





# CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

CITT642C/E1

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

By placing the CE  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.

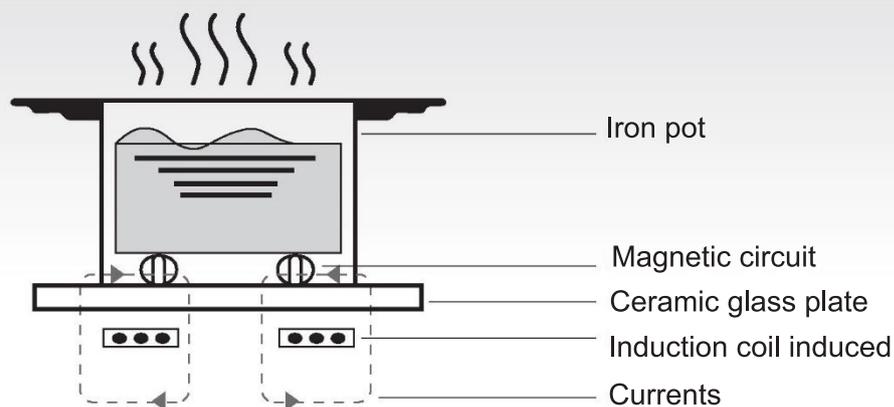
**Product Introduction**

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cookingzones, 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 cookingzone 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

1. 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.

As shown in Figure (1)

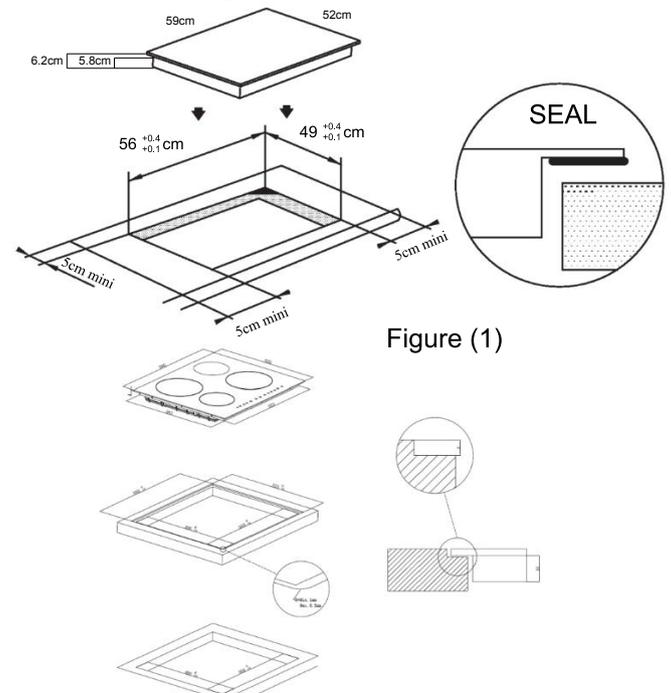


Figure (1)

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

2. 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)

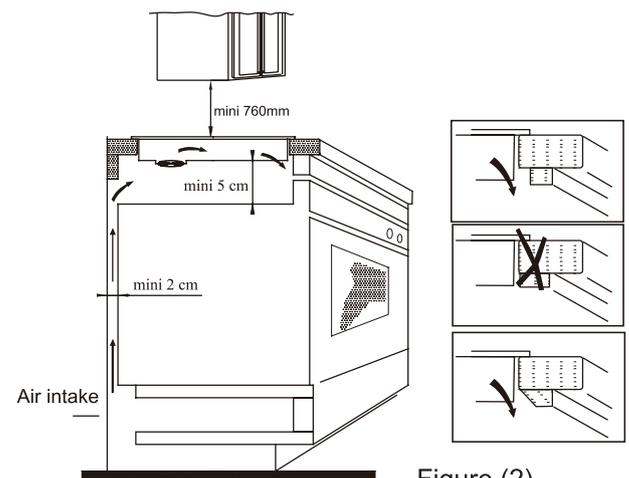
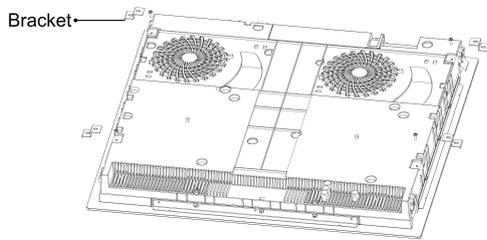


Figure (2)

**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<br>L1            | 2<br>L2 | 3<br>Blue | 4<br>N | 5<br>Yellow/Green |
| 220-240V~    | 1<br>Black & Brown | 2<br>L  | 3<br>Blue | 4<br>N | 5<br>Yellow/Green |

Figure (3)

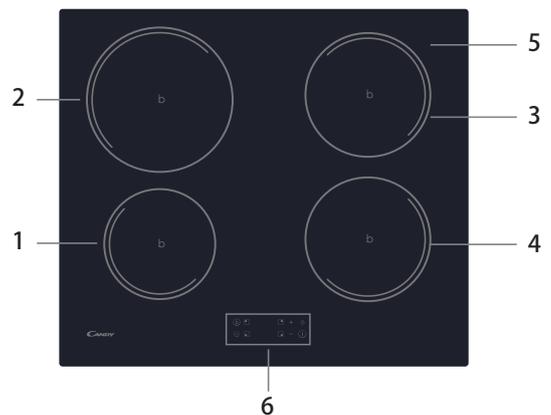
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

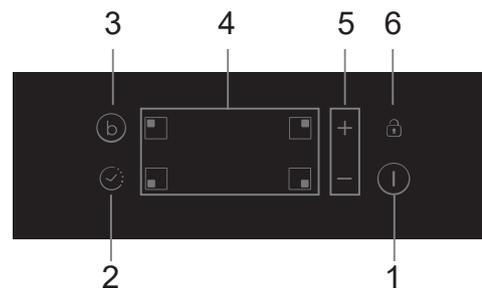
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

**Diagram of induction hob:**



- 1. Max. 1300/1500W zone
- 2. Max. 2300/2600W zone
- 3. Max. 1800/2000W zone
- 4. Max. 1800/2000W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

**Schematic diagram of the control panel**



- 1. On/Off control
- 2. Timer control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Power / Timer regulating key
- 6. Keylock control

## Operation of Product

### Touch Controls

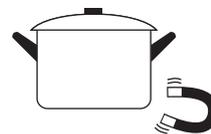
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



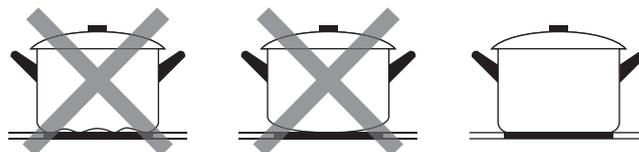
### Choosing the right Cookware



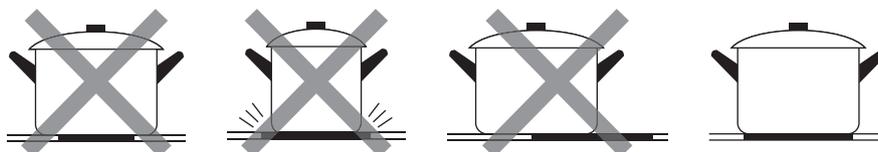
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



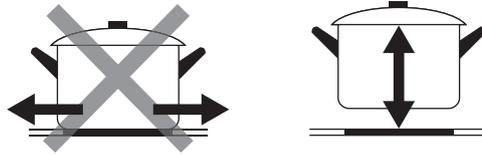
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



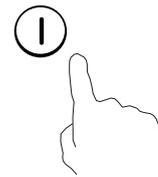
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



## How to use

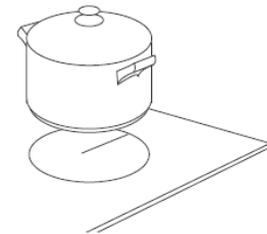
### Start cooking

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.

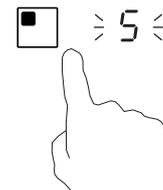


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

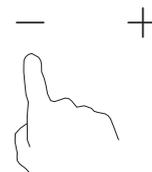


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



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

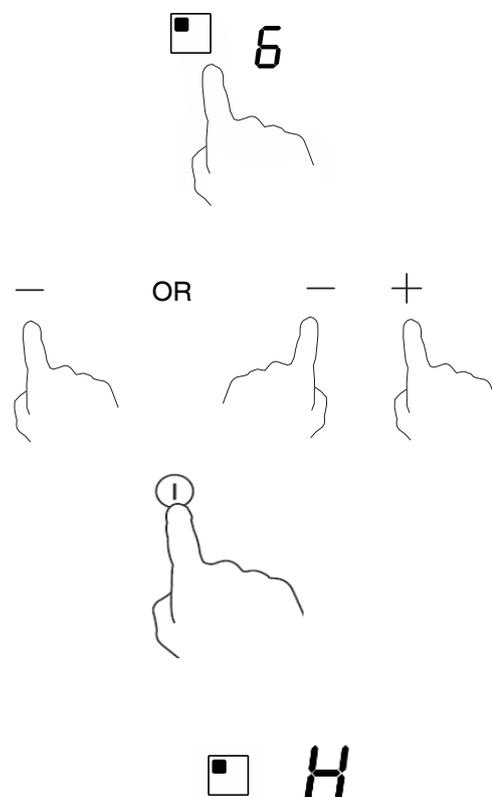
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off

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.

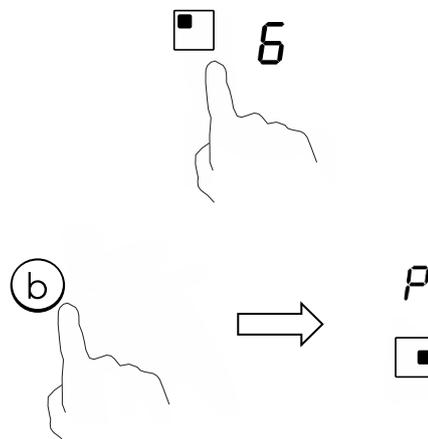


## Using the Boost function

### Activate the boost function

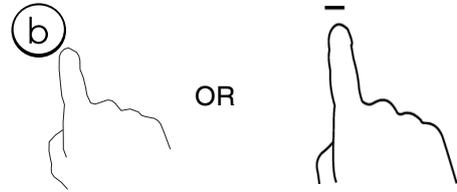
Touching the heating zone selection control.

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

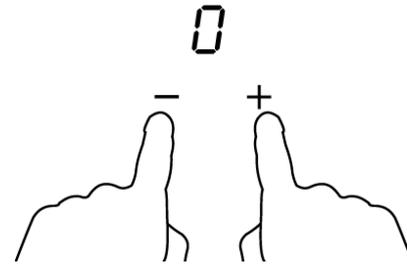


### Cancel the Boost function

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.

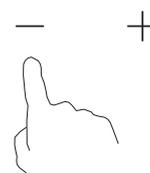
When the zone is confirmed, touch the control of the timer.

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.

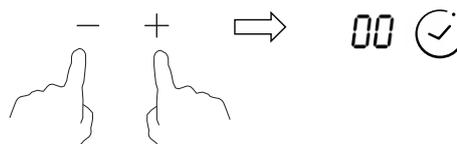
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



#### To cancel the minute minder

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

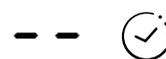
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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.



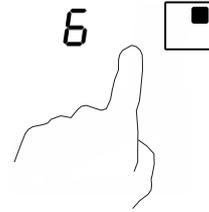
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## 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#)



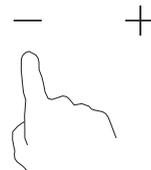
In short time, before the display stops flashing, touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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.

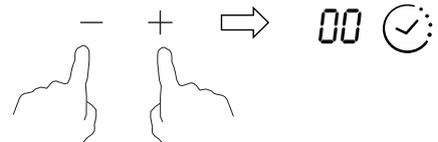
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



### 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.

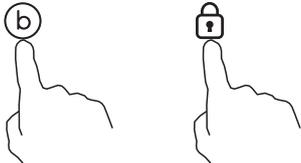
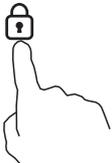
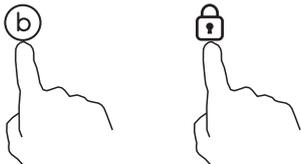
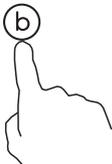


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

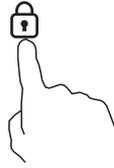
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

## Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. **We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power.** You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

| <b>To enter Power Management Function</b>   |  |
|---|--|
| <p>1. <b>Please be noted that do not turn on the hob.</b> At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time.</p>  | <p>The "S" symbol will be displayed on zone #1.</p>  |
| <p>2. Press "Lock" key.</p>   | <p>The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.</p>  |
| <p>3. Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again.</p>    | <p>The symbol "S" will be displayed on zone #1, "E" will be displayed on zone #2, and "t" will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.2) will be displayed on the timer indicator.</p>   |
| <b>To switch to another level</b>   |  |
| <p>short press the "Boost" key</p>   | <p>There are 6 power levels, from "7.2" to "2.5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"7.2" : the maximum power is 7.2Kw.<br/> "6.5" : the maximum power is 6.5Kw.<br/> "5.5" : the maximum power is 5.5Kw.<br/> "4.5" : the maximum power is 4.5Kw.<br/> "3.5" : the maximum power is 3.5Kw.<br/> "2.5" : the maximum power is 2.5Kw.</p> |
| <b>Confirmation Power Management Function</b>   |  |

After the desired power setting mode is selected, please press "Lock" key



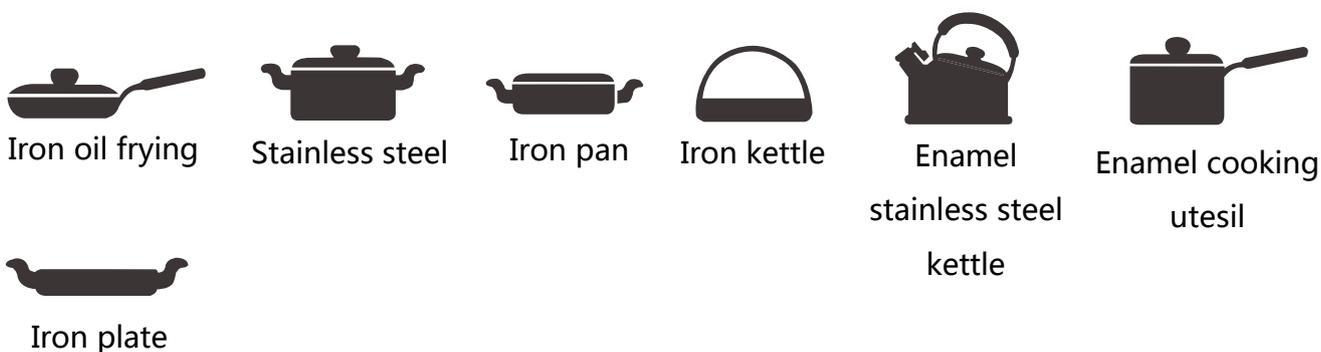
When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.

**Exit Power Management Function**

After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.

Then the hob will be turned off.

## 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.

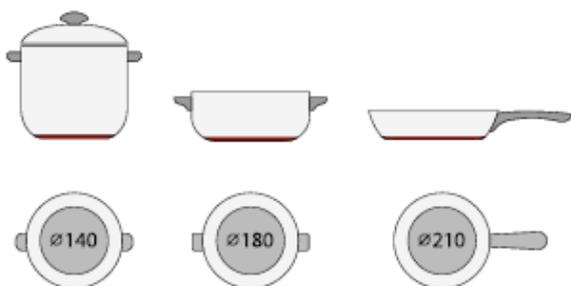
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

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  |
|-------------------------|--|---|
| <b>No Auto-Recovery</b> |  |   |
| 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.<br>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.<br>Touch "ON/OFF" button to restart unit.<br>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.<br>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.<br>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:  |                                 | CITT642C/E1     |                               |       |       |
| Number of cooking zones and/or areas  | zones                           | 4               |                               |       |       |
|   | areas                           |                 |                               |       |       |
| Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)   | Induction cooking zones         | X               |                               |       |       |
|   | Induction cooking cooking areas |                 |                               |       |       |
|   | radiant cooking zones           |                 |                               |       |       |
|   | solid plates                    |                 |                               |       |       |
| For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm   |                                 | Rear left       | ∅                             | 21,0  | cm    |
|   |                                 | Rear central    | ∅                             |       | cm    |
|   |                                 | Rear right      | ∅                             | 18,0  | cm    |
|   |                                 | Central left    | ∅                             |       | cm    |
|   |                                 | Central central | ∅                             |       | cm    |
|   |                                 | Central right   | ∅                             |       | cm    |
|   |                                 | Front left      | ∅                             | 16,0  | cm    |
|   |                                 | Front central   | ∅                             |       | cm    |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm   |                                 | Rear left       | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Rear central    | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Rear right      | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Central left    | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Central central | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Central right   | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Front left      | L<br>W                        |       | cm    |
|   |                                 | Front central   | L<br>W                        |       | cm    |
| Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg   |                                 | Rear left       | E <sub>Electric cooking</sub> | 182,0 | Wh/kg |
|   |                                 | Rear central    | E <sub>Electric cooking</sub> |       | Wh/kg |
|   |                                 | Rear right      | E <sub>Electric cooking</sub> | 186,3 | Wh/kg |
|   |                                 | Central left    | E <sub>Electric cooking</sub> |       | Wh/kg |
|   |                                 | Central central | E <sub>Electric cooking</sub> |       | Wh/kg |
|   |                                 | Central right   | E <sub>Electric cooking</sub> |       | Wh/kg |
|   |                                 | Front left      | E <sub>Electric cooking</sub> | 196,3 | Wh/kg |
|   |                                 | Front central   | E <sub>Electric cooking</sub> |       | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg  |                                 |                 | E <sub>Electric hob</sub>     | 188,1 | Wh/kg |
| Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance  |                                 |                 |                               |       |       |
| <p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul> |                                 |                 |                               |       |       |
| These information are to be considered as part of the appliance user manual.  |                                 |                 |                               |       |       |

L'applicazione del marchio CE  su questo prodotto garantisce la conformità a tutte le norme europee in materia di sicurezza, salute e ambiente stabilite nelle leggi riguardanti tale prodotto.

Se pertinenti, i componenti di questo elettrodomestico sono conformi ai seguenti standard:

REGOLAMENTO CE 1935/2004, riguardante materiali e oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari.

## **Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:**

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.

- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) né collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.

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

- Adoperare sempre utensili da cucina idonei.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.

- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.
- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve controllato costantemente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

#### **Gentile Cliente:**

Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione CANDY. Siamo certi che funzionerà perfettamente per lunghi anni.

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e tenere sempre il manuale a portata di mano per poterlo consultare in seguito.

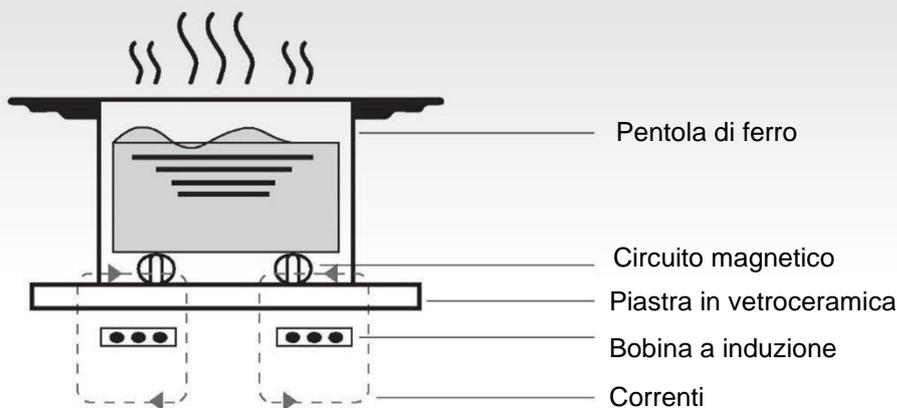
### **Presentazione del prodotto**

Il piano cottura a induzione è adatto a tutti i tipi di cottura, grazie alle zone di cottura elettromagnetiche, ai comandi microcomputerizzati e alle numerose funzioni, per cui rappresenta la scelta ideale per la famiglia moderna.

Il piano cottura a induzione CANDY, prodotto con materiali appositamente importati, è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

### **Principio di funzionamento**

Il piano cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. Tramite la bobina, la corrente elettrica genera un potente campo magnetico. In tal modo, vengono prodotti numerosi vortici che a loro volta generano calore che viene trasmesso al recipiente di cottura attraverso la zona di cottura.



## Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato appositamente per l'uso domestico. In virtù dei continui miglioramenti dei prodotti, CANDY si riserva il diritto di modificare in qualunque momento le specifiche tecniche, i programmi o l'estetica dell'elettrodomestico.

- **Protezione contro il surriscaldamento**  
Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**  
Quando una pentola con un diametro inferiore a 80 mm o un altro piccolo oggetto (ad es. un coltello o una forchetta) viene lasciato sul piano cottura, viene emesso un segnale acustico per circa un minuto, dopo di che il piano cottura passa automaticamente in standby.
- **Avvertenza sul calore residuo**  
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.
- **Spegnimento automatico**  
Il piano cottura a induzione è dotato di un'ulteriore funzione di sicurezza: lo spegnimento automatico della zona di cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerla. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

| Livello di potenza | La zona scaldante si spegne automaticamente dopo |
|--------------------|--|
| 1~3                | 8 ore  |
| 4~6                | 4 ore  |
| 7~9                | 2 ore  |

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il riscaldamento si interrompe immediatamente e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo l'emissione di un segnale acustico per 1 minuto.

**Avvertenza:** i portatori di pacemaker cardiaci devono consultare un medico prima di utilizzare la piastra a induzione.

## Installazione

1. Sul piano di lavoro praticare un foro delle dimensioni indicate nello schema seguente. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm attorno al foro. Lo spessore del piano di lavoro deve avere almeno 30 mm e il materiale deve resistere al calore. Seguire le istruzioni della Figura (1)

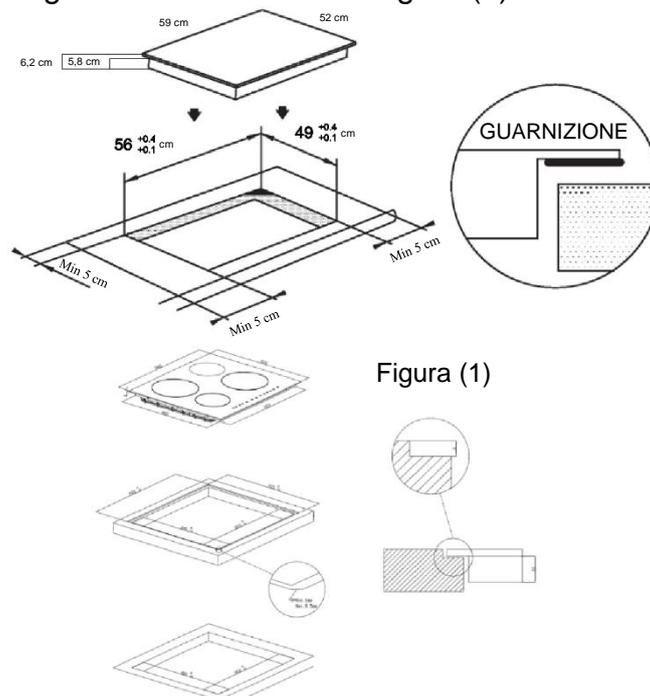


Figura (1)

Installazione a filo: è possibile solo se non è installato un forno sotto il piano di lavoro.

2. È fondamentale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura sia installato correttamente come illustrato nella Figura (2).

Figura (2)

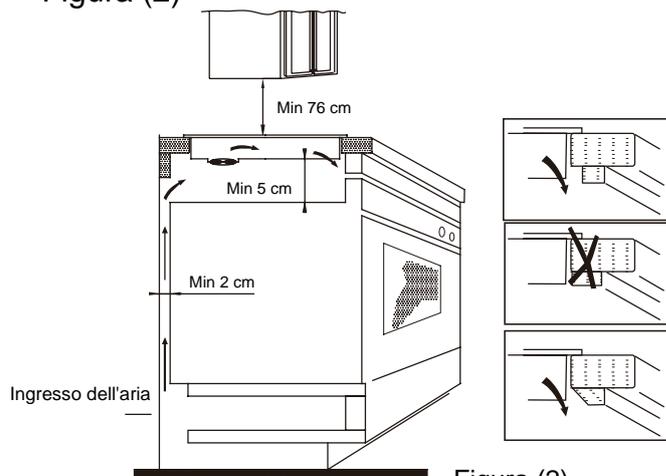


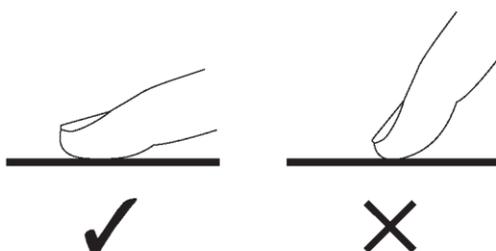
Figura (2)



## Uso del prodotto

### Comandi touch

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

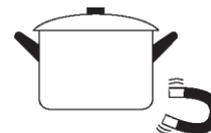


### Scelta degli utensili da cucina



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

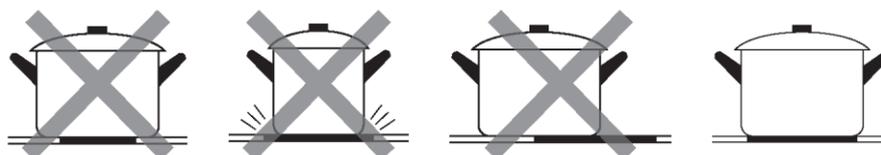
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
  1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
  2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



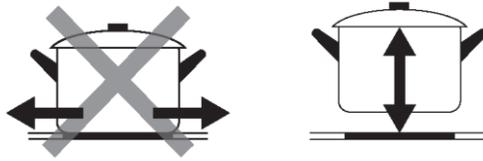
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



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



## Utilizzo

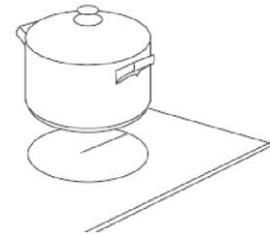
### Inizio della cottura

Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "- -", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

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

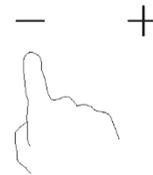


Toccano il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".

- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



### Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

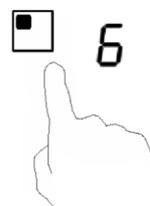
- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

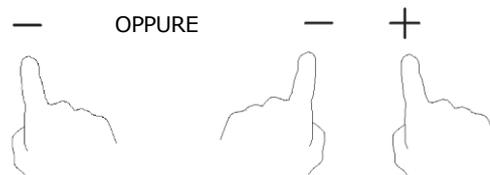
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

## Fine della cottura

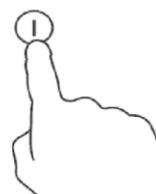
Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0" o toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+". Accertarsi che il display indichi "0".



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



Attenzione alle superfici calde

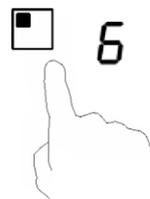
H indica che la zona di cottura è calda al tatto.  
L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



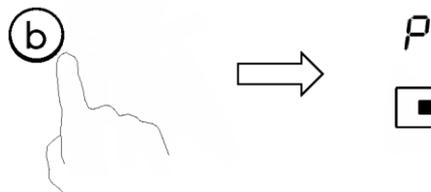
## Uso della funzione Boost

### Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.

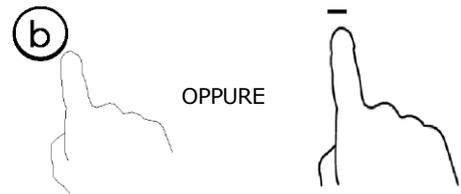


Toccano il comando Boost B, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il massimo.

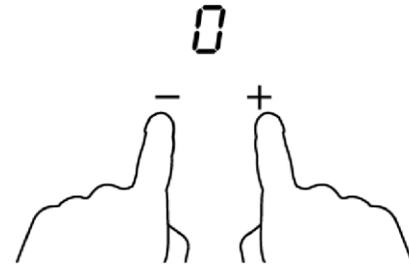


### Annullamento della funzione Boost

Toccando il comando "Boost" o il tasto "-" per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.



Toccare contemporaneamente entrambi i comandi "-" e "+". La zona di cottura si spegne e la funzione Boost si annulla automaticamente.



- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

### Blocco dei comandi

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

#### Per bloccare i comandi

Toccando il comando di blocco, l'indicatore del timer visualizzerà "Lo".

#### Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



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

## Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.  
Il timer conta fino a 99 minuti.

### a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Accertarsi che il piano cottura sia acceso, se viene selezionata una zona di cottura.

Nota: per utilizzare il promemoria minuti, almeno una zona deve essere attiva.

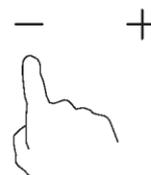


Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante.

Una volta confermata la zona, toccare il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".

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

Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



#### Per annullare il promemoria minuti

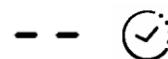
Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".



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



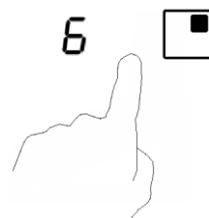
Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



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

Impostare una zona

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 3).

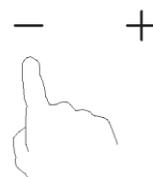


Prima che il display smetta di lampeggiare, toccare subito il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



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

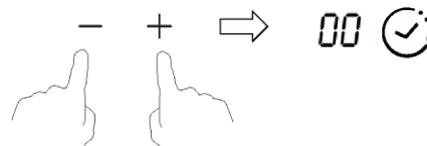
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



### Annullamento del timer

Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer.

Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".

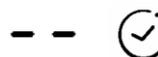


Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

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



Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

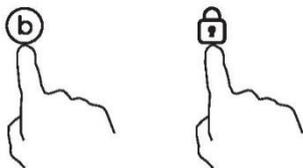
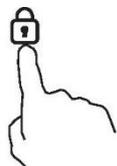
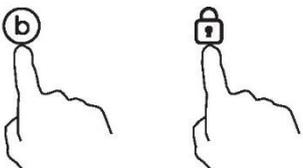
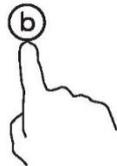


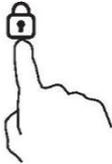
Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Le immagini precedenti sono riportate solo a scopo di riferimento; l'aspetto reale del prodotto potrebbe essere diverso.

## Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.
- Non è necessario collocare le pentole sulle zone scaldanti. **È preferibile avviare l'impostazione entro 5 secondi dopo aver collegato l'alimentazione.** Per attivare la funzione di gestione della potenza è necessario entrare nella modalità di impostazione della potenza entro 60 secondi.

| Per attivare la funzione di gestione della potenza  |  |
|---|--|
| <p>1. <b>Non accendere il piano cottura.</b> A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Lock".</p>  | <p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S".</p>  |
| <p>2. Premere il tasto "Lock".</p>    | <p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S" e sulla zona n. 2 verrà visualizzato il simbolo "E".</p>  |
| <p>3. Premere di nuovo contemporaneamente i tasti "Boost" e "Lock".</p>                                      | <p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S", sulla zona n. 2 verrà visualizzato il simbolo "E" e sulla zona n. 3 verrà visualizzato il simbolo "t". Al tempo stesso, sull'indicatore del timer verrà visualizzata la modalità di potenza massima corrente (7.2).</p>  |
| Per passare a un altro livello  |  |
| <p>Premere brevemente il tasto "Boost".</p>    | <p>Esistono 6 livelli di potenza, da "7.2" a "2.5". Il livello verrà visualizzato dall'indicatore del timer.</p> <p>"7.2": potenza massima 7,2 kW.<br/> "6.5": potenza massima 6,5 kW.<br/> "5.5": potenza massima 5,5 kW.<br/> "4.5": potenza massima 4,5 kW.<br/> "3.5": potenza massima 3,5 kW.<br/> "2.5": potenza massima 2,5 kW.</p> |
| Conferma della funzione di gestione della potenza   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p>Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il tasto "Lock".</p>  | <p>Quando l'indicatore del timer smette di lampeggiare, la modalità della potenza è impostata correttamente.</p> |
| <b>Disattivazione della funzione di gestione della potenza</b>  |  |
| <p>Dopo l'impostazione, scollegare e ricollegare l'alimentazione.</p>   | <p>A questo punto, il piano cottura verrà spento.</p>  |

## Scelta dei recipienti per la cottura



Padella di ferro  
per friggere con  
l'olio



Acciaio inox



Pentola di  
ferro



Bollitore di  
ferro



Bollitore in  
acciaio inox  
smaltato



Recipiente di  
cottura smaltato

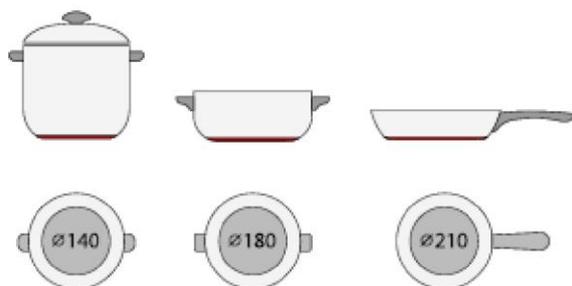


Piastra di ferro

È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

1. Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:  
Collocare il recipiente sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia "U", il recipiente non è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.  
NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.  
Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.
3. Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.
4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente (Tabella 1).
  - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
  - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:





5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.
6. Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



| <b>Zona di cottura</b> | <b>Diametro della base delle pentole per cottura a induzione</b> |                |
|------------------------|--|----------------|
|                        | <b>Minimo</b>  | <b>Massimo</b> |
| 1                      | 120  | 160            |
| 2                      | 160  | 210            |
| 3 e 4                  | 140  | 180            |

I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

## Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura a induzione può essere pulita facilmente come descritto di seguito:

| Tipo di sporco                                | Metodo di pulizia   | Materiali per la pulizia           |
|---|---|------------------------------------|
| Lieve   | Applicare acqua calda e asciugare con un panno  | Spugna per la pulizia              |
| Anelli e calcare                              | Applicare aceto bianco sull'area, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio | Adesivo speciale per vetroceramica |
| Residui zuccherosi, plastica o alluminio fuso | Rimuovere i residui con un raschietto speciale per vetroceramica (preferibilmente in silicio)                       | Adesivo speciale per vetroceramica |

NB: prima di effettuare la pulizia, staccare l'alimentazione.

## Indicazione dei guasti e significato

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

### Soluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione:

| Codice di guasto                   | Problema  | Soluzione   |
|------------------------------------|---|---|
| <b>Senza ripristino automatico</b> |   |   |
| E1                                 | Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica. | Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.  |
| E2                                 | Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.  |   |
| Eb                                 | Guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.                   |   |
| E3                                 | Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.              | Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale.<br>Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. |
| E4                                 | Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.                      | Sostituire la scheda di alimentazione.  |
| E5                                 | Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.                       |   |

|    |  |   |
|----|--|---|
| E6 | Temperatura IGBT elevata.  | Attendere che la temperatura IGBT torni normale.<br>Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola. |
| E7 | La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale. | Controllare se la fonte di alimentazione è normale.   |
| E8 | La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale. | Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione  |
| U1 | Errore di comunicazione.   | Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.   |

## 2) Guasto specifico e soluzione

| Guasto   | Problema  | Soluzione A  | Soluzione B  |
|--|---|--|--|
| Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.  | Alimentazione assente.  | Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.                               |  |
|  | Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display. | Controllare il collegamento.   |  |
|  | La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.  | Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.  |  |
|  | La scheda del display è danneggiata.  | Sostituire la scheda del display.  |  |
| Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.   | La scheda del display è danneggiata.  | Sostituire la scheda del display.  |  |
| L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.                                | Temperatura elevata del piano cottura.  | La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria. |  |
|  | Problema della ventola.   | Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.                     |  |
|  | La scheda di alimentazione è danneggiata.   | Sostituire la scheda di alimentazione.   |  |
| Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante. | Tipo di pentola errato.   | Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).                                | Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione. |
|  | Il diametro della pentola è insufficiente.  |  |  |
|  | Il piano cottura si è surriscaldato.  | L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale.  |  |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   |  | Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. |  |
| Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u". | Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display. | Controllare il collegamento.   |  |
|   | Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.         | Sostituire la scheda del display.                                    |  |
|   | La scheda principale è danneggiata.  | Sostituire la scheda di alimentazione.                               |  |
| Il motore della ventola emette un rumore anomalo.   | Il motore della ventola è danneggiato.   | Sostituire la ventola.   |  |

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

## Servizio di assistenza clienti

In caso di guasto, prima di chiamare l'assistenza post-vendita procedere come segue:

- Accertarsi che la spina l'elettrodomestico sia inserita correttamente.
- Consultare la tabella dei guasti sopra riportata.

Se non è possibile risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non provare a smontarlo e chiamare l'assistenza post-vendita.

## Dichiarazione speciale

---

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente. Il produttore, tuttavia, non può essere ritenuto responsabile per eventuali omissioni o errori di stampa. Inoltre, eventuali modifiche tecniche possono essere incluse senza preavviso in una versione riveduta del manuale. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico illustrato in questo manuale possono differire da quello reale.

---



**SMALTIMENTO:** non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

## Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

|   |                             | Posizione                      | Simbolo | Valore | Unità di misura |
|---|-----------------------------|--------------------------------|---------|--------|-----------------|
| Identificativo del modello  |                             |                                |         |        |                 |
| Tipo di piano cottura:  |                             | CITT642C/E1                    |         |        |                 |
| Numero di zone e/o aree di cottura  | zone                        | 4                              |         |        |                 |
|   | aree                        |                                |         |        |                 |
| Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)   | Zone di cottura a induzione | X                              |         |        |                 |
|   | Aree di cottura a induzione |                                |         |        |                 |
|   | Zone di cottura radianti    |                                |         |        |                 |
|   | Piastre solide              |                                |         |        |                 |
| Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.                         | Posteriore sinistra         | Ø                              | 21,0    | cm     |                 |
|   | Centrale posteriore         | Ø                              |         | cm     |                 |
|   | Posteriore destra           | Ø                              | 18,0    | cm     |                 |
|   | Centrale sinistra           | Ø                              |         | cm     |                 |
|   | Centrale al centro          | Ø                              |         | cm     |                 |
|   | Centrale destra             | Ø                              |         | cm     |                 |
|   | Anteriore sinistra          | Ø                              | 16,0    | cm     |                 |
|   | Centrale anteriore          | Ø                              |         | cm     |                 |
|   | Anteriore destra            | Ø                              | 18,0    | cm     |                 |
| Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm. | Posteriore sinistra         | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Centrale posteriore         | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Posteriore destra           | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Centrale sinistra           | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Centrale al centro          | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Centrale destra             | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Anteriore sinistra          | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Centrale anteriore          | L<br>W                         |         | cm     |                 |
|   | Anteriore destra            | L<br>W                         |         | cm     |                 |
| Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg  | Posteriore sinistra         | EC <sub>electric cooking</sub> | 182,0   | Wh/kg  |                 |
|   | Centrale posteriore         | EC <sub>electric cooking</sub> |         | Wh/kg  |                 |
|   | Posteriore destra           | EC <sub>electric cooking</sub> | 186,3   | Wh/kg  |                 |
|   | Centrale sinistra           | EC <sub>electric cooking</sub> |         | Wh/kg  |                 |
|   | Centrale al centro          | EC <sub>electric cooking</sub> |         | Wh/kg  |                 |
|   | Centrale destra             | EC <sub>electric cooking</sub> |         | Wh/kg  |                 |
|   | Anteriore sinistra          | EC <sub>electric cooking</sub> | 196,3   | Wh/kg  |                 |
|   | Centrale anteriore          | EC <sub>electric cooking</sub> |         | Wh/kg  |                 |
|   | Anteriore destra            | EC <sub>electric cooking</sub> | 187,6   | Wh/kg  |                 |
| Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg  |                             | EC <sub>electric hob</sub>     | 188,1   | Wh/kg  |                 |

Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.

## Suggerimenti per il risparmio energetico:

- Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.
- Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.

Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.





