



# HOOVER

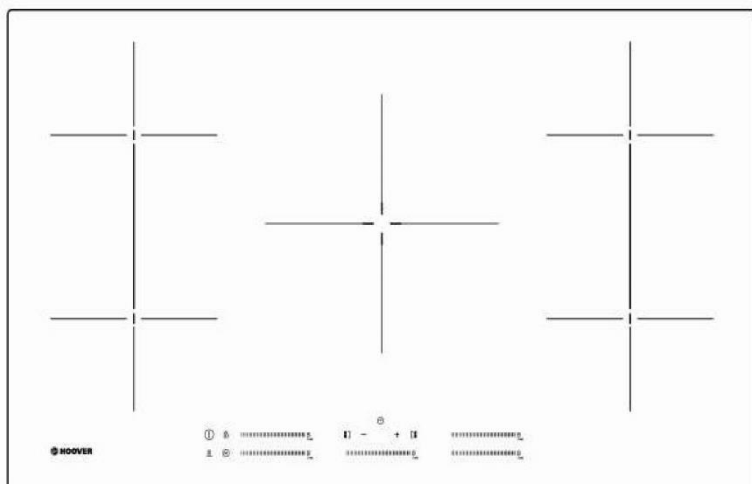
Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

**MODEL: HIFS954MCTT**



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

## **Safety Warnings**

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

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

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

placed on this appliance at any time.

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

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

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

### **Hot Surface Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

cuts.

## **Important safety instructions**

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

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

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

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

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

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

- Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

- A steam cleaner is not to be used.

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

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

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

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

This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.

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

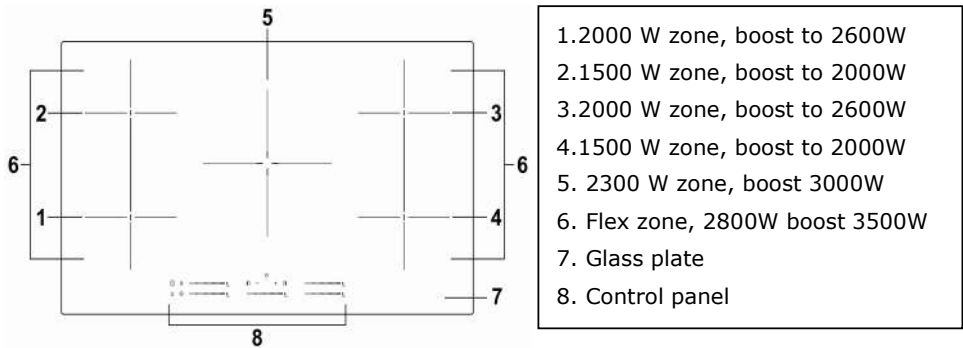
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

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

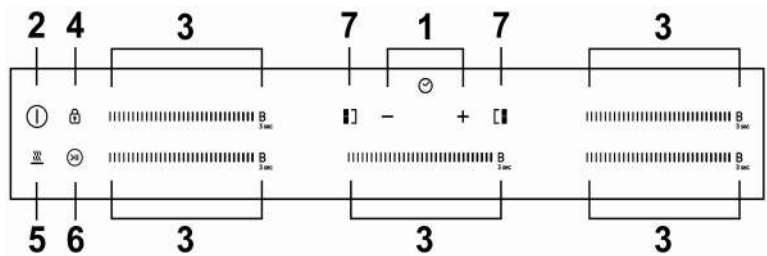


# Product Overview

## Top View

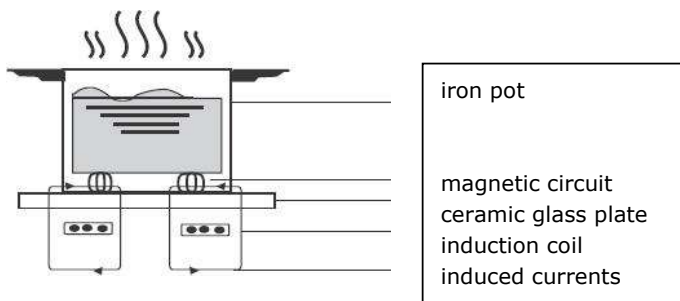


## Control Panel



## A Word on Induction Cooking

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

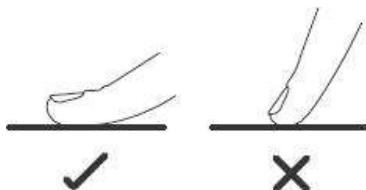


## Before using your New Induction Hob

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

## Using the Touch Controls

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



## Choosing the right Cookware



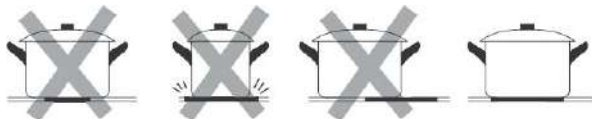
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



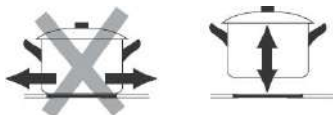
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



## Pan dimensions

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

### The base diameter of induction cookware

| Cooking zone      | Minimum (mm)   |
|-------------------|----------------|
| 1, 2, 3, 4(180mm) | 120            |
| 5 (280mm)         | 180            |
| Flex zone         | 240 or 160*270 |

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

## Using your Induction Hob

### To start cooking

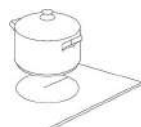
1. Touch the ON/OFF control.

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

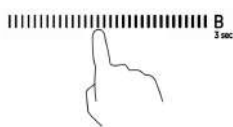


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

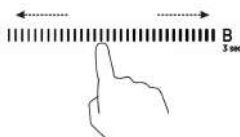
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



Or



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

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

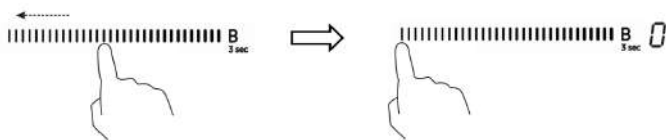
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

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

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

## When you have finished cooking

1. Turn the cooking zone off by slide along the "—" to the left point, and then hold for 1 second.

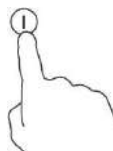


Make sure the power display shows "0", then shows "H".



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

4. Beware of hot surfaces



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



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

## Using the Power Management

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

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

1. Make sure the cooktop is turned off.

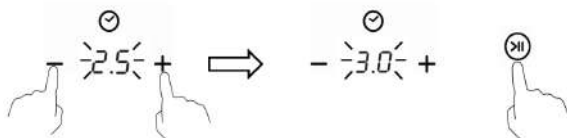
Note: you can only set power management when the cooktop is turned off.

2. Touch the button "Pause function" and hold for 5 seconds.

You can hear the buzzer beeps one time.



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



#### Note:

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

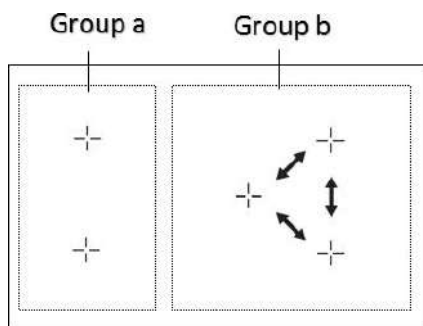
## Power management Rules

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

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

## Power Management

- Cooking zones are divided into two groups. Each group has a maximum electricity loading of 3600 W.
- The limitation decreases the power to the other cooking zones in the same group.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



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

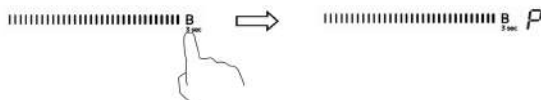
In Group b if 3 zones are working, the max power level which each zone can reach is 7. If you want one of the zone of Group b works at the highest power level, only 2 zones can be turned on at most. The power level of first hob will reduces automatically when reach power limitation.

## Using the Boost

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

### Using the Boost to get larger power

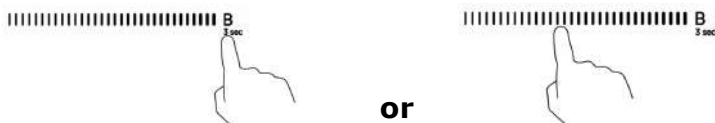
1. Touch the control panel button that you wish to boost, then hold the "b" for 3 second. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



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



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



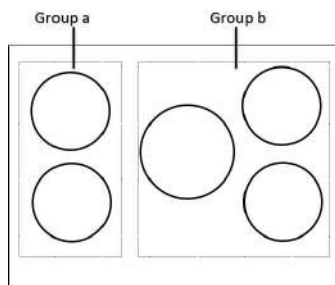
### Restrictions when using

The five zones were divided into two groups. Please make sure that only two zones work at the same time for each group if use boost function.

If use boost function on one zone of left or right side, the other zone at the same side should work at or below power level 5, and it can not be added when reach power limitation, unless you quit boost function by hand.

If you use boost function on central zone in Group b, it can quit automatically and reduce power level when you add power level on the other zone and reach power limitation.



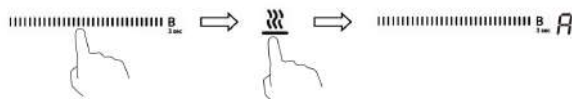


## Using the Keep warm

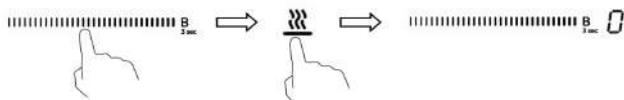
Keep warm is the function that one zone keep a lower power to make the temperature stable.

### Using the Keep warm to get stable temperature

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



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

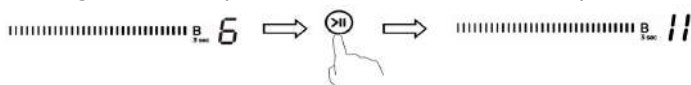


## Using the Pause function

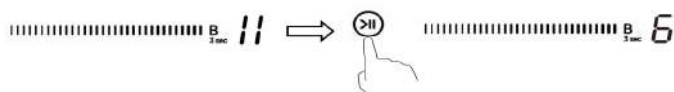
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button Pause function, the cooking zone indicator will show "II".

And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the Pause , on/off and lock keys.



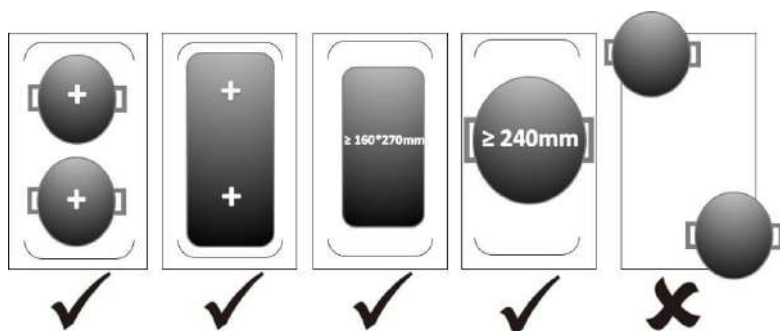
3. To cancel the pause status, touch the Pause function, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



## Flex Zone

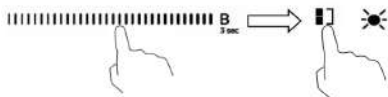
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot,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

Examples for good and bad pot placements:



## As big zone

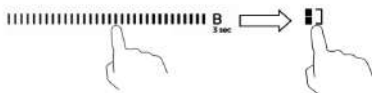
1. Touch the slider of the heating zone (left side) that you wish to go into flexizone, then touch the flex zone selection button to activate the flexible area as a single big zone, the indicator next key will be on.



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

## As two independent zones

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



## Locking the Controls

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

### To lock the controls

Hold the keylock control . The timer indicator will show “ Lo “.

### To unlock the controls

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



When the hob is in the lock mode, all the controls are 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 “00” will show in the timer display.



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

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

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

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

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



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

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



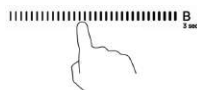
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “- - -” when the setting time finished.



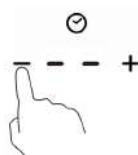
## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the slider of the heating zone that you want to set the timer for.



2. Touch “-” or “+” of the timer control, the minder indicator will start flashing and “00” will show in the timer display.



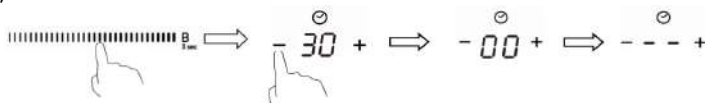
3. Set the time by touching the “-” or “+” control.

Hint: Touch the “-” or “+” control once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.

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

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



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



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



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



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

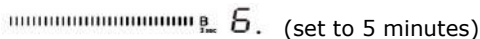
## Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

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

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

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



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

## Hints and Tips

| 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.<br><br>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.                                                                                                                           | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.<br><br>See 'Care and cleaning'.                                                                                                                              |
| Some pans make crackling or clicking noises.                                 | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).                                                                                                          | This is normal for cookware and does not indicate a fault.                                                                                                                                                                               |
| The induction hob makes a lowhumming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking.                                                                                                                                                               | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.                                                                                                                            |
| Fan noise coming from the induction hob.                                     | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.                                          | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.                                                                                                               |
| Pans do not become hot and appears in the display.                           | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br><br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.                                                          |



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

## Failure Display and Inspection

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Cooking Hob    | HIFS954MCTT        |
| Cooking Zones  | 5 Zones            |
| Supply Voltage | 220-240V~, 50-60Hz |

|                                 |                                                                                                               |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Installed Electric Power        | 2.5kw:2250-2750W or<br>3.0 kw:2700-3300W or<br>4.5kw:4050-4950W or<br>6.5kw:5850-7150W or<br>7.4kw:6600-7400W |
| Product Size L×W×H(mm)          | 900X520X60                                                                                                    |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 870X490                                                                                                       |

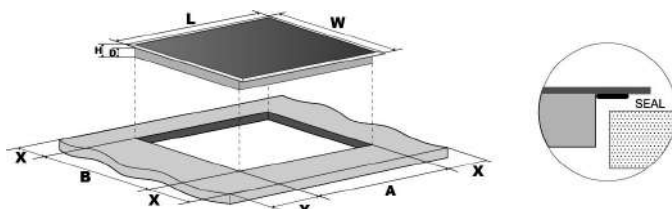
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

## 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:

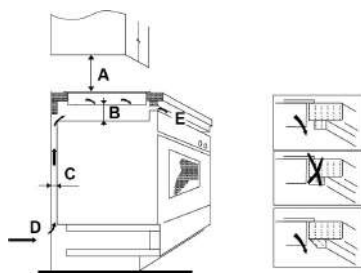


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)             | B(mm)             | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|---------|
| 900   | 520   | 60    | 56    | 870 <sub>+5</sub> | 490 <sub>+5</sub> | 50 mini |

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



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



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

## Before you install the hob, make sure that

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

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

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

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

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

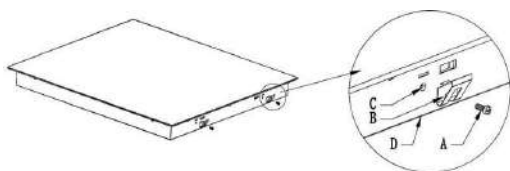
- the isolating switch is easily accessible by the customer

## Before locating the fixing brackets

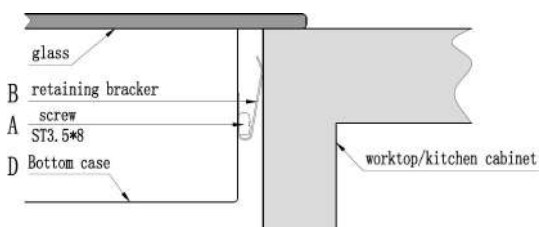
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

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



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



## Cautions

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

## Connecting the hob to the mains power supply



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

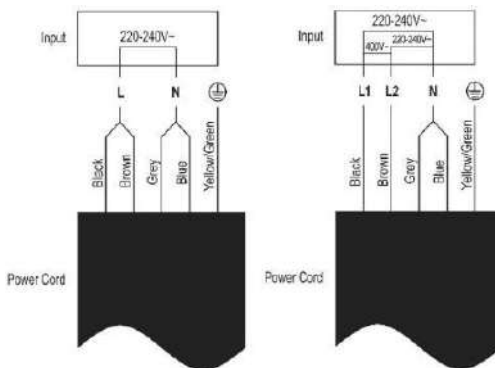
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



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

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

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

| Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014                                                     |                                 |                 |        |              |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|--------|--------------|------|
|                                                                                                                                                       |                                 |                 |        |              |      |
|                                                                                                                                                       |                                 | Position        | Symbol | Value        | Unit |
| Model identification                                                                                                                                  |                                 |                 |        | HIFS954MCTT  |      |
| Type of hob:                                                                                                                                          |                                 |                 |        | Electric Hob |      |
| Number of cooking zones and/or areas                                                                                                                  | zones                           |                 |        | 5            |      |
|                                                                                                                                                       | areas                           |                 |        |              |      |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)                                                   | Induction cooking zones         |                 |        | X            |      |
|                                                                                                                                                       | Induction cooking cooking areas |                 |        |              |      |
|                                                                                                                                                       | radiant cooking zones           |                 |        |              |      |
|                                                                                                                                                       | solid plates                    |                 |        |              |      |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm                     |                                 | Rear left       | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear central    | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear right      | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central left    | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central central | Ø      | 28,0         | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central right   | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front left      | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front central   | Ø      | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Front right     | Ø      | -            | cm   |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm |                                 | Rear left       | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear central    | L<br>W | -            | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Rear right      | L<br>W | 20,0<br>20,0 | cm   |
|                                                                                                                                                       |                                 | Central left    | L<br>W | -            | cm   |

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



## **Avvertenze per la sicurezza**

La vostra sicurezza è molto importante per noi.  
Leggere attentamente queste informazioni prima di utilizzare il piano cottura.

## **Installazione**

### **Rischio di scosse elettriche**

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### **Rischio di tagli**

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.

- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.

## **Uso e manutenzione**

### **Rischio di scosse elettriche**

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

### **Rischi per la salute**

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.
- Ciononostante, i portatori di pacemaker cardiaci o altri impianti elettrici (ad es. pompe per insulina)

devono consultare il loro medico o il produttore dell'impianto prima di utilizzare questo elettrodomestico, allo scopo di accertarsi che il funzionamento dei loro impianti non venga disturbato dal campo elettromagnetico prodotto dall'elettrodomestico.

- L'inosservanza di questo avviso può causare eventi fatali.

### **Rischi causati dalla superficie calda**

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.
- Fino a quando la superficie è calda, non toccare il vetro a induzione con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

### **Rischio di tagli**

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.

- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

### **Istruzioni importanti per la sicurezza**

- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. La bollitura causa fuoriuscite di fumo e grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non collocare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) oppure dispositivi elettronici (ad es. computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto il campo elettromagnetico che produce potrebbe smagnetizzarli.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando le pentole vengono rimosse.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.

- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro a induzione, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare il vetro a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analogha qualifica per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambienti domestici e simili, ad es. zone cucina del

personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie, clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, nonché in bed-and-breakfast.

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.

Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.

- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.

- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.

- **Avvertenza:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione

- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.

**ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

**AVVERTENZA:** per evitare che l'elettrodomestico si rovesci, è necessario installare questi mezzi stabilizzanti. Per l'installazione, fare riferimento alle istruzioni.

**AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

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

**Congratulazioni** per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

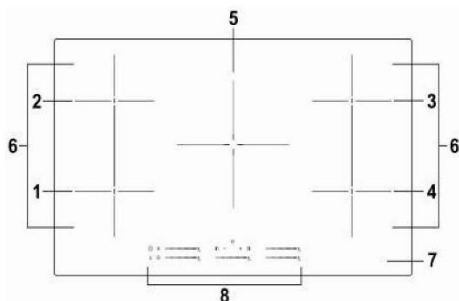
Si raccomanda di leggere attentamente il manuale di istruzioni/installazione per installare e utilizzare correttamente il piano cottura a induzione.

Per l'installazione, consultare l'apposita sezione.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare il manuale di istruzioni/installazione per future consultazioni.

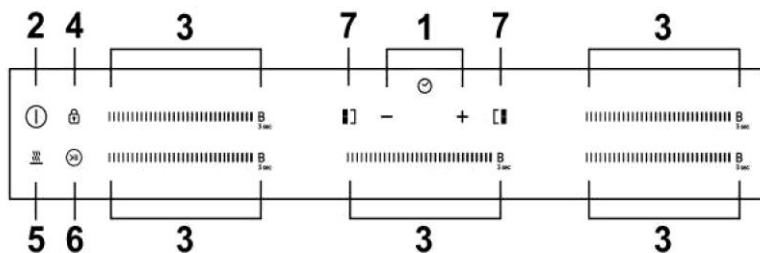
## Panoramica del prodotto

### Vista superiore



1. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
2. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
3. Zona 2000 W, con incremento della potenza fino a 2600 W
4. Zona 1500 W, con incremento della potenza fino a 2000 W
5. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
6. Zona flessibile 2800 W, con incremento della potenza fino a 3500 W
7. Piastra in vetro
8. Pannello di controllo

### Pannello di controllo

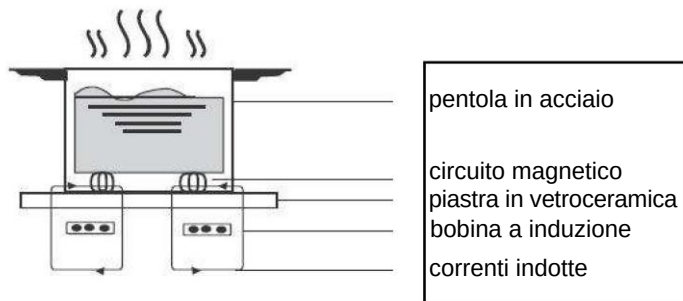


1. Comando del timer
2. Comando di accensione e spegnimento
3. Tasto di regolazione potenza/comando della funzione Booster
4. Comando di blocco dei tasti
5. Funzione Keep Warm
6. Comando della funzione Pausa
7. Zona flessibile



## Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

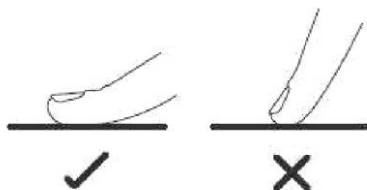


### Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

### Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



## Scelta degli utensili da cucina



• Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.



• È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.

• Se non è disponibile un magnete:

1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.

2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.

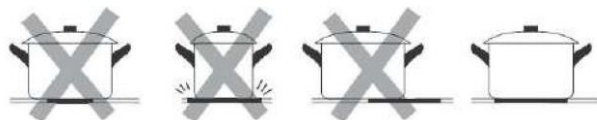
• Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio

o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

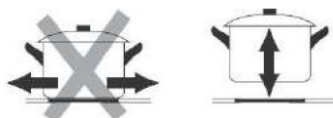
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



## Dimensioni della pentola

Le zone di cottura sono limitate in modo che si adattino automaticamente al diametro della pentola. Il diametro del fondo della pentola, tuttavia, deve essere almeno pari a quello della zona di cottura corrispondente. Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.

### Diametro della base delle pentole per cottura a induzione

| Zona di cottura     | Minimo (mm)   |
|---------------------|---------------|
| 1, 2, 3, 4 (180 mm) | 120           |
| 5 (280 mm)          | 180           |
| Zona flessibile     | 240 o 160×270 |

Le misure indicate sopra possono variare a seconda della qualità della pentola utilizzata.

## Uso del piano cottura a induzione

### Per avviare la cottura

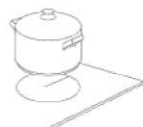
1. Toccare il comando di accensione e spegnimento

Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza " - " o " - - ", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.

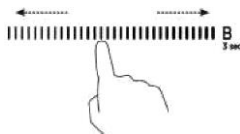
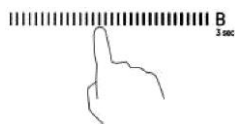


2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Impostare un livello di potenza toccando il cursore, scorrendo lungo il comando "—" o toccando semplicemente un puntino qualunque "—".



**Oppure**

- Se non si imposta la potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.
- Scorrendo lungo "—", la potenza varia da 1 a 9.

## **Il display visualizza l'indicazione $\geq U \leq$ lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura**

In tal caso:

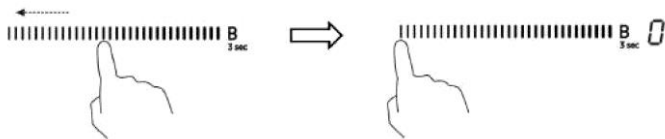
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

## **Al termine della cottura**

- Spegnere la zona di cottura facendo scorrere il cursore lungo "—" verso sinistra, quindi tenerlo premuto per 1 secondo.



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



e poi



- Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



- Attenzione alle superfici calde

"H" indica che la zona di cottura è calda al tatto. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



In caso di interruzione dell'alimentazione mentre "H" è acceso, prestare attenzione a non toccare il piano di cottura anche se "H" non è più visualizzato al ripristino dell'alimentazione.

## Uso della gestione della potenza

La gestione della potenza consente di impostare la potenza totale a 2,5 / 3,0 / 4,5 / 6,5 e 7,4 kW. L'impostazione predefinita della potenza totale è il massimo livello di potenza.

### Impostazione del livello di potenza totale adatto alle proprie esigenze

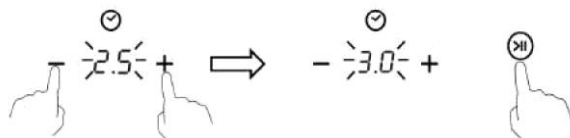
1. Accertarsi che il piano cottura sia spento.

Nota: la gestione della potenza può essere utilizzata solo con piano cottura spento.

2. Tenere premuto per 5 secondi il tasto "funzione Pausa". Viene emesso un singolo segnale acustico.



3. Dopo l'emissione del segnale acustico, tenere premuti per 3 secondi entrambi i tasti "+" e "-"; l'indicatore del timer visualizza il livello di potenza totale precedente lampeggiante, ad es. 2.5. Tenendo premuti per 1 secondo ancora entrambi i tasti "+" e "-", si passa a un altro livello di potenza, ad es. 3.0. Quando la potenza desiderata lampeggia, tenere premuto per 5 secondi il tasto "funzione Pausa". Vengono emessi 10 segnali acustici. A questo punto, l'impostazione è terminata.



**Nota:**

1. Dopo il passo 2, toccare "+" e "-" **entro 3 secondi** dopo l'emissione del segnale acustico. In caso contrario, occorre ricominciare dal punto 2.
2. Una volta terminata l'impostazione, attendere la fine con l'emissione di 10 segnali acustici. Non toccare alcun tasto durante questo periodo. In caso contrario, l'impostazione non sarà valida.

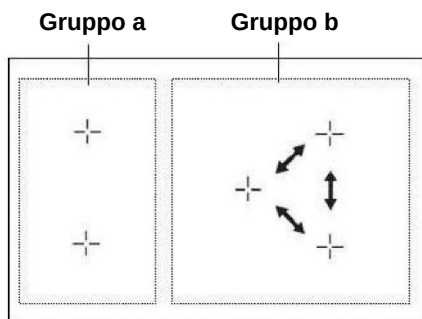
## Regole di gestione della potenza

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

Se si aumenta la potenza, il piano cottura emette 3 segnali acustici e l'indicatore visualizza "Pn" lampeggiante. È necessario, pertanto, ridurre la potenza delle altre zone prima di aumentare quella della zona desiderata.

## Gestione energetica

- Le zone di cottura sono divise in due gruppi. Ogni gruppo ha un carico elettrico massimo di 3600 W.
- Il limite riduce la potenza alle altre zone di cottura dello stesso gruppo.
- Il display con l'impostazione della temperatura delle zone che hanno subito una riduzione passa da un livello all'altro.



Nel Gruppo a, le due zone possono funzionare contemporaneamente al livello 9 perché la potenza totale è di 3500 W.

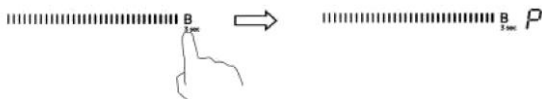
Nel Gruppo b se sono in funzione 3 zone, il livello massimo di potenza che ciascuna può raggiungere è 7. Se si desidera che una delle zone del Gruppo b funzioni al massimo livello di potenza, è possibile attivare al massimo solo 2 zone. Il livello di potenza del primo piano cottura si riduce automaticamente quando si raggiunge il limite di potenza.

## Uso della funzione Boost

Con la funzione Boost, una singola zona eroga entro un solo secondo una potenza maggiore per un periodo di 5 minuti. In questo modo è possibile ottenere una cottura più potente e più veloce.

### Uso della funzione Boost per una maggiore potenza

1. Premere il tasto del pannello dei comandi per attivare la funzione Boost e tenere premuto per 3 secondi il tasto "b". Il display di potenza visualizza "P" per indicare che la potenza della zona sta aumentando.



2. La funzione Boost dura 5 minuti, dopodiché la zona torna alla potenza "9".



3. Per annullare la funzione Boost durante questi 5 minuti, premere due volte il tasto "B". La zona scaldante torna alla potenza "9". In alternativa, scorrere lungo "—" fino al punto sinistro; la zona scaldante torna alla potenza precedente.

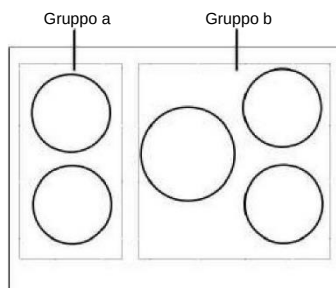


### Limitazioni durante l'uso

Le cinque zone sono state divise in due gruppi. Se si utilizza la funzione Boost, assicurarsi che per ciascun gruppo funzionino solo due zone contemporaneamente.

Se si utilizza la funzione Boost su una zona del lato sinistro o destro, l'altra zona sullo stesso lato dovrebbe funzionare al livello di potenza 5 o inferiore e non può essere aggiunta quando si raggiunge il limite di potenza, a meno che non si interrompa manualmente questa funzione.

Se si utilizza la funzione Boost sulla zona centrale nel Gruppo b, questa può interrompersi automaticamente e può ridurre il livello di potenza quando il livello viene aggiunto sull'altra zona e se ne raggiunge il limite.

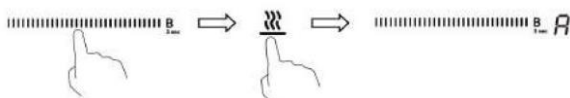


## Uso della funzione Mantenimento in caldo

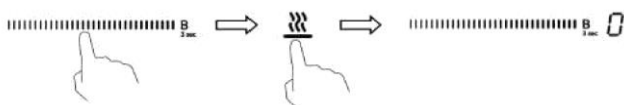
La funzione Mantenimento in caldo lascia calda una zona a una potenza inferiore, per mantenere stabile la temperatura.

### Uso della funzione Mantenimento in caldo per ottenere una temperatura stabile

1. Toccare il cursore della zona scaldante da mantenere in caldo, quindi premere il tasto **Mantieni caldo** ; a questo punto l'indicatore della zona di cottura visualizza "A".



2. Per annullare la funzione Mantenimento in caldo, toccare il cursore della zona scaldante, quindi premere il tasto ; a questo punto la zona torna allo stadio di potenza "0".



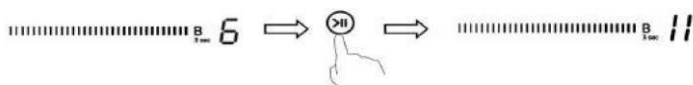
## Uso della funzione Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualunque momento durante la cottura. Consente di arrestare il piano cottura a induzione e ripristinarlo.

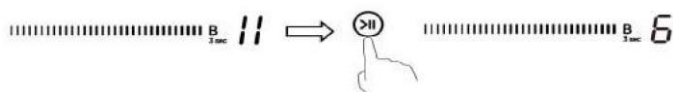
1. Accertarsi che la zona di cottura sia in funzione.
2. Toccando il tasto della funzione Pausa, l'indicatore della zona di cottura visualizza "II".



Il funzionamento del piano cottura a induzione, quindi, sarà disattivato per tutte le zone di cottura, a eccezione della funzione Pausa, dei tasti di accensione e spegnimento e dei tasti di blocco.

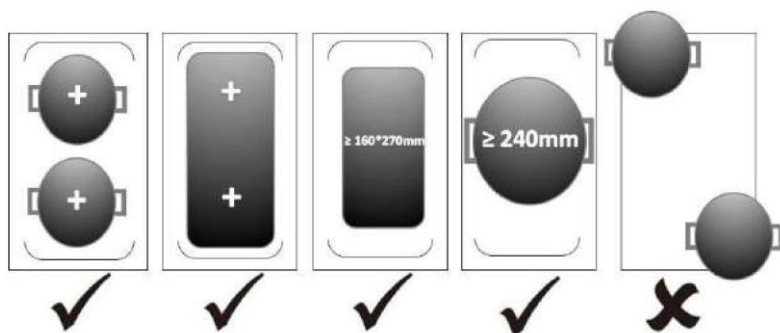


3. Per annullare lo stato di pausa, premere il tasto della funzione Pausa; la zona di cottura torna alla potenza impostata precedentemente.



## Zona flessibile

- Quest'area può essere utilizzata in qualunque momento come singola zona o come 2 zone differenti, in base alle esigenze di cottura.
- L'area zona flessibile è costituita da 2 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
- Importante: collocare gli utensili da cucina al centro sulla singola zona di cottura. Nel caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e allungate, collocare le pentole al centro della zona di cottura in modo da coprire entrambe le zone scaldanti. Esempi di posizionamento corretto e scorretto delle pentole:



## Come unica grande zona

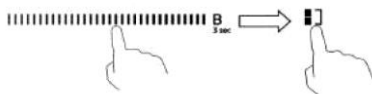
1. Toccare il cursore della zona scaldante (lato sinistro) che si desidera far passare a zona flessibile, quindi premere il tasto di selezione della zona flessibile per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona; a questo punto l'indicatore del tasto successivo si accende.



2. Toccare il cursore lungo il comando o toccare semplicemente un punto qualsiasi per regolare il livello di potenza.

## Come 2 zone indipendenti

1. Per annullare la zona flessibile, basta toccare nuovamente il cursore della zona scaldante, quindi il pulsante di selezione della zona flessibile; a questo punto l'indicatore accanto al tasto della zona flessibile scompare.



## Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spengimento.

### Per bloccare i comandi

Tenere premuto il comando di blocco dei tasti. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

### Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuto per 3 secondi il comando di blocco dei tasti.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura a induzione.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione e spegnimento, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

## Protezione da temperature eccessive

Il sensore di temperatura incorporato è in grado di monitorare la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Se viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.

## Protezione dalle fuoriuscite

La protezione dalle fuoriuscite è una funzione di sicurezza. Spegne automaticamente il piano cottura entro 10 secondi se scorre acqua verso il pannello dei comandi, emettendo un segnale acustico di 1 secondo.

## Rilevamento di piccoli oggetti

Quando viene rilevata la presenza di pentole di dimensioni non idonee o non magnetiche (ad es. alluminio) o altri piccoli oggetti (ad es. coltelli, forchette, chiavi), il piano cottura passa automaticamente alla modalità standby entro 1 minuto. La ventola continua a raffreddare il piano cottura a induzione per un altro minuto.

## Protezione tramite spegnimento automatico

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.



I portatori di pacemaker devono consultare il loro medico prima di adoperare questa unità.

## Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una sola zona di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti

## Utilizzo del timer come promemoria minuti

### Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

Nota: il promemoria minuti può essere utilizzato anche senza selezionare alcuna zona di cottura.



2. Toccando "-" o "+" del comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "00".

3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto. Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

4. Annullare il tempo toccando "-" del timer e scorrendo fino a "0".



5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

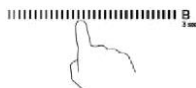


6. Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" una volta trascorso il tempo impostato.



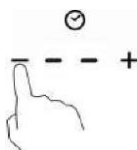
## Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Zone di cottura impostate per questa funzione:



1. Toccare il cursore della zona scaldante per cui impostare il timer.

2. Toccando "-" o "+" del comando del timer, l'indicatore del promemoria comincia a lampeggiare e il display del timer indica "00".



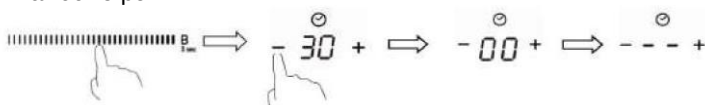
3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer.

Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" una sola volta per aumentare o ridurre il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenendo premuto il comando "-" o "+", il timer aumenta o riduce il tempo con incrementi di 10 minuti.

Superando l'impostazione del tempo di 99 minuti, il timer torna automaticamente al minuto 0.

4. Per annullare il timer, toccare il cursore del comando della selezione e toccare "-" o "+" del timer; il timer viene annullato e il display dei minuti visualizza "00" e poi "- -".



5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

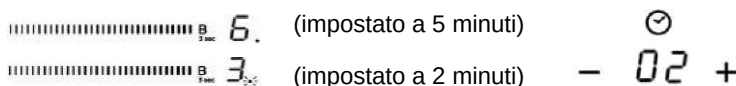
## Impostazione del timer per lo spegnimento di più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione per più zone scaldanti, l'indicatore del timer visualizza il tempo più breve

(ad es., se per la zona n. 1 il tempo impostato è 2 minuti e per la zona n. 2 il tempo impostato è 5 minuti, l'indicatore del timer visualizza "2").

NOTA: il puntino rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza segnala che l'indicatore del timer visualizza il tempo della zona scaldante.

Per controllare il tempo impostato per altre zone scaldanti, toccare il comando di scorrimento della zona scaldante. Il timer visualizza il tempo impostato.



2. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona scaldante corrispondente si spegne automaticamente e visualizza "H".



NOTA: per modificare il tempo dopo l'impostazione del timer, occorre partire dal passo 1.

## Cura e pulizia

| Cosa?                                                                                                                                | Come?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Importante!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura.</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno.</li> <li>4. Accendere il piano cottura.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione.</li> <li>• Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei.</li> <li>• Non lasciare residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.</li> </ul> |
| Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro                                                                   | <p>Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto, idonei per piani cottura in vetro, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica.</li> <li>2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura.</li> <li>3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio.</li> <li>4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente.</li> <li>• Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.</li> </ul>             |
| Fuoriuscite sui comandi touch                                                                                                        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne il piano cottura.</li> <li>2. Bagnare la fuoriuscita</li> <li>3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita.</li> <li>4. Asciugare perfettamente la zona con carta assorbente.</li> <li>5. Accendere il piano cottura.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |

## Suggerimenti e istruzioni utili

| Problema                                                                                                                                                                                                                               | Possibili cause                                                                                                                                                                                                                                                 | Rimedi                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il piano cottura a induzione non si accende.                                                                                                                                                                                           | Assenza di corrente elettrica.                                                                                                                                                                                                                                  | Controllare se il piano cottura a induzione è collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato. |
| I comandi touch non rispondono.                                                                                                                                                                                                        | I comandi sono bloccati.                                                                                                                                                                                                                                        | Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura a induzione.                                                                                                                                             |
| I comandi touch sono difficili da azionare.                                                                                                                                                                                            | È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.                                                                                                                                                      | Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.                                                                                                                                              |
| Il vetro è graffiato.                                                                                                                                                                                                                  | Utensili da cucina con bordi irregolari.<br><br>Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.                                                                                                                                                     | Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina".<br><br>Vedere "Cura e pulizia".                                                                                                                             |
| Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.                                                                                                                                                                                        | Questi rumori possono essere dovuti ai materiali con cui sono realizzati gli utensili da cucina (strati di metalli differenti che vibrano in maniera diversa).                                                                                                  | Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.                                                                                                                                                                              |
| Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.                                                                                                                                        | Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.                                                                                                                                                                                               | Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.                                                                                                                                                   |
| Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.                                                                                                                                                                        | La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.                                         | Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.                                                                                                        |
| Le pentole non si riscaldano e il display lo indica.                                                                                                                                                                                   | Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione.<br><br>Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura. | Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina".<br><br>Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.                                  |
| Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura). | Guasto tecnico.                                                                                                                                                                                                                                                 | Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.                                                                                                                |

## Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

| Problema | Possibili cause                                                       | Rimedi                                                                                                                                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F3/F4    | Guasto del sensore della temperatura della bobina a induzione.        | Rivolgersi al fornitore.                                                                                                                                  |
| F9/FA    | Guasto del sensore della temperatura IGBT.                            | Rivolgersi al fornitore.                                                                                                                                  |
| E1/E2    | Tensione di alimentazione anomala.                                    | Controllare se la fonte di alimentazione è normale.<br>Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione |
| E3       | Temperatura alta del sensore di temperatura della bobina a induzione. | Rivolgersi al fornitore.                                                                                                                                  |
| E5       | Temperatura alta del sensore di temperatura IGBT.                     | Lasciare raffreddare il piano cottura e riavviarlo.                                                                                                       |

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

## Specifiche tecniche

|                                    |                                                                                                                                             |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piano cottura                      | HIFS954MCTT                                                                                                                                 |
| Zone di cottura                    | 5 zone                                                                                                                                      |
| Tensione di alimentazione          | 220-240 V~, 50-60 Hz                                                                                                                        |
| Potenza elettrica installata       | 2,5 kW: 2250-2750 W oppure<br>3,0 kW: 2700-3300 W oppure<br>4,5 kW: 4050-4950 W oppure<br>6,5 kW: 5850-7150 W oppure<br>7,4 kW: 6600-7400 W |
| Dimensioni del prodotto L×W×H (mm) | 900X520X60                                                                                                                                  |
| Dimensioni dell'incasso A×B (mm)   | 870X490                                                                                                                                     |



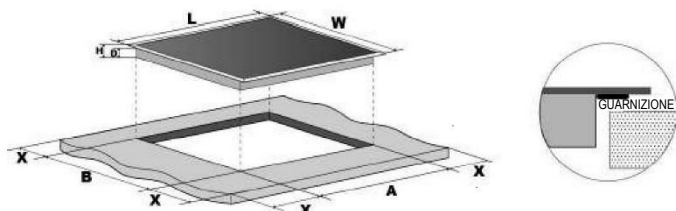
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## Installazione

### Scelta delle attrezzature per l'installazione

Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.

Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 5 cm di spazio attorno al foro. Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno **30 mm**. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

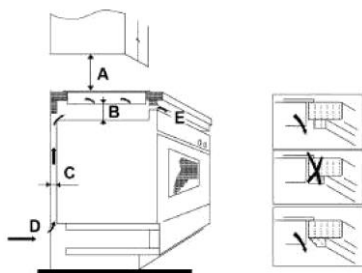


| L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm)            | B (mm)            | X (mm) |
|--------|--------|--------|--------|-------------------|-------------------|--------|
| 900    | 520    | 60     | 56     | 870 <sub>+5</sub> | 490 <sub>+5</sub> | Min 50 |

Accertarsi sempre che il piano cottura a induzione sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura a induzione funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.



**Nota:** la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno **760 mm**.



| A (mm) | B (mm) | C (mm) | D                  | E                     |
|--------|--------|--------|--------------------|-----------------------|
| 760    | Min 50 | Min 20 | Ingresso dell'aria | Uscita dell'aria 5 mm |

## Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato su un forno, il forno deve essere dotato di ventilatore di raffreddamento.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici. L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3 mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

## Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassetti degli arredi.

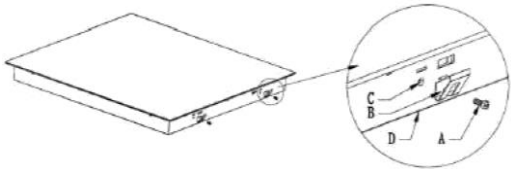
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria fresca per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

### Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

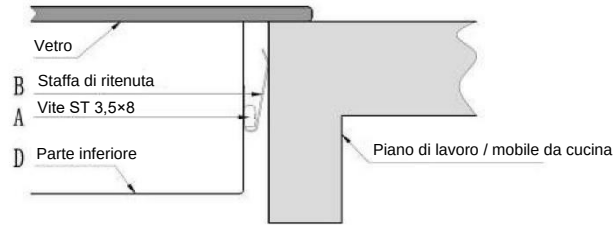
L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

### Regolazione della posizione delle staffe

Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le 4 staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. immagine).



| A    | B      | C               | D               |
|------|--------|-----------------|-----------------|
| Vite | Staffa | Foro della vite | Parte inferiore |



### Precauzioni

1. Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non deve essere installato direttamente su lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, lavatrici o asciugatrici, in quanto l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano cottura.

3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

## Collegamento del piano cottura alla rete elettrica



Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata. Controlli da effettuare prima del collegamento del piano cottura alla rete elettrica:

1. L'impianto elettrico deve essere in grado di sostenere la potenza assorbita dal piano cottura.
2. La tensione deve corrispondere a quella specificata sulla targhetta.
3. Le sezioni dei cavi di alimentazione devono resistere al carico specificato sulla targhetta.

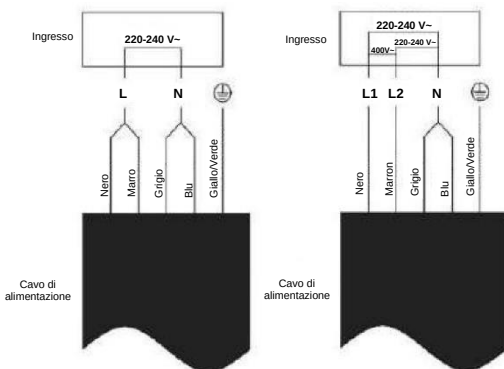
Per collegare il piano cottura alla rete elettrica, non adoperare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde e deve essere collocato in modo che la temperatura non sia mai superiore a 75 °C in ogni punto.



Chiedere a un elettricista se l'impianto elettrico è idoneo senza modifiche. Eventuali modifiche devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, per evitare incidenti l'operazione deve essere effettuata da un rappresentante post-vendita con appositi utensili.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura minima di 3 mm tra i contatti.

- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.



Sull'elettrodomestico è riportato il simbolo di conformità alla direttiva europea 2012/19/CE relativa allo smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono sostanze inquinanti per l'ambiente e componenti basilari riutilizzabili. È fondamentale che i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente i materiali inquinanti e recuperare tutti i materiali riciclabili. Osservando alcune regole basilari, tutti possono contribuire a evitare danni ambientali causati dai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere gestiti come rifiuti domestici.
- I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere conferiti in aree di raccolta dedicate gestite a livello municipale o da una società registrata.

In molti paesi potrebbe essere disponibile il prelievo a domicilio per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche di grandi dimensioni. Quando si acquista un nuovo elettrodomestico, quello vecchio può essere restituito al rivenditore che è tenuto ad accettarlo gratuitamente, purché sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

| Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014                                                               |                             |                     |         |                         |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------|-------------------------|-----------------|
|                                                                                                                                                                       |                             |                     |         |                         |                 |
|                                                                                                                                                                       |                             | Posizione           | Simbolo | Valore                  | Unità di misura |
| Identificativo del modello                                                                                                                                            |                             |                     |         | HIFS954MCTT             |                 |
| Tipo di piano cottura:                                                                                                                                                |                             |                     |         | Piano cottura elettrico |                 |
| Numero di zone e/o aree di cottura                                                                                                                                    | zone                        |                     |         | 5                       |                 |
|                                                                                                                                                                       | aree                        |                     |         |                         |                 |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)                                                 | Zone di cottura a induzione |                     |         | X                       |                 |
|                                                                                                                                                                       | Aree di cottura a induzione |                     |         |                         |                 |
|                                                                                                                                                                       | Zone di cottura radianti    |                     |         |                         |                 |
|                                                                                                                                                                       | Piastre solide              |                     |         |                         |                 |
| Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.                         |                             | Posteriore sinistra | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale posteriore | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Posteriore destra   | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale sinistra   | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale al centro  | Ø       | 28,0                    | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale destra     | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Anteriore sinistra  | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale anteriore  | Ø       | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Anteriore destra    | Ø       | -                       | cm              |
| Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm. |                             | Posteriore sinistra | L<br>W  | 20,0<br>20,0            | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale posteriore | L<br>W  | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Posteriore destra   | L<br>W  | 20,0<br>20,0            | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale sinistra   | L<br>W  | -                       | cm              |
|                                                                                                                                                                       |                             | Centrale al centro  | L<br>W  | -                       | cm              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |                         |              |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|-------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale destra     | L<br>W                  | -            | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Anteriore sinistra  | L<br>W                  | 20,0<br>20,0 | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale anteriore  | L<br>W                  | -            | cm    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Anteriore destra    | L<br>W                  | 20,0<br>20,0 | cm    |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Posteriore sinistra | Cottura elettrica       | 186,5        | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale posteriore | Cottura elettrica       | -            | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Posteriore destra   | Cottura elettrica       | 187,3        | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale sinistra   | Cottura elettrica       | -            | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale al centro  | Cottura elettrica       | 186,6        | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale destra     | Cottura elettrica       | -            | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Anteriore sinistra  | Cottura elettrica       | 187,3        | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Centrale anteriore  | Cottura elettrica       | -            | Wh/kg |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Anteriore destra    | Cottura elettrica       | 186,5        | Wh/kg |
| Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     | Piano cottura elettrico | 186,8        | Wh/kg |
| Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico -<br>Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                     |                         |              |       |
| Suggerimenti per il risparmio energetico:<br>• Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.<br>• L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.<br>• Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.<br>• Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.<br>• Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. |                     |                         |              |       |