

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manual de Instrucciones de la Placa de Inducción


ESPAÑOL

Manuel d'instructions pour plaque à induction

FRANÇAIS

CI633C/E1

Gracias por comprar la placa de inducción CANDY. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarla y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

As applicable, the parts of this appliance are compliant to:

REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are 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 must 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.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot. Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- 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.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

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

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.

- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- **CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service.

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

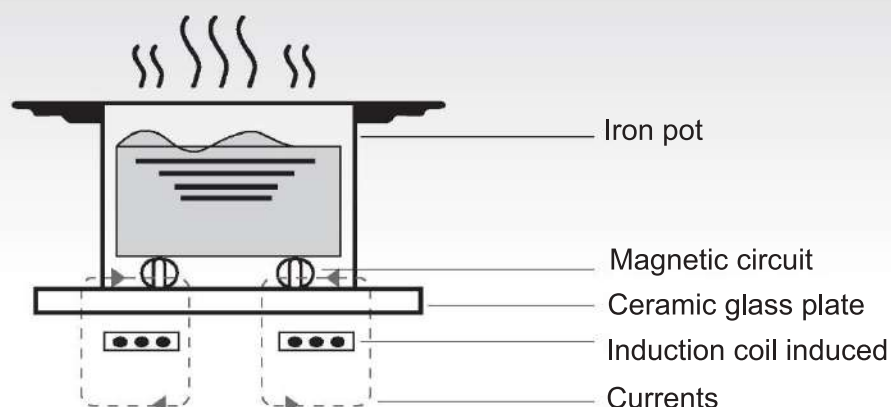
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for todays family.

Manufactured with specially imported materials, the CANDY induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cooking zone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- Protection from over-heating**
 A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.
- Detection of small or non-magnetic items**
 When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.
- Residual heat warning**
 When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.
- Auto shutdown**
 Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

- Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.

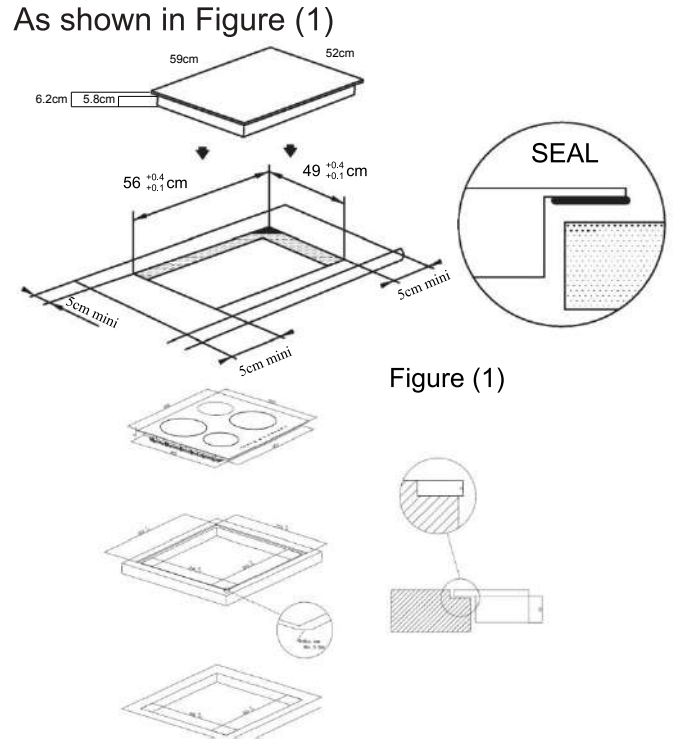


Figure (1)

Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

- It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked. Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

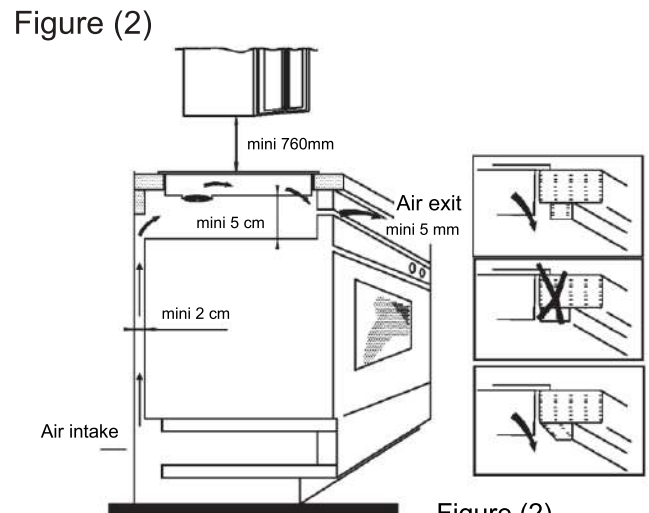
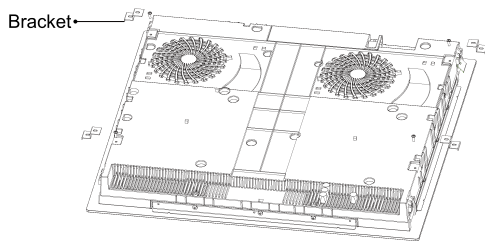


Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

- Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

- The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 ⏏
	Black	Brown	Blue	Blue	Yellow/Green
220-240V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 ⏏
	Black & Brown	Black & Brown	Blue	Blue	Yellow/Green

Figure (3)

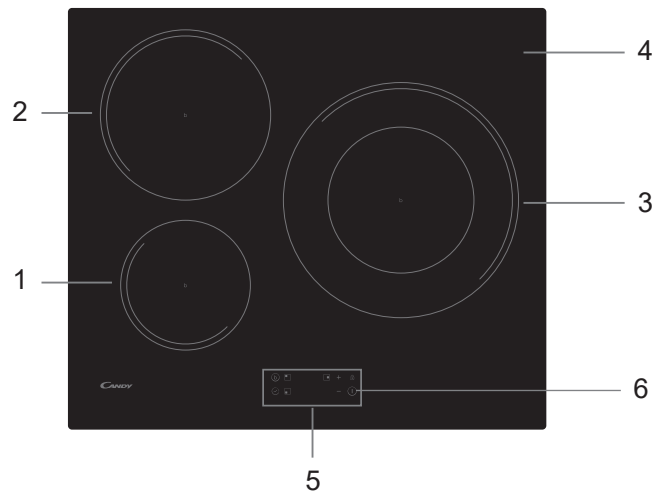
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

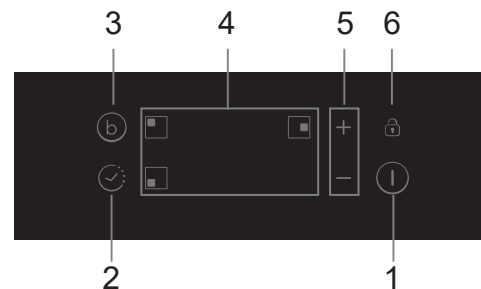
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- Max. 1300/1500W zone
- Max. 2300/2600W zone
- Max. 3000/3600W zone
- Glass plate
- Control panel
- ON/OFF control

Schematic diagram of the control panel

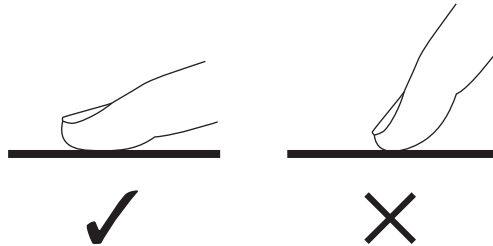


- On/Off control
- Timer control
- Boost
- Heating zone selection controls
- Power / Timer regulating key
- Keylock control

Operation of Product

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.

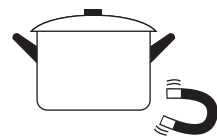


Choosing the right Cookware

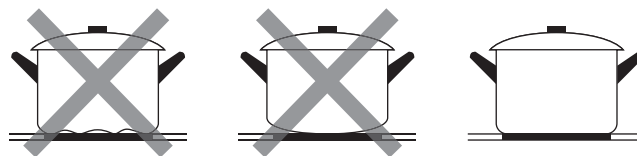


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

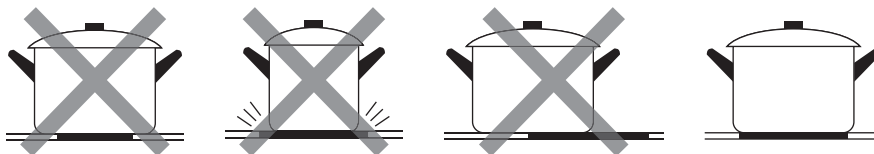
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and 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.



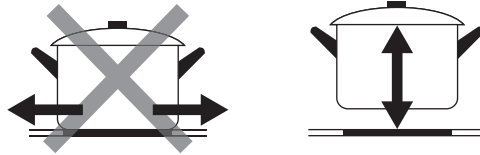
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



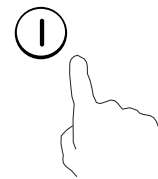
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

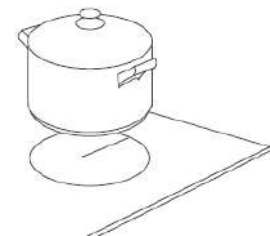
Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

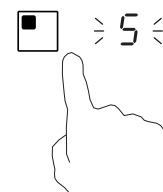


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

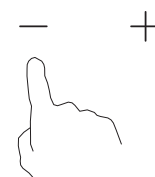


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- If you don't choose a heat setting 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 the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

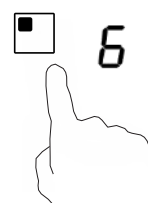
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

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



Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



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



Beware of hot surfaces

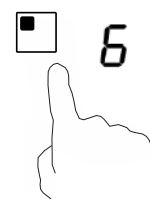
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



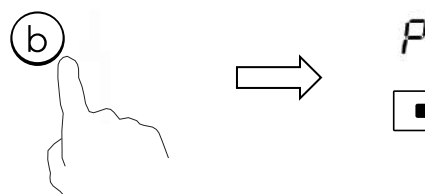
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

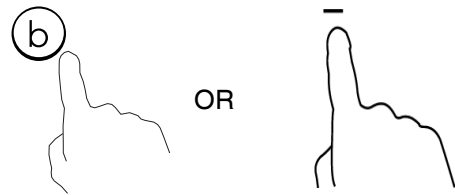


Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

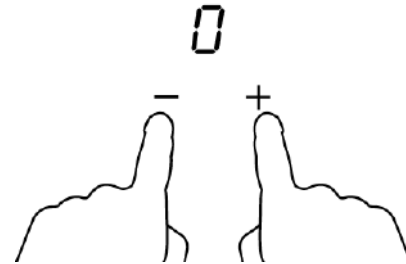


Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the Controls

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

To lock the controls



Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



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.

Timer control

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 or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

Make sure the cooktop is turned on, if you are selecting a cooking zone

Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.



Select the zone by touching the heating zone selection control.

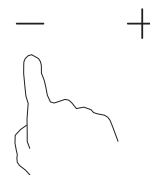
When the zone is confirmed, touch the control of the timer.

The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

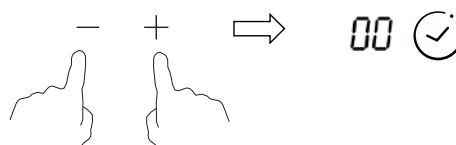
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the minute minder

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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.



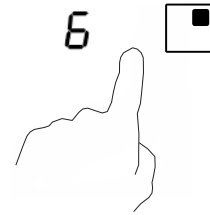
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



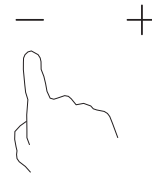
In short time, before the display stops flashing, touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

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

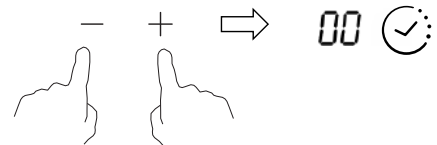
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the timer

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.

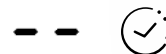


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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



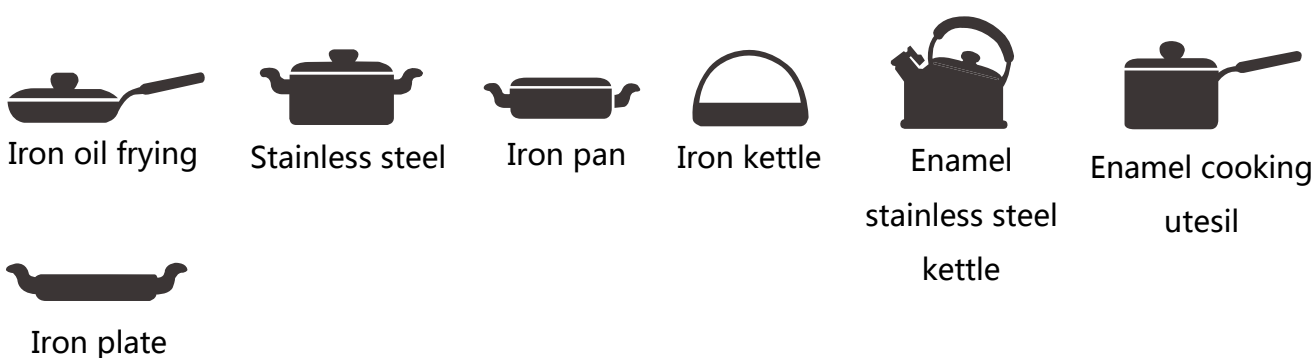
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



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

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:

Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

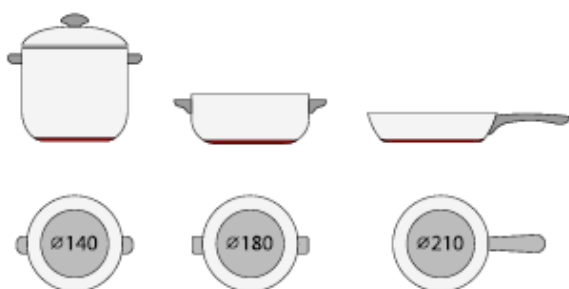
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:





5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	

E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	
		Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call

After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).


By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:					CI633C/E1
Number of cooking zones and/or areas	zones				3
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				X
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	21,0	cm
		Rear central	∅		cm
		Rear right	∅		cm
		Central left	∅		cm
		Central central	∅	29,0	cm
		Central right	∅		cm
		Front left	∅	16,0	cm
		Front central	∅		cm
		Front right	∅		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Rear central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Central left	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Central central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Central right	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Front left	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Front central	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
		Front right	EC ^{electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC ^{electric hob}		Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving: <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Mediante la colocación de la marca CE  en este producto declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos legislativos europeos ambientales, de salud y de seguridad establecidos para este producto.

Según corresponda, las partes de este aparato cumplen:
Reglamento (CE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Indicaciones de seguridad y mantenimiento:

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión
- **ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios.
- **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- No utilice un limpiador de vapor para las operaciones de limpieza.
- No se deben colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas, ya que pueden calentarse.
- Se debe eliminar cualquier derrame de la tapa antes de abrirla.
- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después del uso, apague el elemento de la placa utilizando el control correspondiente. No confíe en el detector de cacerolas.
- Este aparato no está diseñado para accionarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control a distancia separado.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Las instrucciones indican el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido al restablecimiento inadvertido después de una interrupción de corriente, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito de encendido y apagado regular mediante la red.

ADVERTENCIA: Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.

- Utilice siempre los utensilios de cocina adecuados.
- Coloque siempre la sartén en el centro de la unidad en la que vaya a cocinar.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.
- Debe enfriarse la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- **PRECAUCIÓN:** debe supervisarse el proceso de cocción. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente

Estimado/a cliente/a:

Gracias por comprar la placa de inducción CANDY. Esperamos que tenga muchos años de buen funcionamiento.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usarla y consérvelo en un lugar seguro para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

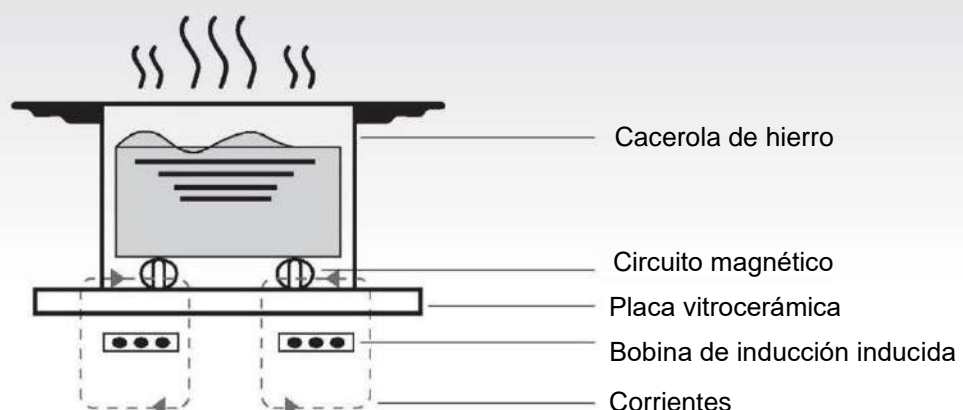
Introducción al producto

La placa de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multi-función, por lo que es la opción ideal para la familia de hoy.

Fabricado con materiales expresamente importados, la placa de inducción CANDY es sumamente fácil de usar, duradera y segura.

Principios de funcionamiento

La placa de inducción consta de una bobina, una placa de cocción de material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce un gran número de vórtices que a su vez generan calor que se transmite al recipiente de cocción a través de la zona de cocción.



Seguridad

Esta placa ha sido expresamente diseñada para uso doméstico.

En su constante búsqueda de mejorar sus productos, CANDY se reserva el derecho de modificar en cualquier momento algún aspecto técnico, de programa o estético del aparato.

- **Protección contra el sobrecalentamiento**

Un sensor supervisa la temperatura en las zonas de cocción. Cuando la temperatura supera un nivel seguro, la zona de cocción se desactiva automáticamente.

- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**

Cuando se ha dejado en la placa una olla de un diámetro inferior a 80 mm, o algún otro elemento pequeño (p.ej. cuchillo, tenedor, llave) o una sartén no magnética (p.ej. de aluminio), se genera un zumbido durante aproximadamente un minuto, después de lo cual la placa se coloca automáticamente en modo de espera.

- **Indicador de calor residual**

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.

- **Apagado automático**

Otra característica de seguridad de la placa de inducción es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	La zona de calentamiento se apaga automáticamente después de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Cuando la cacerola se retira de la zona de cocción, se detiene el calentamiento inmediatamente y ésta se apaga después de un minuto de activación del zumbador.

Advertencia: Las personas que lleven marcapasos cardíaco deben consultar a un médico antes de usar la placa de inducción.

Instalación

1. Realice un agujero en la encimera del tamaño que se muestra en el diagrama de abajo. Se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La encimera debe tener al menos 30 mm de grosor y estar hecha de material resistente al calor.

Como se muestra en la Figura (1)

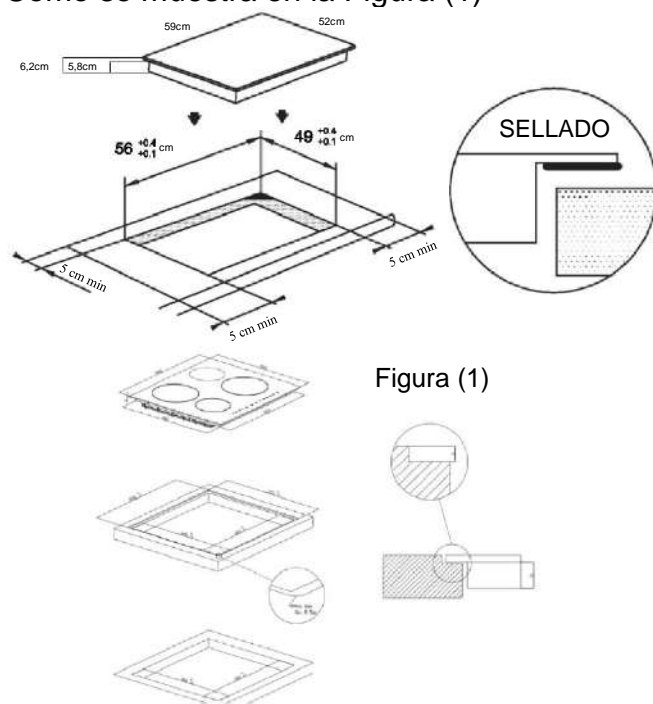


Figura (1)

Montaje rasante: Solo es posible cuando el horno no está instalado debajo del contador

2. Es fundamental que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa esté correctamente instalada como se muestra en la Figura 2.

Figura (2)

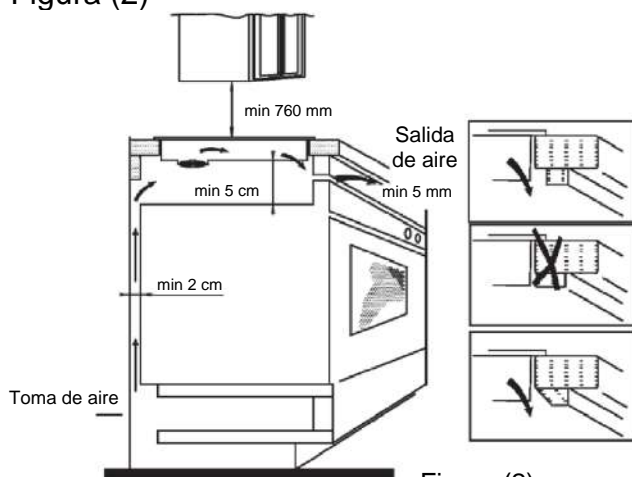
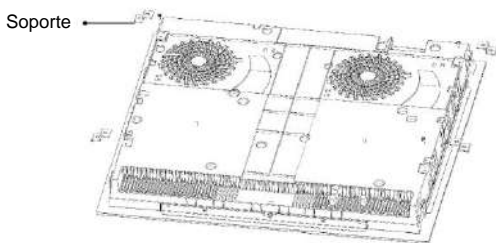


Figura (2)

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y la alacena de arriba debe ser de al menos 760 mm.

- Fije la placa en la encimera con los cuatro soportes de la base de la placa. La posición de los soportes se puede ajustar según el grosor de la parte superior.



Advertencias:

- La placa de inducción debe ser instalada por una persona cualificada. Tenemos nuestros propios instaladores cualificados. Nunca intente instalar el electrodoméstico usted mismo.
- La placa de inducción no debe instalarse sobre refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- La placa de inducción debe instalarse de manera que sea posible una radiación óptima del calor.
- La pared y la zona por encima de la placa deben ser capaces de resistir el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

4. Conexión a la fuente de alimentación

La toma de corriente debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en la Figura 3.

Tensión	Conexión de cable				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Tierra
	Marrón	Negro	Azul	Azul	Amarillo/Verde
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Tierra
	Negro y marrón	Negro y marrón	Azul	Azul	Amarillo/Verde

Figura (3)

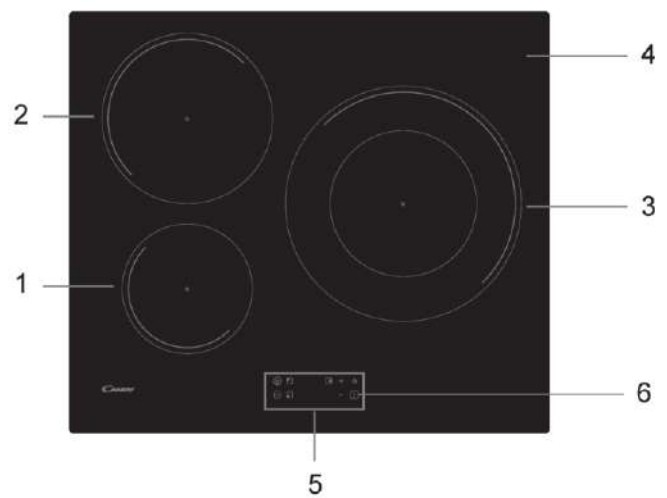
Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe hacerlo un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.

El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.

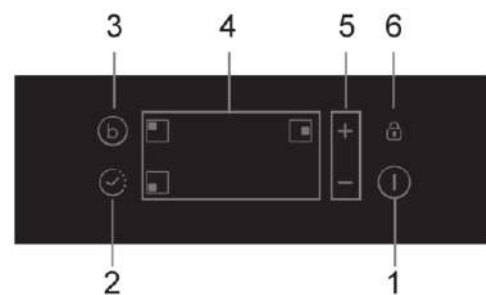
El cable no debe estar doblado ni comprimido. Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

Diagrama de la placa de inducción:



- Máx. 1300/1500W zona
- Máx. 2300/2600W zona
- Máx. 3000/3600W zona
- Placa de cristal
- Panel de control
- Control ENCENDIDO/APAGADO

Diagrama del panel de control

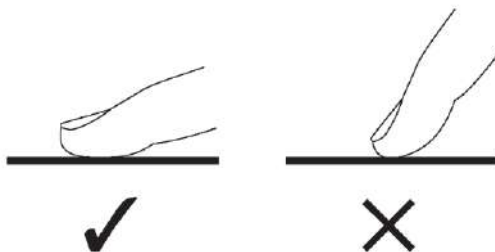


- Control Encendido/Apagado
- Control del temporizador
- Potencia Máxima
- Controles de selección de la zona de calentamiento
- Control de ajuste de potencia / del temporizador
- Control del bloqueo

Funcionamiento del Producto

Controles táctiles


- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra.
Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de los accesorios de cocina adecuados



- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.

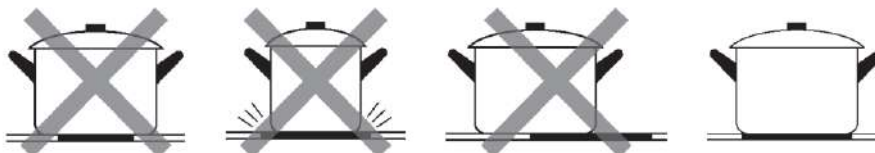
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



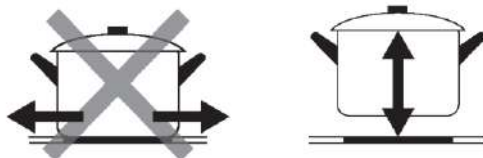
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. Si se utiliza una cacerola ligeramente más ancha, la energía se utilizará a su máxima eficiencia. Si se utiliza una cacerola más pequeña, la eficiencia podría ser inferior a lo esperado. Puede que la placa no detecte cacerolas de un tamaño inferior a 140 mm. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



Modo de empleo

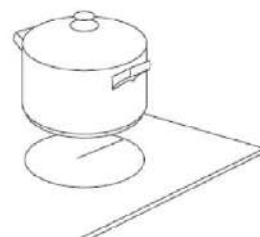
Empezar a cocinar

Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez y todas las pantallas muestran «-» o «- -», lo que indica que la placa de inducción se ha puesto en modo de espera.



Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.

- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

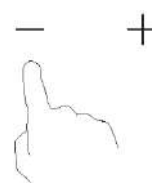


Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.



Seleccione el ajuste del calor tocando el control «-» o «+».

- Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
- El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.



Si el símbolo parpadea de forma intermitente con el ajuste de calor

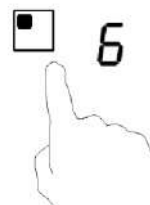
Significa que:

- no se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- la cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

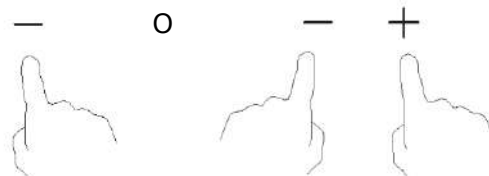
No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

Acabar la cocción

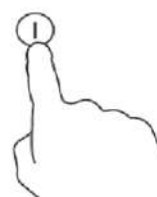
Toque el control de selección de zona de calentamiento que se desee apagar.



Apague la zona de cocción llevando el control hasta "0" o tocando juntos los controles «-» y «+». Asegúrese de que la pantalla muestre «0».



Apague toda la placa pulsando el control ENCENDIDO/APAGADO.



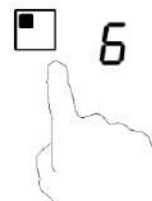
Tenga cuidado con las superficies calientes
Aparecerá la indicación «H» en la zona de cocción que esté caliente al tacto. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



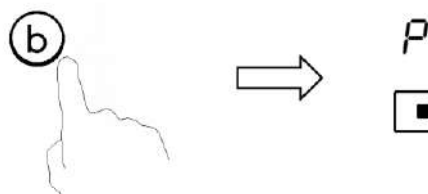
Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

Toque el control de selección de la zona de calentamiento.

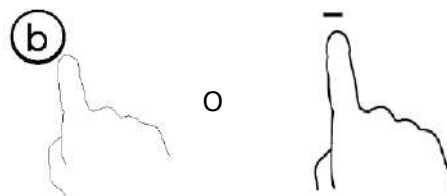


Al tocar el control de potencia máxima B, el indicador de zona mostrará «P», que significa que la potencia alcanza el nivel máximo.

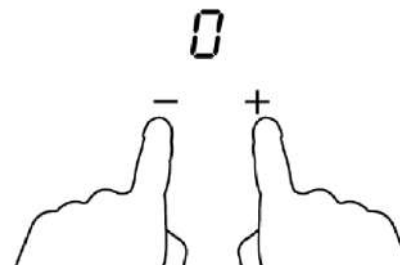


Cancelar la función Potencia Máxima

Al tocar el control «Potencia Máxima» o el botón «-» para cancelar la función Potencia Máxima, la zona de cocción volverá a su ajuste original.



Tocando juntos los controles «-» y «+». La zona de cocción se apaga y la función Potencia Máxima se desactiva automáticamente



- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original equivale a 0, volverá a 9 transcurridos 5 minutos.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo



El indicador del temporizador mostrará «Lo»

Para desbloquear los controles

Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo durante unos segundos.



Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de

ENCENDIDO/APAGADO ; la placa de inducción se puede apagar en cualquier momento con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Control del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya cumplido.
El tiempo máximo del temporizador es de 99 min.

a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida, si está seleccionando una zona de cocción.

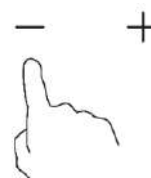
Nota: puede usar el avisador por minutos cuando al menos una zona esté activa.



Seleccione la zona de calentamiento tocando el control de selección de la zona de calentamiento.

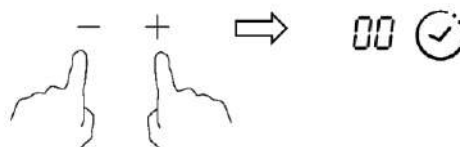
Una vez confirmada la zona, toque el control del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra "10" en la pantalla del temporizador.

Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador. Sugerencia: Toque una vez el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



Para cancelar el avisador por minutos

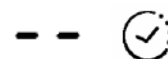
Seleccione la zona de calentamiento tocando el control de selección de la zona de calentamiento. En poco tiempo, toque el control del temporizador. Tocando los controles «-» y «+» juntos, el temporizador se cancela, y aparece "00" en la pantalla de los minutos.



Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



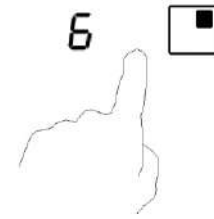
Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».



b) Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Seleccione una zona

Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador. (p. ej. zona 3#)

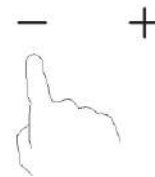


En poco tiempo, antes de que la pantalla deje de parpadear, toque el control del temporizador. El indicador de minutos comienza a parpadear y se muestra "10" en la pantalla del temporizador.



Ajuste el tiempo tocando el control «-» o «+» del temporizador. Sugerencia: Toque el control «-» o «+» del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.

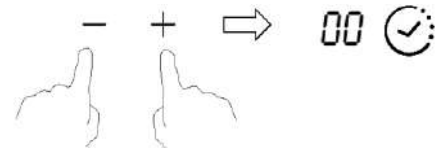
Toque y mantenga pulsado el control «-» o «+» del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.



Para cancelar el temporizador

Seleccione la zona de calentamiento tocando el control de selección de la zona de calentamiento. En poco tiempo, toque el control del temporizador.

Tocando los controles «-» y «+» juntos, el temporizador se cancela, y aparece "00" en la pantalla de los minutos.

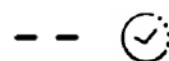


Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

NOTA: Se enciende el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.



Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Las imágenes mostradas arriba sirven sólo como referencia, y siempre prevalecerá el producto final.

Selección de los recipientes de cocción



Sartén de hierro



Acero inoxidable



Olla de hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero inoxidable esmaltado



Recipiente de cocción esmaltado

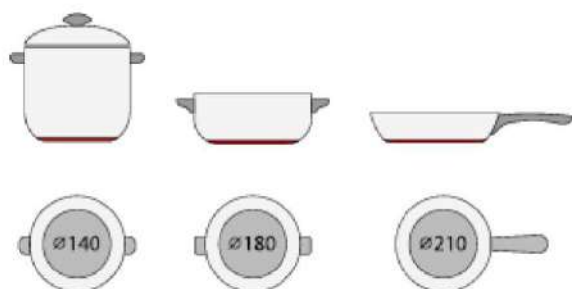


Plancha de hierro

Usted puede tener una serie de recipientes de cocina distintos

1. Esta placa de inducción puede identificar una variedad de recipientes de cocción, que usted puede probar con uno de los métodos siguientes:
Coloque el recipiente en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces el recipiente es adecuado. Si aparece una "U" parpadeante, el recipiente no es adecuado para utilizarlo con la placa de inducción.
2. Sostenga un imán en el recipiente. Si el imán es atraído hacia el recipiente, éste es adecuado para su uso con la placa de inducción.
Nota: La base del recipiente debe contener material magnético.
Debe tener una parte inferior plana con un diámetro de acuerdo con el cuadro 1 que se presenta a continuación.
3. Utilice únicamente utensilios de cocina ferromagnéticos fabricados en acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable, pero compatibles con la inducción
4. Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
 - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla 1, es posible que no se pueda detectar

Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:





5. Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.
6. Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



	Diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción	
Zona de cocción	Mínimo	Máximo
1	120	160
2	160	210
3 y 4	140	180

Lo anterior puede variar según el tamaño de la cacerola y el material del que está hecha.

Limpeza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción puede limpiarse fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de contaminación	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumergir en agua caliente y secar	Esponja de limpieza
Aureolas y capas de sarro	Aplicar vinagre blanco en la zona, limpiar con un paño suave o utilizar un producto disponible en el comercio	Adhesivo especial para vitrocerámica
Restos de dulces, aluminio o plástico fundido	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (un producto de silicona es preferible)	Adhesivo especial para vitrocerámica

Nota: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Pantalla de fallos e inspección

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá verificar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Se produce un código de error durante el uso del cliente y solución;

Código de error	Problema	Solución
No hay recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa.	
E3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica.	Espera que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.
E4	Fallo del sensor de temperatura de IGBT - circuito abierto.	Reemplace el panel de potencia.
E5	Fallo del sensor de temperatura de IGBT - cortocircuito.	

E6	Temperatura alta de IGBT.	Espera que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el panel de visualización y el panel de potencia. Reemplace el panel de potencia o el panel de visualización.

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta la unidad.	Sin alimentación.	Compruebe si la toma está correctamente colocada en el enchufe y que éste funcione.	
	Fallo de conexión del panel de potencia accesorio y del panel de pantalla.	Compruebe la conexión.	
	El panel de potencia accesorio está dañado.	Reemplace el panel de potencia accesorio.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED no es normal.	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
El Indicador del Modo de Cocción se enciende, pero no comienza a calentar.	Temperatura alta de la placa.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que esté bloqueada la toma de aire o la ventilación del aire.	
	Hay algún problema con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.	
	El panel de potencia está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
Se detiene repentinamente el calentamiento durante el funcionamiento y la pantalla parpadea mostrando el símbolo «u».	El tipo de cacerola es incorrecto.	Utilice una cacerola adecuada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de cacerolas está dañado, reemplace el panel de potencia.
	El diámetro de la cacerola es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere que la temperatura vuelva a la normalidad.	
		Pulse el botón de «ENCENDIDO/APAGADO» para reactivar la unidad.	

Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla el símbolo «u».	Fallo del panel de potencia y del panel de pantalla conectado;	Compruebe la conexión.	
	El panel de la pantalla de la pieza de comunicación está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
	El panel principal está dañado.	Reemplace el panel de potencia.	
El motor del ventilador emite un sonido anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.
 No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Servicio de atención al cliente

Si se produce un fallo, antes de llamar al Servicio de Posventa, haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté correctamente enchufado
- Lea el fallo y búsquelo en la tabla de arriba

Si aún no puede resolver el problema, apague el aparato, no intente desmontarlo y llame al Servicio de Posventa.

Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente examinado. Sin embargo, la empresa no se considera responsable de cualquier error u omisión.

Además, puede incluirse alguna modificación técnica en una versión revisada del manual sin previo aviso. El aspecto y el color del aparato en este manual pueden diferir de los reales.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.


Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/CE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió.

Información del producto Placas eléctricas de uso doméstico con arreglo al Reglamento (UE) nº 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo					
Tipo de placa:					CI633C/E1
Número de zonas/espacios de cocción	zonas				3
	espacios				
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y espacios de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Zonas de cocción por inducción				X
	Espacios de cocción por inducción				
	Zonas de cocción radiantes				
	Placas sólidas				
Para zonas o espacios de cocción circulares: diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica calentada, redondeado a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	∅	21,0	cm
		Trasera central	∅		cm
		Trasera derecha	∅		cm
		Central izquierda	∅		cm
		Central	∅	29,0	cm
		Central derecha	∅		cm
		Delantera izquierda	∅	16,0	cm
		Delantera central	∅		cm
		Delantera derecha	∅		cm
Para zonas o espacios de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o espacio de cocción calentada eléctrica, redondeada a la unidad más próxima 5 mm		Trasera izquierda	D w		cm
		Trasera central	D w		cm
		Trasera derecha	D w		cm
		Central izquierda	D w		cm
		Central	D w		cm
		Central derecha	D w		cm
		Delantera izquierda	D w		cm
		Delantera central	D w		cm
		Delantera derecha	D w		cm
Consumo de energía para la zona o espacio de cocción calculado por kg		Trasera izquierda	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Trasera central	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Trasera derecha	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Central izquierda	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Central	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Central derecha	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Delantera izquierda	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Delantera central	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
		Delantera derecha	EC _{cocinas eléctricas}		Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg			EC _{placa eléctrica}		Wh/kg
Normas aplicadas: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Encimeras - Métodos de medida de la aptitud a la función					
<p>Consejos para ahorrar energía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para obtener la mayor eficiencia de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor. • Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción. • Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo. • Utilice cacerolas cuyo diámetro sea del tamaño del gráfico de la zona seleccionada. 					
Esta información se debe considerar parte integrante del manual de uso del aparato.					

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement énoncées dans la législation concernant ce produit.

Comme prévu, les parties de cet appareil sont conformes aux exigences suivantes :

RÈGLEMENT(CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Rappels de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne **JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.
- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Toujours utiliser les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne rien placer sur le panneau de commande.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.
- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu

Cher client :

Merci d'avoir acheté une plaque à induction CANDY. Nous espérons qu'elle offrira de nombreuses années de bons et loyaux services.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

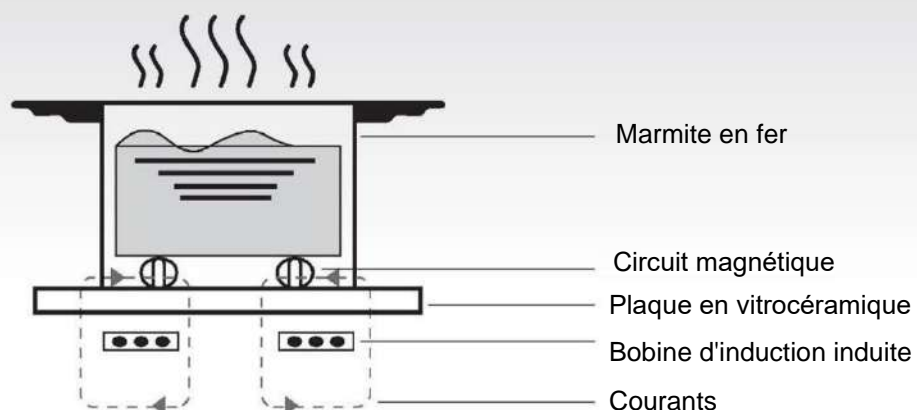
Présentation du produit

La plaque à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses commandes commandées par micro-ordinateur ainsi que ses multiples fonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la plaque à induction CANDY est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La plaque à induction comprend une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui, à leur tour, génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante pour améliorer ses produits, CANDY se réserve le droit de modifier tout aspect technique, de programme ou esthétique de l'appareil à tout moment.

- **Protection contre la surchauffe**

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement éteinte.

- **Détection d'articles petits ou non magnétiques**

Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit article (par ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (par ex. en aluminium) est laissée sur la table de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.

- **Avertissement de chaleur résiduelle**

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

- **Coupure automatique**

Une autre caractéristique de sécurité de la plaque à induction est la coupure automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson.

Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de cuisson se coupe automatiquement au bout de
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, celle-ci s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint une fois que le signal sonore retentit pendant une minute.

Avertissement : Toute personne portant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque à induction.

Installation

1. Coupez un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Il faut laisser au moins 50 mm autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

Comme le montre la Figure (1)

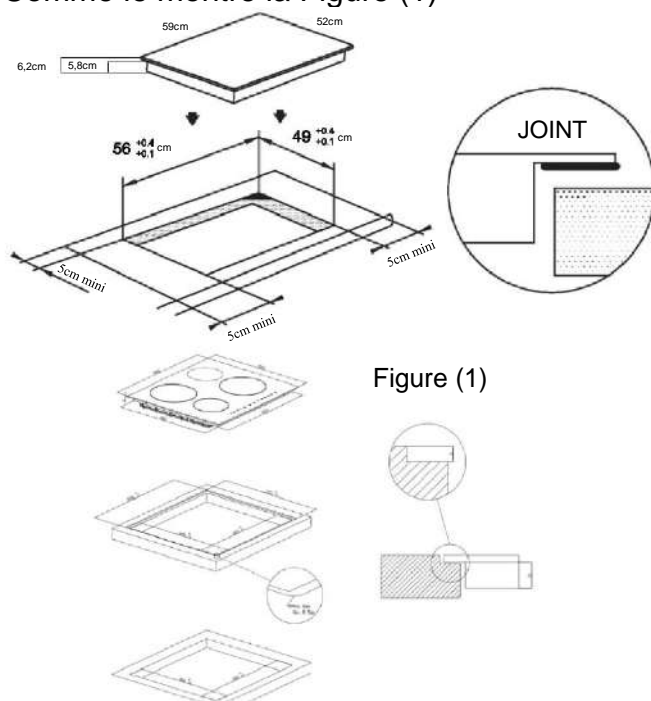


Figure (1)

Installation en affleurement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

2. Il est essentiel que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée conformément à la Figure 2.

Figure (2)

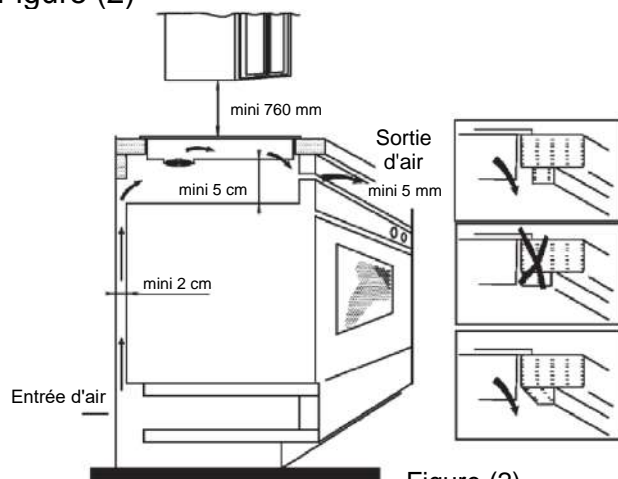
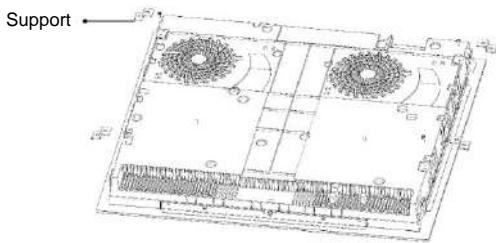


Figure (2)

N.B. : pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

- Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être réglée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avertissements :

- La plaque à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- La plaque à induction doit être installée de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur.
- Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée conformément à la norme applicable à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée sur la Figure 3.

Tension	Raccordement du câble			
380-415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 — 4 — N	5 ⏏ Jaune/Vert
	Brun noir		Bleu	
220-240V~	1 — 2 — L		3 — 4 — N	5 ⏏ Jaune/Vert
	Noir et brun		Bleu	

Figure (3)

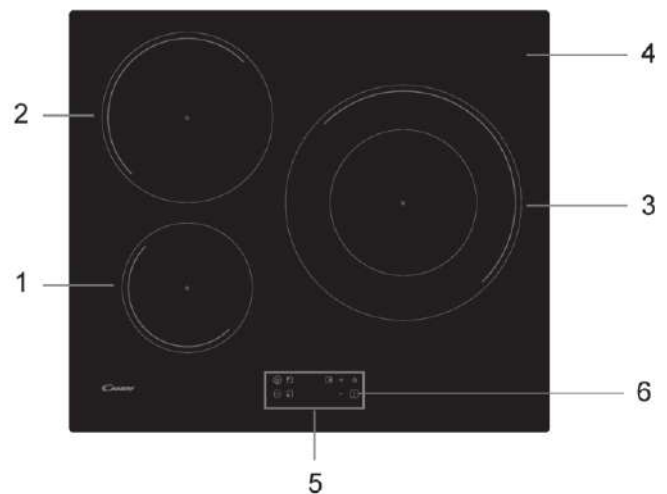
Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.

Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

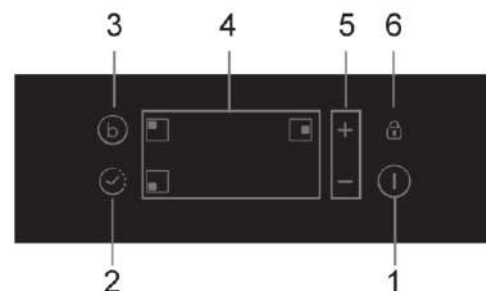
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

Schéma de la plaque à induction :



- Zone 1300/1500 W maxi
- Zone 2300/2600W maxi
- Zone 3000/3600W maxi
- Plaque en verre
- Panneau de commande
- Commande Marche/Arrêt

Schéma du panneau de commande

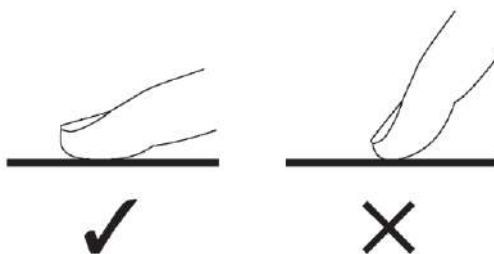


- Commande Marche/Arrêt
- Commande de la minuterie
- Boost
- Commandes de sélection des zones de cuisson
- Touche de réglage de la puissance/minuterie
- Commande de verrouillage

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant.
Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.




Sélection du bon ustensile de cuisson



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction.
Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.

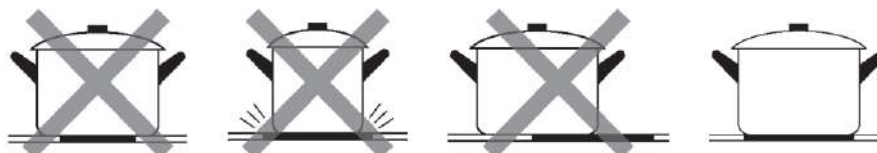


- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique.
Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

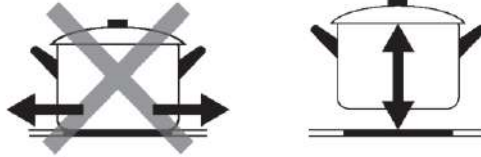
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



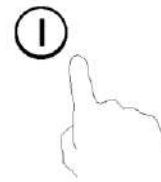
Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



Comment l'utiliser

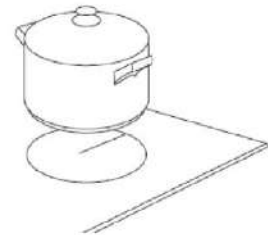
Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent "-" ou "- -" pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



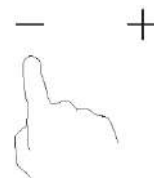
En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande "-" ou "+".

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.

- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

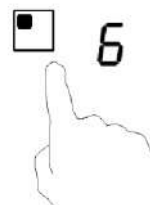
Cela veut dire que :

- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

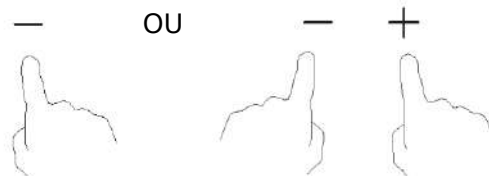
La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson. L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Finir de cuisiner

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Éteignez la zone de cuisson en descendant jusqu'à "0" ou en touchant les commandes "-" et "+" simultanément. Assurez-vous que "0" s'affiche.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



Faites attention aux surfaces chaudes

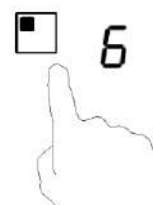
La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



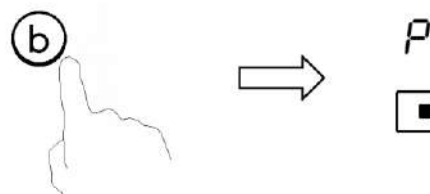
Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.



En touchant la commande Boost B, le voyant de la zone affiche "P" et la puissance arrive jusqu'à Maxi.

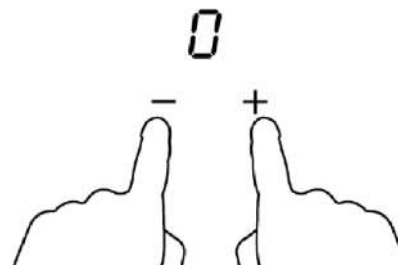


Annulation de la fonction Boost

En appuyant sur la commande "Boost" ou sur la touche "-" pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.



En touchant ensemble la commande "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction Boost s'annule automatiquement



- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes



Touchez la commande de la minuterie, le voyant de la minuterie indique "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de

Marche/Arrêt , vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt  en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée si vous sélectionnez une zone de cuisson.

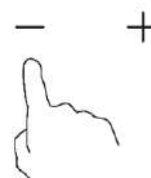
Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme, au moins une zone doit être active.



Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

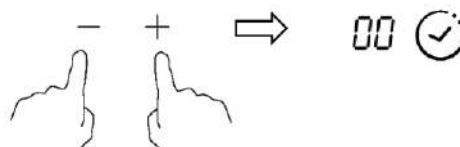
Lorsque la zone est confirmée, touchez la commande de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.

Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



Pour annuler l'alarme

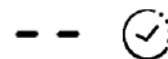
Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande de sélection de la zone de cuisson. Dans un court laps de temps, touchez la commande de la minuterie. En touchant "-" et "+" simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montrera le temps restant et le voyant de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.



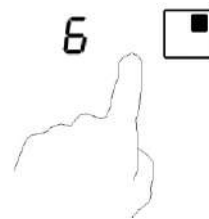
La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "--" quand le temps réglé est terminé.



b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Régler une zone

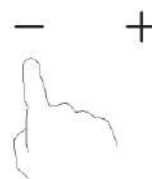
En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie. (par ex. zone 3#)



En peu de temps, avant que l'écran cesse de clignoter, touchez la commande de la minuterie. Le voyant de l'alarme commencera à clignoter et "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie.



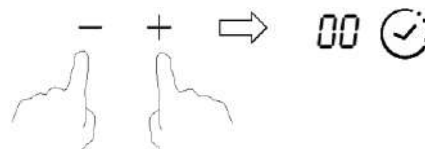
Réglez le temps en touchant la commande "-" ou "+" de la minuterie. Astuce : touchez la commande "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'1 minute. Touchez et maintenez appuyée la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



Pour supprimer la minuterie

Sélectionnez une zone de cuisson en touchant la commande de sélection de la zone de cuisson. Dans un court laps de temps, touchez la commande de la minuterie.

En touchant "-" et "+" simultanément, la minuterie est supprimée et "00" apparaît sur l'afficheur des minutes.

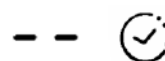


Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur montre le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Les images ci-dessus sont à titre indicatif et le produit final prévaudra.

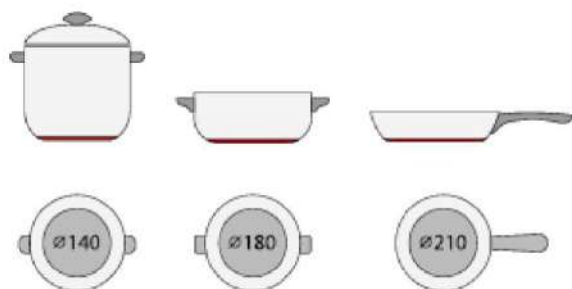
Sélection des récipients de cuisson



Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est alors adapté. Si "U" clignote, le récipient ne convient pas à une utilisation sur la plaque à induction.
2. Tenez un aimant vers le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, celui-ci est adapté à une utilisation sur la plaque à induction.
N.B. : La base du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Il doit avoir un fond plat avec un diamètre selon le tableau 1 ci-dessous.
3. N'utilisez que des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable, mais compatibles avec l'induction
4. Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau 1, les casseroles peuvent ne pas être détectées

Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.

Nettoyage et entretien

La surface de la plaque à induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de contamination	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Éclairage	Plongez dans l'eau chaude et essuyez	Éponge de nettoyage
Auréoles et dépôts de calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour vitrocéramique
Friandises, aluminium ou plastique fondu	Utilisez un racloir spécial pour vitrocéramique pour éliminer les résidus (l'idéal est un produit en silicone)	Adhésif spécial pour vitrocéramique

N.B. : Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.

Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Aucune réparation automatique		
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- court-circuit.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Panne du capteur de température d'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Panne du capteur de température d'IGBT-- court-circuit.	

E6	Température élevée d'IGBT.	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la marmite adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la marmite est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale.	
		Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	

Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront "u".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Service d'assistance à la clientèle

En cas de panne, avant d'appeler le service après-vente, veuillez faire ce qui suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lisez le tableau d'erreur et d'affichage ci-dessus

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez le service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission.

En outre, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de celles réelles.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Informations sur le produit pour les tables de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle					
Type de table de cuisson :				CI633C/E1	
Nombre de zones de cuisson et/ou de zones	zones			3	
	zones				
Technologie de chauffage (zones de cuisson à induction et zones de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques solides)	Zones de cuisson à induction			X	
	Zones de cuisson à induction				
	zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée, arrondi à la zone de cuisson la plus proche de 5 mm	Arrière gauche		∅	21,0	cm
	Arrière centrale		∅		cm
	Arrière droite		∅		cm
	Centrale gauche		∅		cm
	Centrale centrale		∅	29,0	cm
	Centrale droite		∅		cm
	Avant gauche		∅	16,0	cm
	Avant centrale		∅		cm
	Avant droite		∅		cm
Pour les zones ou zones de cuisson non circulaires : la longueur et la largeur de la surface utile par zone ou zone de cuisson électrique chauffée, arrondies à la zone la plus proche de 5 mm	Arrière gauche		L 		cm
	Arrière centrale		L 		cm
	Arrière droite		L 		cm
	Centrale gauche		L 		cm
	Centrale centrale		L 		cm
	Centrale droite		L 		cm
	Avant gauche		L 		cm
	Avant centrale		L 		cm
	Avant droite		L 		cm
Consommation d'énergie pour la zone de cuisson ou la zone calculée par kg	Arrière gauche		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Arrière centrale		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Arrière droite		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Centrale gauche		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Centrale centrale		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Centrale droite		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Avant gauche		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Avant centrale		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
	Avant droite		EC _{cuisson électrique}		Wh/kg
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg			EC _{plaque électrique}		Wh/kg
Norme appliquée : EN 60350-2 Appareils de cuisson électrodomestiques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure de l'aptitude à la fonction					
<p>Conseils pour économiser de l'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour obtenir la meilleure efficacité possible de la table, placer la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur. • Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson. • Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. 					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel de l'utilisateur de l'appareil.					