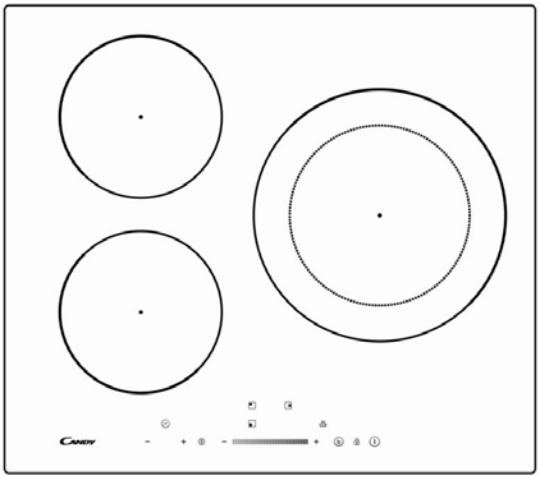
Instruction Manual For Induction Hob **ENGLISH**

Manual de instrucciones para encimera de inducción **SPANISH**

MODEL: CIDSCS633TT



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

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

Safety Warnings

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

placed on this appliance at any time.

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
•This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
•Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
•WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
•WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
•A steam cleaner is not to be used.
•The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

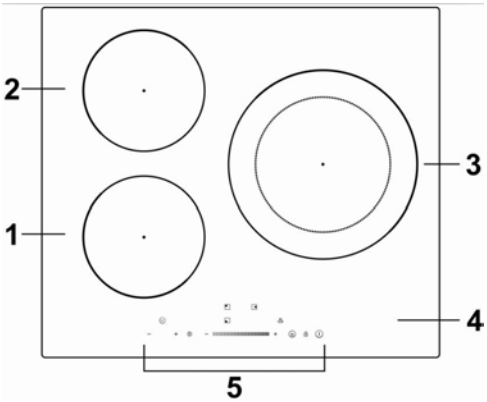
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.
WARNING: Use only hob guards designed by the manufactuer 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.

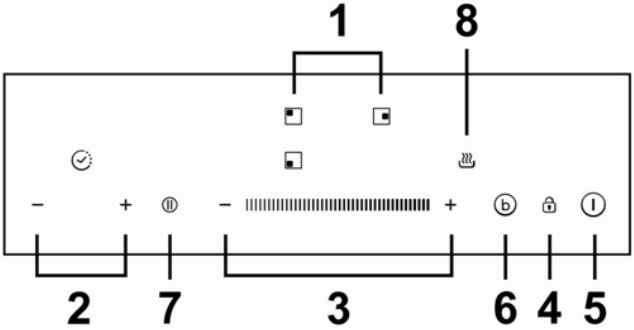
Product Overview

Top View



1.2000 W zone, boost to 2600W
2.1500 W zone, boost to 2000W
3.2300 W zone, boost to 3000w
4. Glass plate
5. Control panel

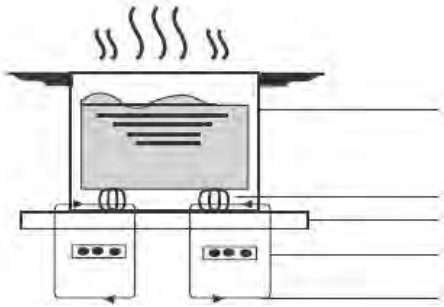
Control Panel



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

A Word on Induction Cooking

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



iron pot

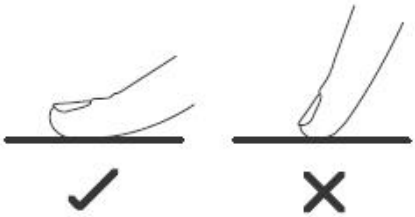
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

• If you do not have a magnet:

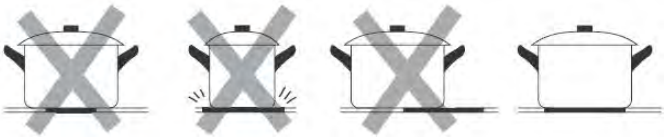
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

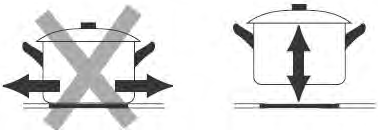
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



Pan dimensions

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

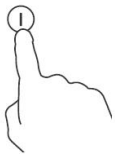
The base diameter of induction cookware

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

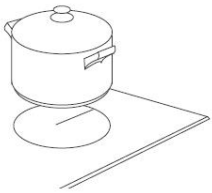
The above may vary according to the quality of the pan used.

Using your Induction Hob

To start cooking



1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

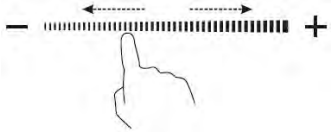


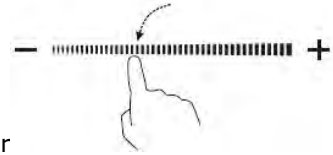
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.

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



Or





Or

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

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

c. If slide along the "—", power will vary from stage 2 to stage 8.

Press "-", power will decrease by one stage each time till stage 0.

Press "+", power will increase by one stage each time till stage 9.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

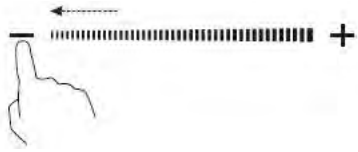
When you have finished cooking

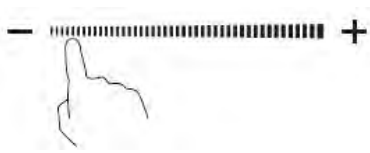


1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

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



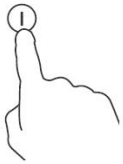
Or  **and then** 

Or  **and then** 

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

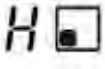


3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

Using power management you can set the total power to 2.5kW/ 3.0kW/ 4.5kW/ 5.5kW and 6.9kW. The default total power setting is the maximum power level.

Setting the total power level to fit your requirement

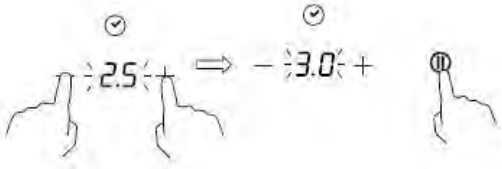
1. Make sure the cooktop is turned off.
Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Stop + Go" and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time.



3. After you hear the beep, touch "+" and "-" button at the same time and hold for

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



Note:

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

Power management Rules

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

Using the Boost

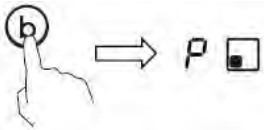
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power



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

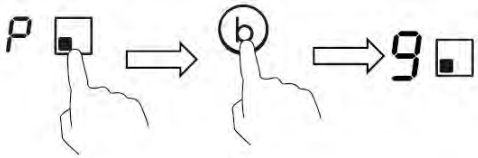
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



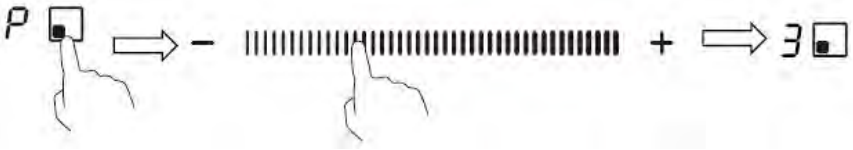
3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage 9.



4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button, the heating zone will go back to the power stage 9. Or slide along the "—" to the left point, the heating zone will go back to the power stage in which you touched.

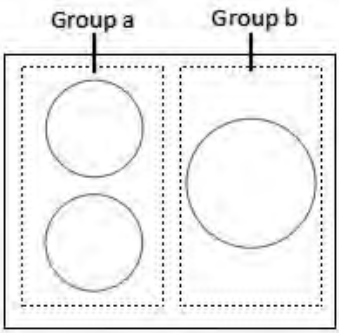


Or



Restrictions when using

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



Using the Keep warm

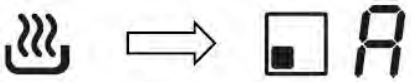
Keep warm function is suitable for keeping food warm.

Using the Keep warm to get stable temperature

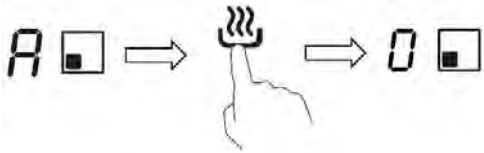
1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.



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



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

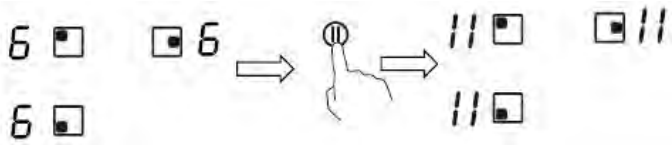


Using the Pause function- STOP+GO

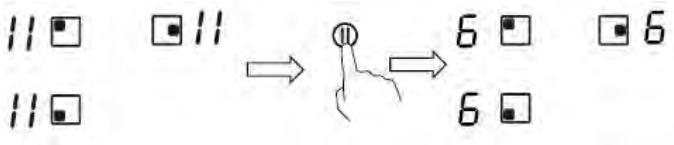
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.

2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II".
And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



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



Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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

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

Over-Temperature Protection

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

Over-spillage Protection

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

Detection of Small Articles

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

Auto Shutdown Protection

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

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

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

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

Using the Timer

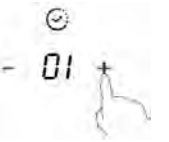
You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

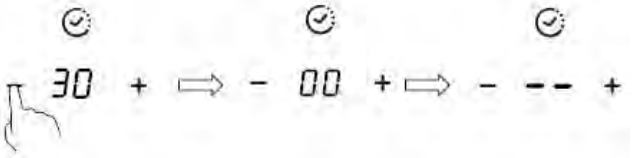
1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch "-' or "+" of the timer control , the minder indicator will start flashing and "99" or "01" will show in the timer display.



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

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

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



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



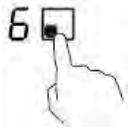
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

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



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



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

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

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

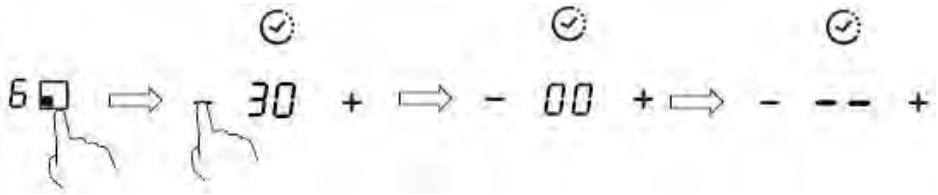
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



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



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



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

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.
   (e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "2".)

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

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



(set to 5 minutes)



(set to 2 minutes)



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



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

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a 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

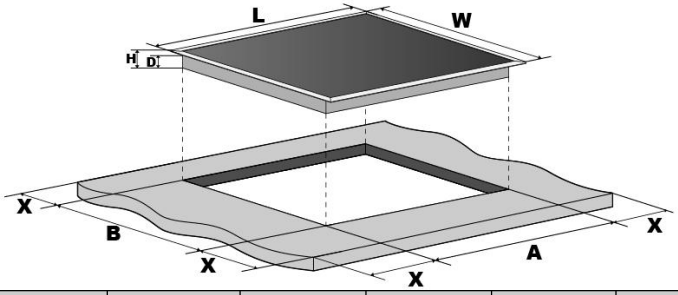
Cooking Hob	CIDSCS633TT
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2.5kw:2250-2750W or 3.0 kw:2700-3300W or 4.5kw:4050-4950W or 5.5kw:4950-6050W or 6.9kw:5500-6900W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

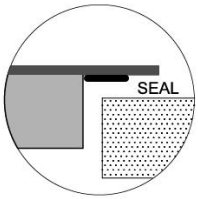
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

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:

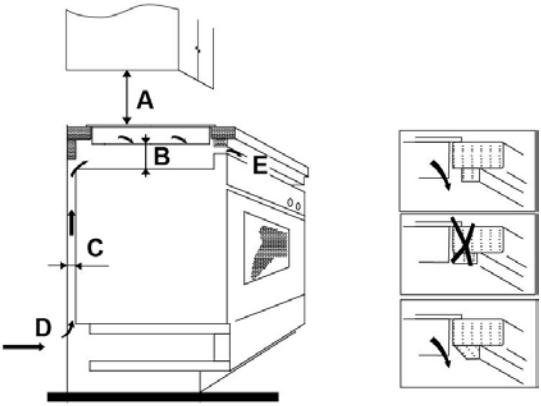




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
  The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

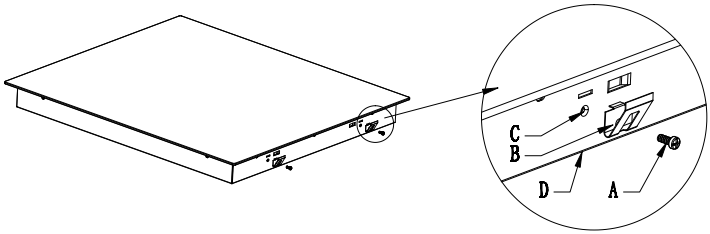
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

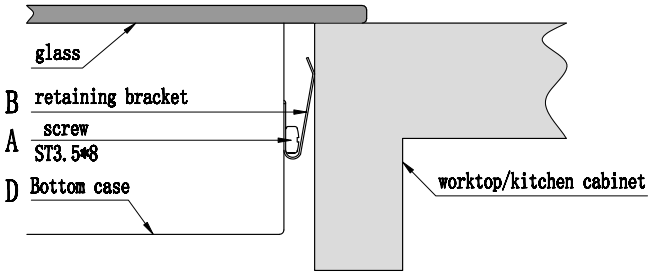
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

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



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

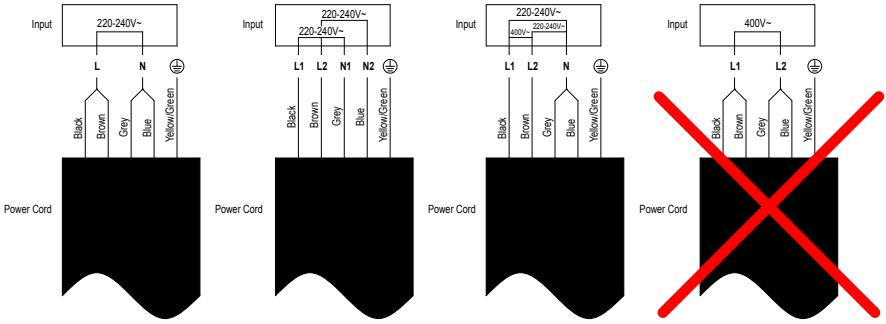
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

-the WEEE should not be treated as domestic waste;

-the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CIDSCS633TT	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø	-	cm
		Rear right	Ø	-	cm
		Central left	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central right	Ø	28,0	cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø	-	cm
		Front right	Ø	-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W	-	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	-	Wh/kg
	Central left	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECelectric cooking	190,9	Wh/kg
	Front left	ECelectric cooking	192,3	Wh/kg
	Front central	ECelectric cooking	-	Wh/kg
	Front right	ECelectric cooking	-	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECelectric hob	192,2	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.

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

Advertencias de seguridad

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

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

Operación y mantenimiento

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

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

insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

Peligro, superficie caliente

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

Riesgo de corte

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

ningún peligro para ellos o para el entorno.

- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre las cacerolas por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento.
  Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.
  Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

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

PRECAUCIÓN: Los procesos de cocción breves deben contar supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.
ADVERTENCIA: Para evitar el vuelco del electrodoméstico,

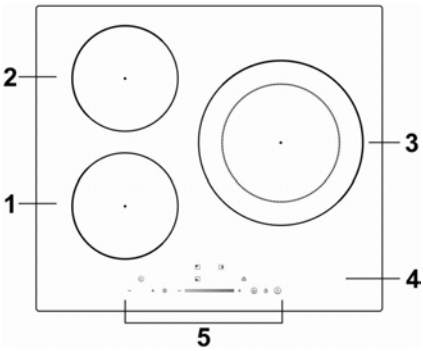
debe instalarse un elemento estabilizador. Consulte las instrucciones de instalación.
ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

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

Le felicitamos por la compra de la nueva encimera de inducción.
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.
Para instalarlo, lea la sección correspondiente.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

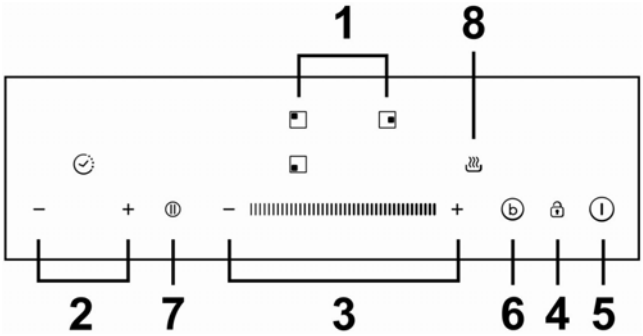
Descripción del producto

Vista superior



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

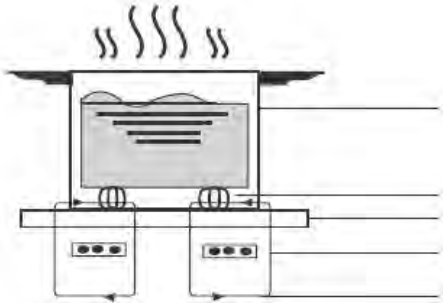
Panel de mandos



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

Introducción sobre las encimeras de inducción

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



olla de hierro

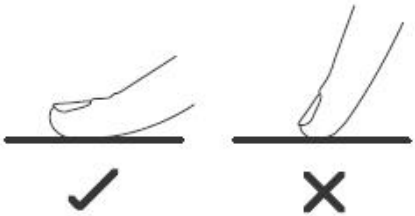
circuito magnético
placa de vidrio cerámico
bobina de inducción
corrientes inducidas

Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

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

Uso de los mandos táctiles

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



Elección de los utensilios de cocina adecuados

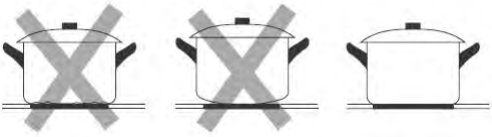


- Utilice solamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción. Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.
- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:

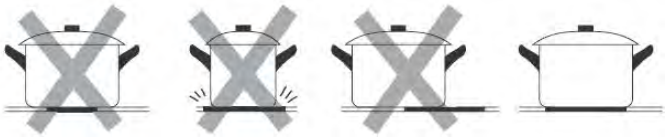
1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
2. Si no parpadea en el visor y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.

- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

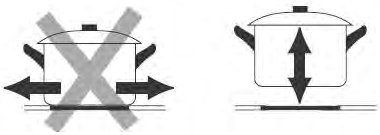
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



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



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



Dimensiones de la cacerola

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

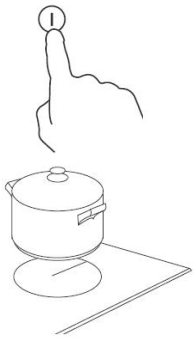
Diámetro de la base de la cacerola para inducción

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

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

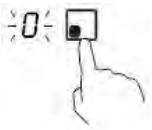
Uso de la encimera de inducción

Para empezar a cocinar



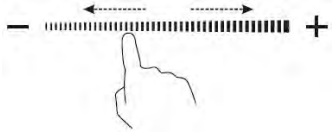
1. Toque el botón de encendido/apagado.
Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece « – » o « – – » en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
   - Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

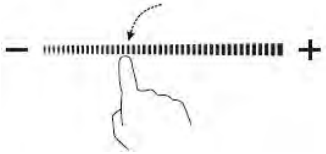


3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción la indicación situada al lado parpadea.

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

o



o

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

Si  parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:
• No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
• La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
• La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.
El visor se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.

Cuando termine de cocinar

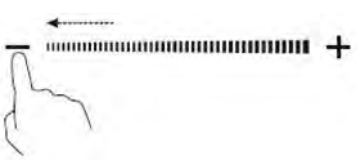


1. Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Para apagar la zona de cocción, toque el mando deslizante «-» y deslícelo hasta «0».

O deslice «—» hasta el extremo izquierdo y entonces toque «-».
También puede tocar el extremo izquierdo de «—» y, a continuación, «-».



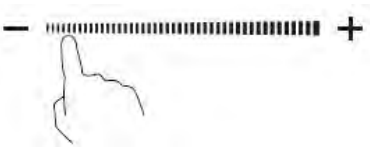
o



seguido de



o



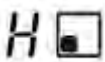
seguido de



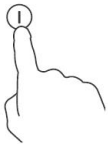
Asegúrese de que el visor de potencia muestra «0» y, a continuación, «H».



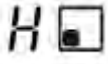
seguido de



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



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



Uso de la gestión de potencia

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

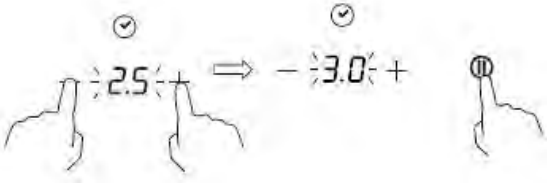
Programación del nivel de potencia total según sus necesidades

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

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



3. Después de oír el pitido, toque el mando «+» y «-» al mismo tiempo y durante 3 segundos; el indicador del temporizador mostrará parpadeando el nivel de potencia total anterior, por ejemplo, 2,5. Toque «+» y «-» durante 1 segundo para cambiar a otro nivel de potencia, por ejemplo, 3,0.
Cuando parpadee la potencia deseada, toque el botón de pausa durante 5 segundos. Sonarán 10 pitidos para indicar que ha terminado la programación.



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

Reglas de la gestión de potencia

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

Uso de la potencia extra

La potencia extra incrementa la potencia en una zona en un segundo y dura 5

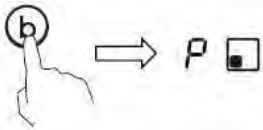
minutos. Permite cocinar con más potencia y rapidez.

Activación de la potencia extra

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



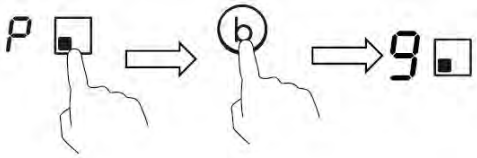
2. Toque el mando de potencia extra; la zona de cocción empezará a funcionar en ese modo. El visor de potencia mostrará «P» para indicar que se está aplicando potencia extra en esa zona.



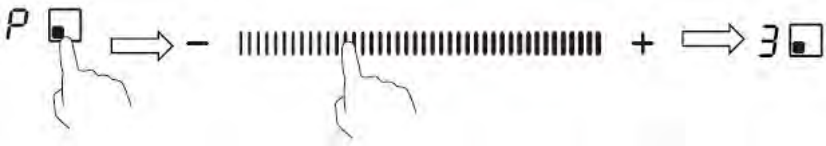
3. La potencia extra durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá a la potencia aplicada « 9 ».



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

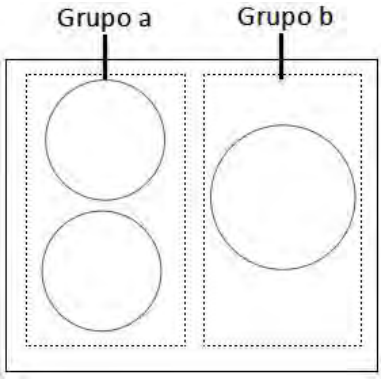


o



Restricciones durante el uso

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



Uso de la función Mantener caliente

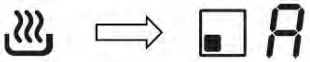
Esta es una función adecuada para mantener la comida caliente.

Activación de la función Mantener caliente

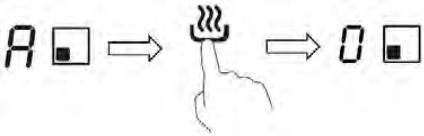
1. Toque el mando de selección de la zona de cocción donde desea usar esta función y la indicación situada al lado parpadeará.



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



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

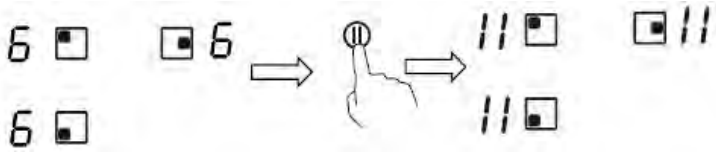


Uso de la función de pausa

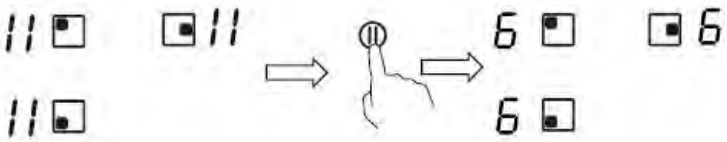
La función de pausa se puede activar en cualquier momento mientras cocina. Le permite detener la encimera de inducción mientras se ausenta hasta que regresa.

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando.

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



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



Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los mandos

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

Para desbloquear los mandos

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

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

Protección contra el exceso de temperatura

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

Protección contra derrames

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

Detección de objetos pequeños

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

Protección con autodesconexión

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

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

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



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

Uso del temporizador

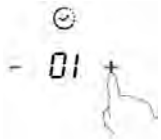
El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

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

Uso del temporizador como minutero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

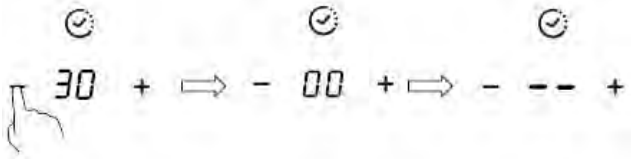
1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
   Nota: Puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.
2. Cuando toque «-» o «+» en el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará «99» o «01».



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

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.
Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos, respectivamente.

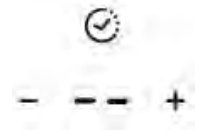
4. Cancele el tiempo tocando «-» en el temporizador y bajando hasta «0».



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



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



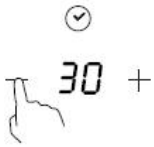
Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

Esta función afecta a zonas de cocción individuales:



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

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



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

Consejo: Para reducir o aumentar minuto a minuto, toque el mando «-» o «+» del temporizador.
Mantenga el dedo en el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.

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

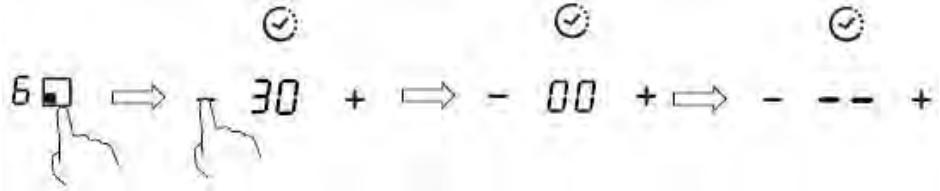
4. Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



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



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



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

Programación del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si usa esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo restante más breve.
   (Por ejemplo, si en la zona 1 se ha programado 2 minutos y en la 2, 5 minutos, el indicador del temporizador muestra «2»).

   NOTA: El punto rojo intermitente junto al indicador de nivel de potencia significa que este se refiere al tiempo de esa zona de cocción.
   Si desea comprobar el tiempo de otra zona de cocción, toque el control deslizante de esa zona. El temporizador indicará el tiempo programado.


(tiempo programado de 5 minutos)



(tiempo programado de 2 minutos)


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


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

Cuidado y limpieza

Qué	Cómo	Importante
Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para placas de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa.	• Tras apagar la encimera las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de «superficie caliente». Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca deje restos de limpieza en la placa, ya que el vidrio podría mancharse.
Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes	Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes. 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado «Suciedad del vidrio diaria» anterior.	• Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte: los rascadores tienen una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Derrames en los mandos táctiles	1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la placa.	• La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.

Consejos y sugerencias

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

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

Indicador de fallo e inspección

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

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

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

Especificaciones técnicas

Encimera de cocción	CIDSCS633TT
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de suministro	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	2,5 kW: 2250-2750 W 3,0 kW: 2700-3300 W 4,5 kW: 4050-4950 W 5,5 kW: 4950-6050 W 6,9 kW: 5500-6900 W
Tamaño del producto L×An.×Al. (mm)	590×520×55
Medidas de instalación A×B (mm)	560×490

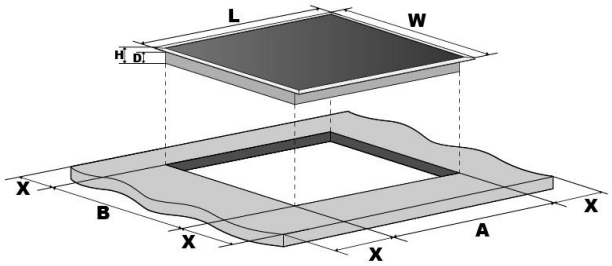
El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

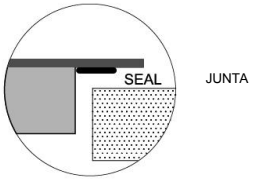
Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura. Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado.

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

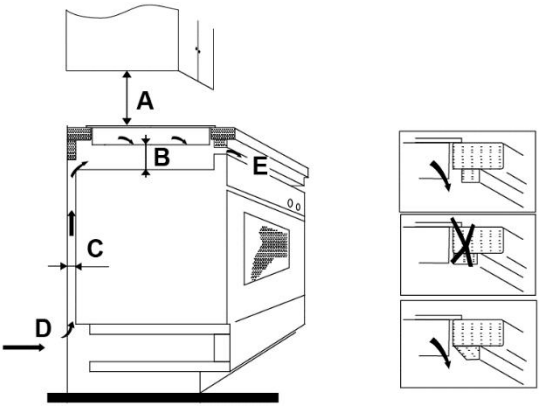




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mín.

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

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



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

Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

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

• La superficie de las paredes que rodean la encimera debe tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

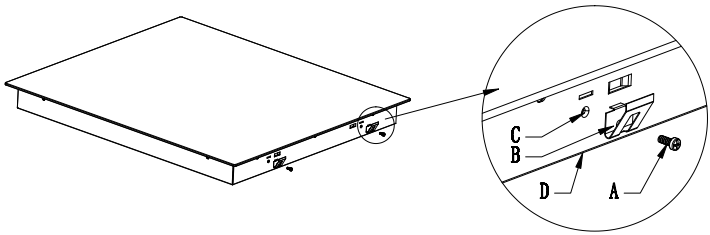
• No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
• Existe una circulación suficiente de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la encimera.
• Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una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

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

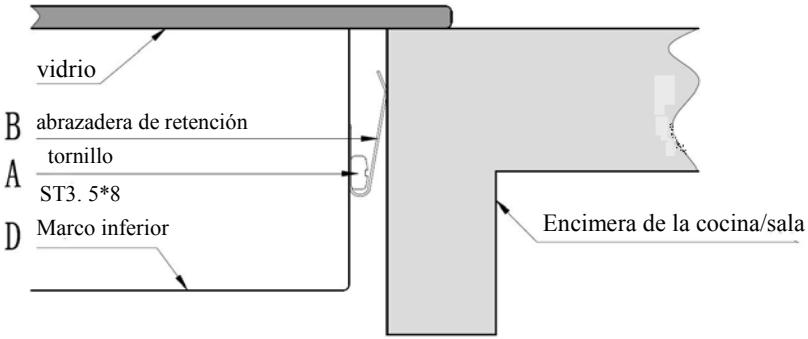
La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajuste de la posición de las abrazaderas

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



A	B	C	D
Tornillo	Abrazadera	Agujero para tornillo	Marco inferior



Precauciones

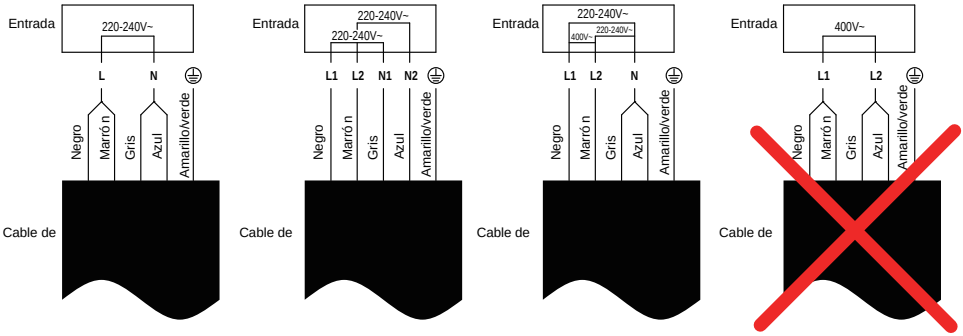
1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora,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

Conexión de la encimera a la red eléctrica

Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica.
Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. La sección del cable eléctrico resiste la carga especificada en la placa de datos.
No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.

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

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



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



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

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

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

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.o 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				CIDSCS633TT	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			3	
	áreas				
Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante				
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	Ø	18,0	cm
		Trasera central	Ø	-	cm
		Trasera derecha	Ø	-	cm
		Central izquierda	Ø	-	cm
		Central central	Ø	-	cm
		Central derecha	Ø	28,0	cm
		Delantera izquierda	Ø	18,0	cm
		Delantera central	Ø	-	cm
		Delantera derecha	Ø	-	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm		Trasera izquierda	L An	-	cm
		Trasera central	L An	-	cm
		Trasera derecha	L An	-	cm

	Central izquierda	L An	-	cm
	Central central	L An	-	cm
	Central derecha	L An	-	cm
	Delantera izquierda	L An	-	cm
	Delantera central	L An	-	cm
	Delantera derecha	L An	-	cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg	Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE	193,5	Wh/kg
	Trasera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Trasera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central izquierda	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Central derecha	Cocina eléctrica CE	190,9	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE	192,3	Wh/kg
	Delantera central	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
	Delantera derecha	Cocina eléctrica CE	-	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg		Placa de cocina eléctrica CE	192,2	Wh/kg

Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.

Recomendaciones para ahorrar energía:

- Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.
- Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.
- Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.