-	см	
	Задняя правая	∅	18,0	см	
	Центральная левая	∅	-	см	
	Центральная посередине	∅	-	см	
	Центральная правая	∅	-	см	
	Передняя левая	∅	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 Ш	-	см	
	Центральная правая	Д Ш	-	см	
	Передняя левая	Д Ш	-	см	
	Передняя центральная	Д Ш	-	см	
	Передняя правая	Д Ш	-	см	
Потребление энергии зоной или областью нагрева на кг	Задняя левая	ЕС электроплита	193,5	Втч/кг	
	Задняя центральная	ЕС электроплита	-	Втч/кг	

Задняя правая	ЕС электроплита	197,2	Втч/кг
Центральная левая	ЕС электроплита	-	Втч/кг
Центральная посередине	ЕС электроплита	-	Втч/кг
Центральная правая	ЕС электроплита	-	Втч/кг
Передняя левая	ЕС электроплита	192,3	Втч/кг
Передняя центральная	ЕС электроплита	-	Втч/кг
Передняя правая	ЕС электроплита	195,6	Втч/кг
Энергопотребление варочной панели на кг	ЕС электропанель	194,7	Втч/кг

Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные – Часть 2: Варочные панели – Методы для измерения производительности

Рекомендации по экономии энергии

- Для достижения максимальной эффективности нагрева утварь необходимо ставить строго по центру конфорки.
- Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию.
- Для уменьшения времени приготовления используйте меньше воды или жира.
- Начинайте приготовление с высоким уровнем мощности, понижая его по мере нагрева пищи.
- Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки.