



Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table De Cuisson Induction

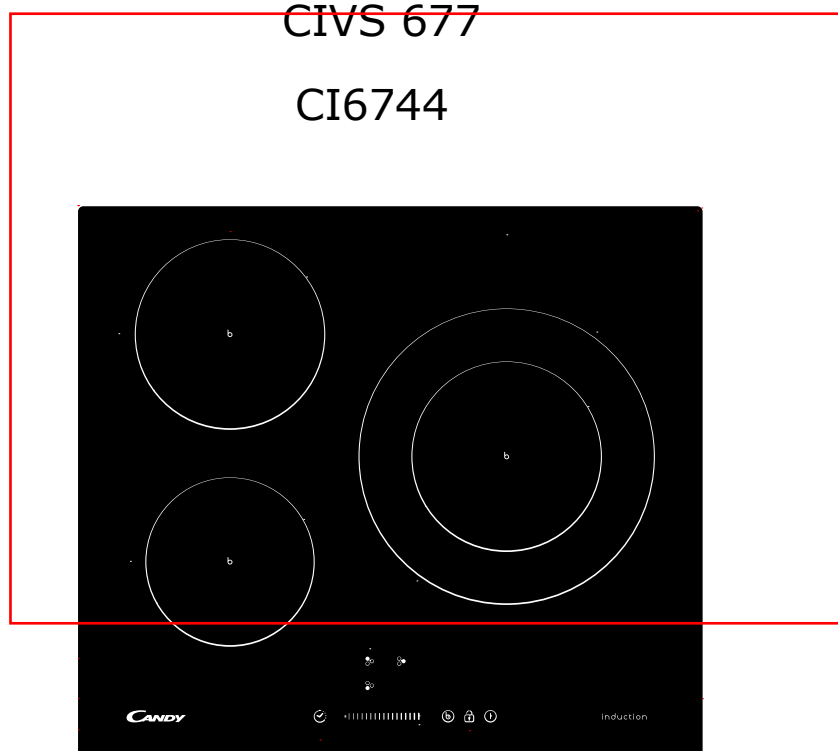
FRENCH

**Manual de Instrucciones para
una Placa de Inducción**

ESPAÑOL

CIVS 677

CI6744



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

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

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the

Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

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

For installation, please read the installation section.

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

2. Product Induction

2.1 Top View

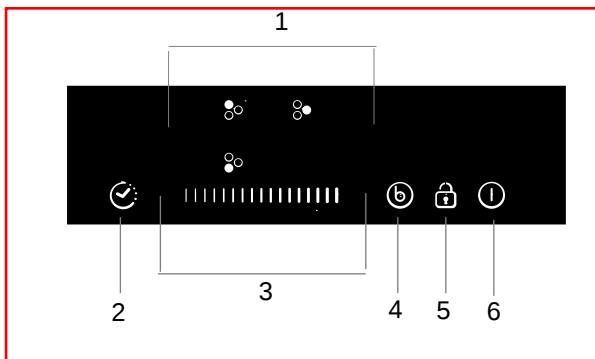
Note: it will be CANDY DESIGN PRODUCT



1. Max. 1200/1500 W zone
2. Max. 2300/2600 W zone
3. Max. 3000/4000 W zone
(NOTE: CIVS 677 till 4000W of booster,
CI6744 till 4400 W of booster)
4. Glass plate
5. Control panel

2.2 Control Panel

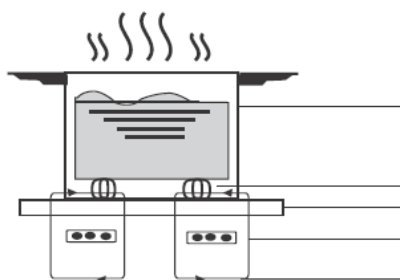
Note: it will be CANDY UI



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer slider touch control
4. Boost control
5. Keylock control
6. ON/OFF control

2.3 Working Theory

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



iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

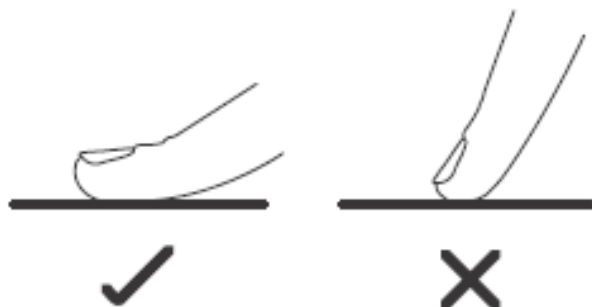
Cooking Hob	CIVS 677 & CI 6744
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X55
Built-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

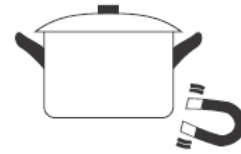
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



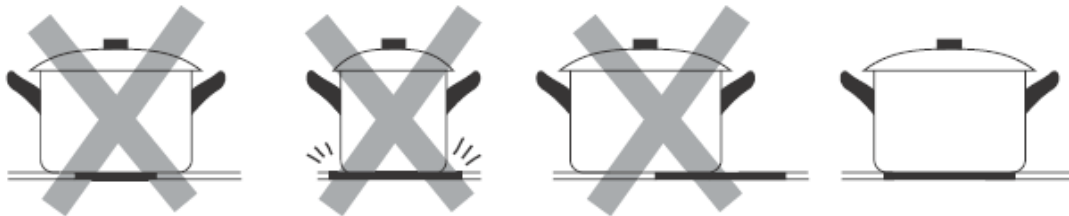
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



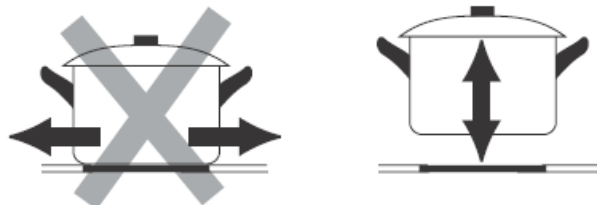
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

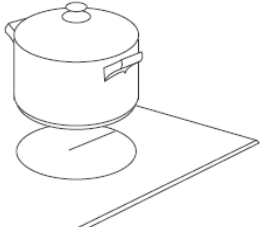
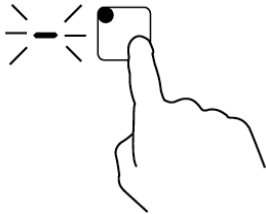
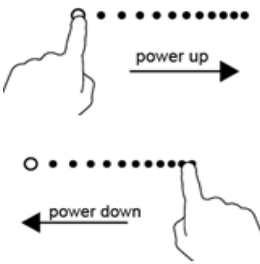


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 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 slider 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

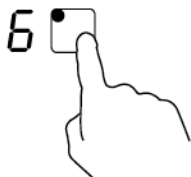
This means that:

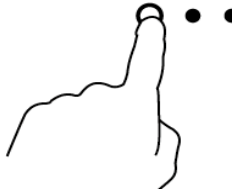
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

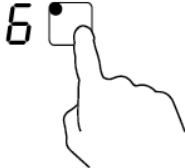
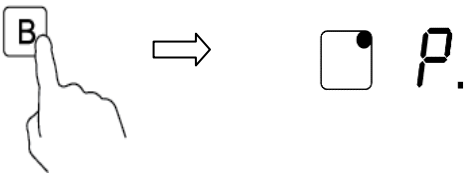
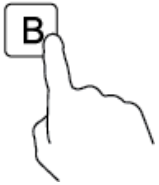
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

Turn the cooking zone off by touching the slider to "○". 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.	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control	
Touching the boost control B , the zone indicator show "b" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control B to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- 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.

3.3.4 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.

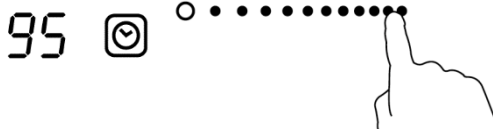
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

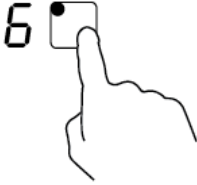
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "1" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "0" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "1" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "0" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. 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.

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	 (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

3.3.6 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to

the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering

	• cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

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

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

8. 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
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . （1#）	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . （2#）	
E5	High temperature of IGBT .（1#）	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.
E6	High temperature of IGBT.（2#）	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . （F5 for 1#,F8 for2#）	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. （short circuit/open circuit for 1#）	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. （short circuit/open circuit for 2#）	

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.

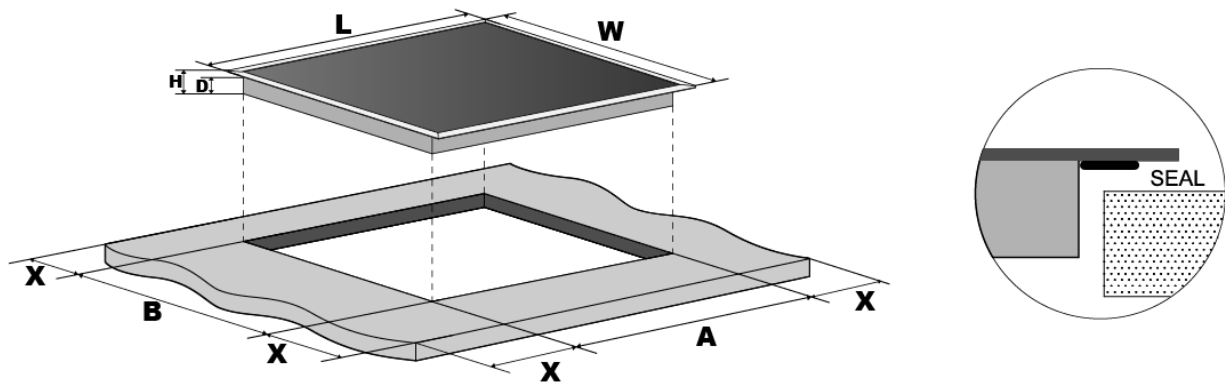
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

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

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

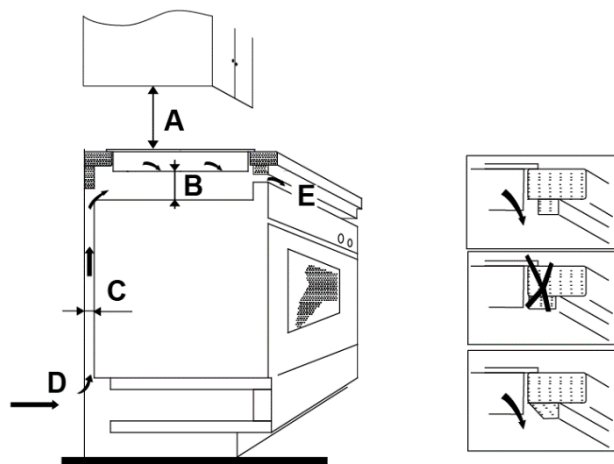


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56.5	52.5	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

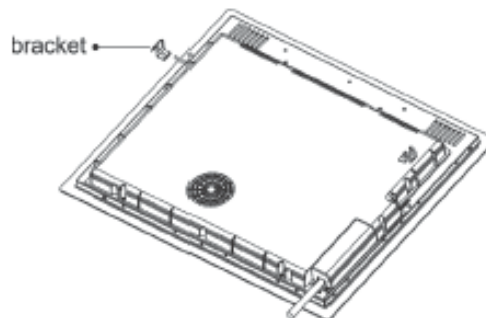
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

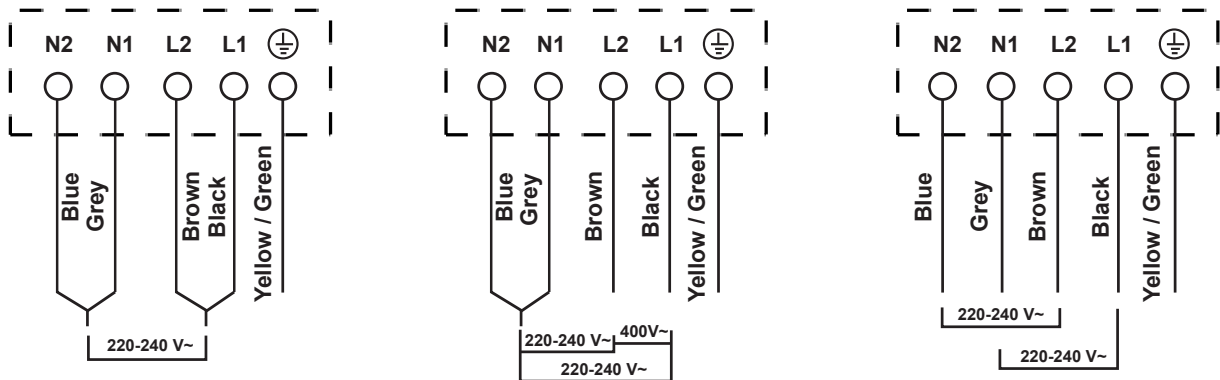
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



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



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



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU 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, recover 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.

Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

1. Avant-propos

Avertissement de sécurité

Votre sécurité nous est importante. Veuillez consulter le présent mode d'emploi avant d'utiliser votre table à induction.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux ou de l'entretien.
- Le branchement sur un bon réseau électrique à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les modifications du réseau de câblage de la maison ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- Le non-respect du présent conseil peut causer une électrocution ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords des panneaux sont coupants.
- Le défaut d'attention peut causer des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Veuillez lire les présentes instructions soigneusement avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- Aucune matière ou produit combustible ne doivent être placés sur le présent appareil, à aucun moment.
- Veuillez fournir les présents renseignements à la personne responsable de l'installation de l'appareil, ceci pourrait réduire vos frais d'installation.
- Afin d'éviter les risques, le présent appareil doit être installé selon le présent mode d'emploi pour installation.
- Le présent appareil doit être installé correctement et mis à la terre par une personne qualifiée uniquement.
- Le présent appareil doit être branché sur un circuit intégrant un interrupteur isolant permettant un débranchement complet de l'alimentation.
- La non installation correcte de l'appareil peut annuler la garantie et les demandes en responsabilité.

Utilisation et entretien

Risque de choc électrique

- Ne pas cuire sur une plaque chauffante cassée ou fendue. Si la surface de la plaque chauffante est cassée ou fendue, éteignez l'appareil immédiatement en le débranchant du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque chauffante du mur avant tout nettoyage ou entretien.
- Le non-respect des présents conseils peut causer un choc électrique ou la mort.

Risque pour la santé

- Le présent appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant les personnes ayant des stimulateurs cardiaques ou autres implants électriques (tels que des pompes à insulines) doivent consulter leur docteur ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser présent appareil pour s'assurer que l'implant ne sera pas affecté par le champ électromagnétique.
- Le non-respect des présents conseils peut causer la mort.

Risque de brûlure

- Pendant l'utilisation, les pièces accessibles du présent appareil chauffent suffisamment pour provoquer des brûlures.
- Ne pas laisser votre corps, vos vêtements ou tout autre article autre que des ustensiles de cuisines adaptés entrer en contact avec le verre à Induction avant que la surface ne soit refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque car ils peuvent chauffer
- Eloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifier que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect du présent conseil peut causer des brûlures.

Risques de coupure

- La lame aigüe d'un grattoir de plaque chauffante est exposée lorsque la protection est retirée. Utilisez avec précaution et

conservez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

- Ne pas suivre les règles de prudence peut provoquer des blessures ou coupures.

Instructions importantes de sécurité

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des déversements huileux pouvant prendre feu.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme lieu de stockage ou de travail.
- Ne jamais laisser d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne pas placer ou laisser des objets magnétisables (par exemple les cartes de crédit, les cartes mémoires) ou appareils électroniques (par exemple les ordinateurs, les lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de chauffe et la plaque chauffante comme décrit dans le présent manuel (c'est à dire au moyen des touches de commande). Ne pas se fier à la détection de casserole pour éteindre les zones de chauffe lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil, ou s'y assoir, s'y tenir ou y grimper.
- Ne pas stocker des objets intéressants pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Un enfant grimpant sur la plaque chauffante peut se blesser gravement.
- Ne pas laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap limitant leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne responsable et compétente pour les guider dans l'utilisation. Cette personne doit être sûre qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou l'environnement.
- Ne pas réparer ou changer de pièce de l'appareil sans que ce soit spécialement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque chauffante.
- Ne pas placer ou laisser tomber d'objets lourds sur la plaque

chauffante.

- Ne pas se tenir sur la plaque chauffante.
- Ne pas utiliser de casseroles avec des bords ébréchés ou trainer de casseroles sur la surface du verre à induction, cela peut rayer le verre.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs durs pour nettoyer la plaque chauffante, ceci peut rayer le verre à induction.
- Si le cordon d'alimentation est abimé, il doit être changé par le fabricant, son agent ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- L'appareil est destiné pour une utilisation domestique ou pour des applications semblables, telles que : - zone de cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ; - fermes ; - par la clientèle d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de types gîte.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Il est nécessaire d'éviter de toucher les parties chauffantes.

Les enfants en-dessous de 8 ans doivent être tenus éloignés à moins d'une surveillance continue.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation d'une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereuse et provoquer un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis recouvrir la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **Avertissement** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique, pour les surfaces

de plaque en verre-céramique ou autres matières protégeant les pièces sous tension

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou un système de commande à distance séparée.

Félicitation pour l'achat de votre nouvelle Plaque à Induction.

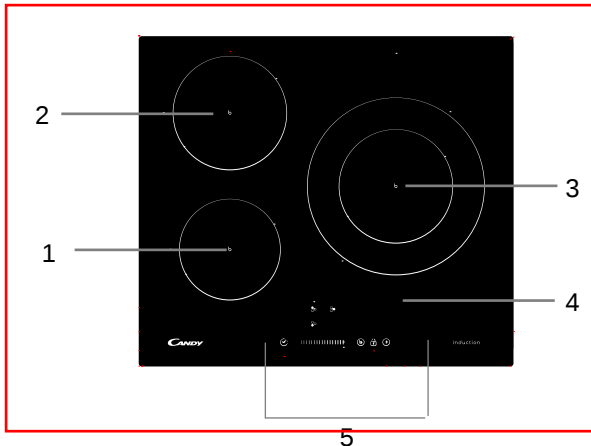
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire le présent Manuel d'Instructions / Installation afin de pleinement comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire le présent chapitre d'installation.

Veuillez lire toutes les instructions de sécurité soigneusement avant toute utilisation et conserver le présent Manuel d'Instructions / Installation pour référence future.

2. Présentation du produit

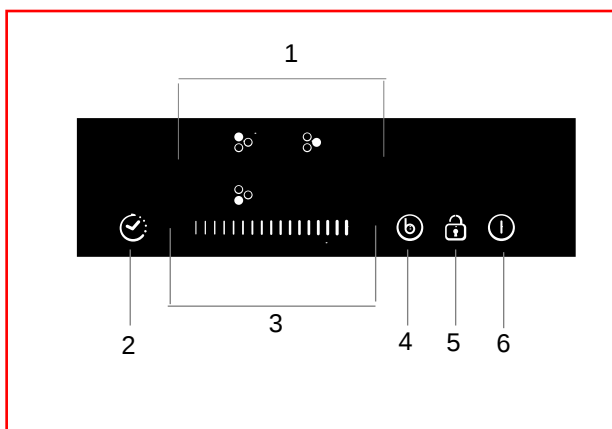
2.1 Vue d'en haut



Note: it will be CANDY DESIGN PRODUCT

1. zone max. 1200/1500 W
2. zone max. 2300/2600 W
3. zone max. 3000/ 4400W CI6744
3000/ 4000W CIVS677
4. plaque de verre
5. bandeau de commandes

2.2 Bandeau de commandes

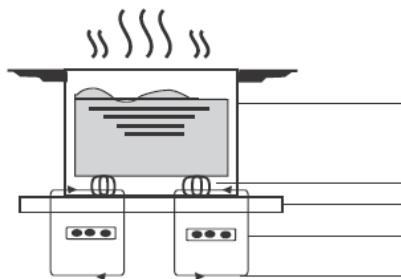


Note: it will be CANDY UI

1. contrôle de sélection des zones de chauffe
2. contrôle du minuteur
3. contrôle puissance/ minuteur curseur tactile
4. clé de contrôle d'alimentation
5. contrôle verrouillé
6. ON/OFF contrôle

2.3 Un mot concernant l'induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, moderne, efficace et économique. Elle marche par vibration électromagnétique générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole se réchauffe.



Casserole en fer

Circuit magnétique

Bobine à induction de plaque verre céramique

Courant induit

2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Veuillez lire le présent guide, particulièrement le chapitre 'Avertissements de Sécurité.
- Retirez tout film protecteur pouvant se trouver encore sur votre plaque à induction.

2.5 Spécificités techniques

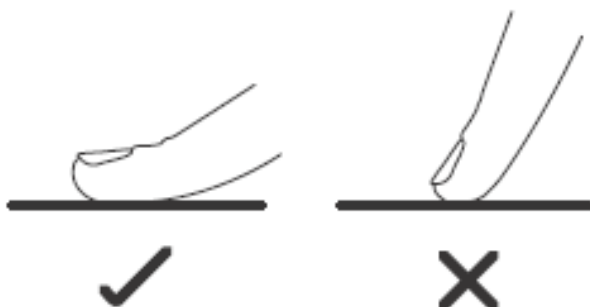
Table de cuisson	CIVS 677 & CI 6744
Zones de cuisson	3 zones
Energie	220-240V ~ 50/60Hz
Puissance	7200W
Dimensions du produit LxLxH(mm)	590X520X55
Dimensions encastrable LxP (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que l'on s'efforce d'améliorer nos produits nous pouvons changer les spécificités et le design sans le notifier

3. Utilisation du produit

3.1 Utilisation des commandes

- Les commandes répondent au toucher, il n'est pas besoin d'appliquer de pression.
- Utiliser la boule de votre doigt, et non le bout.
- Un bip sera émis à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Veuillez-vous assurer que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un fin film d'eau rend les commandes difficiles à utiliser.



3.2 Choix du bon récipient

- N'utilisez qu'un récipient ayant une base adaptée à la cuisson par induction



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

- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacer un aimant sur la base de la casserole.

Si l'aimant est attiré, la casserole est adaptée pour l'induction.

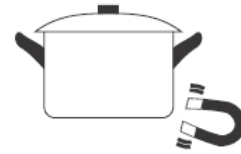
- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.

2. SI  ne clignote pas sur l'affichage et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.

Les récipients de cuisson fait dans les matières suivantes ne sont pas adaptés :

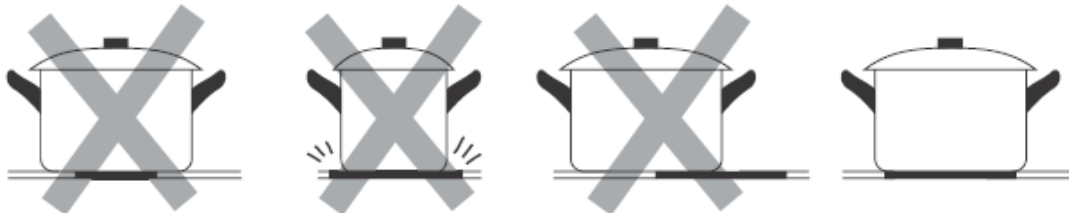
Inox pur, aluminium ou cuivre avec base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.



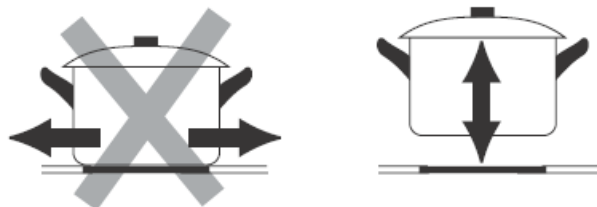
Ne pas utiliser de récipient de cuisson avec des bords ébréchés ou une base incurvée



Veuillez-vous assurer que la base de votre casserole est lisse, repose complètement sur le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus important que le dessin de la zone choisie. L'utilisation d'une casserole légèrement plus large permet l'utilisation de l'énergie avec un maximum d'efficacité. Si vous utiliser un récipient plus petit, l'efficacité sera moindre. Les casseroles de moins de 140 mm peuvent ne pas être détectées par la plaque. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.

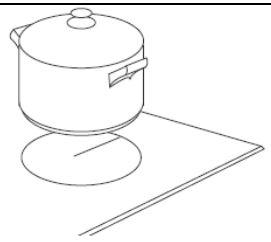
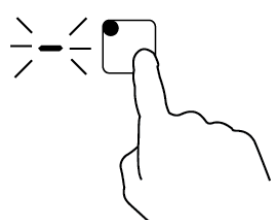
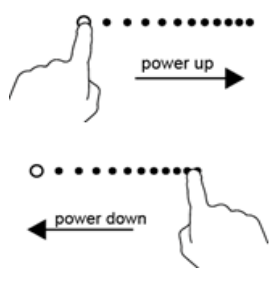


Toujours soulever les casseroles de la plaque à induction – ne pas les faire glisser, ceci peut provoquer des rayures.



3.3 Utilisation de votre plaque à induction

3.3.1 Pour **commencer à cuire**

Touchez la commande ON/OFF pendant trois secondes. Après l'allumage, le buzzer bipe une fois, tous les affichages indiquent " – " ou " – – ", pour signaler que la plaque à induction est entrée en mode standby.	
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 sont propres et secs.	
Si vous touchez la commande de sélection de zone de chauffe, le voyant à côté de la touche se mettra à clignoter	
Choisissez un réglage de température en touchant la touche - ou +. Si vous ne choisissez pas un réglage de température dans la minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Il vous faudra la redémarrer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le réglage de température à tout moment pendant la cuisson.	

Si l'affichage



clignote en alternance avec le réglage de température

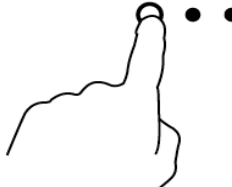
Ceci signifie que :

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

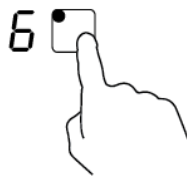
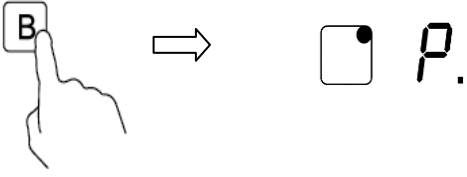
L'appareil ne chauffe pas s'il n'y a pas de casserole adaptée dans la zone de cuisson.

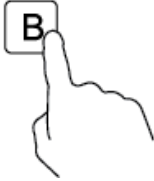
L'affichage s'éteint automatiquement après 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

3.3.2 Terminer la cuisson

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffe que vous souhaitez éteindre	
Eteignez la zone de cuisson en descendant à "0" ou en touchant "-" et "+" en même temps. Assurez-vous que l'affichage indique "0"	
Eteignez la plaque chauffante entière en couchant la commande ON/OFF.	
Attention aux surfaces chaudes H indiquera quelle zone de cuisson est trop chaude pour toucher. Il disparaîtra lorsque la surface s'est refroidie à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude	

3.3.3 Utiliser la fonction "boost"

Activer la fonction boost	
Toucher la zone de contrôle de cuisson	
Toucher la touche boost, le B indique « b » et la puissance augmente au maximum.	
Annuler la fonction boost	
Toucher la touche de la zone que vous souhaitez désactiver et cela annulera le « boost »	

Toucher le bouton boost B pour annuler la fonction boost et la zone de cuisson reviendra à sa température de base.	
--	---

- La fonction marche avec toutes les zones de cuisson
- La zone de cuisson revient à sa température d'origine après 5 minutes
- Si la température d'origine est à 0, elle repassera à 9 après les 5 minutes.

3.3.4 Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher toute utilisation non prévue (par exemple les enfants allumant accidentellement la zone de chauffe).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON /OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes
Touchez la commande verrouillage de touches. Le deuxième et le troisième voyant indiquent " Lo "
Pour déverrouiller les commandes
Pour déverrouiller les commandes 1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée. 2. Touchez et maintenez la commande verrouillage pendant trois secondes. 3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque à induction.



Lorsque la plaque est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande ON/OFF en urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque pour la prochaine utilisation

3.3.5 Utilisation du minuteur

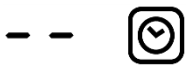
Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme une minuterie Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune des zones de cuisson lorsque le temps sera écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs plaques de cuisson après que le temps se soit écoulé. Le minuteur a un maximum de 99 min.

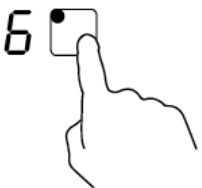
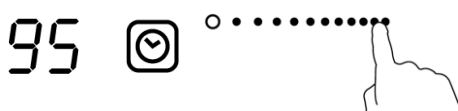
Utiliser le minuteur comme minuterie

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Note : vous pouvez utiliser le minuteur même si vous n'avez pas sélectionné de zone de cuisson.	
Appuyez sur la touche « minuteur », un 10 va apparaître sur l'écran	

Déterminez le temps en touchant le curseur	
Touchez le minuteur de nouveau, the « 0 » va clignoter.	
Déterminez le temps en touchant le curseur (e.g.9), désormais le minuteur que vous avez déterminé est 95 minutes.	
Une fois le temps déterminé, le décompte commencera immédiatement. L'écran vous donnera le temps qu'il reste.	
Il y aura un bip pendant 30 secondes et le minuteur indiquera « - - » lorsque le temps sera écoulé	

Régler le minuteur pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson

Régler une seule zone	
Touchez la zone de cuisson que vous souhaitez activer.	
Touchez le minuteur, un « 10 » va apparaitre à l'écran et le « 1 » va clignoter	
Réglez le temps en touchant le curseur (e.g.5)	
Touchez le minuteur une nouvelle fois, le « 0 » va clignoter	
Déterminez le temps en touchant le minuteur (e.g.9), désormais le temps est réglé sur 95 minutes.	

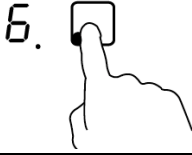
Une fois le temps réglé, le décompte commencera immédiatement. L'écran montrera le temps restant Note : le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance sera éclairé, indiquant la zone choisie.	
Une fois le temps expiré, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement	



Les autres zones continueront de fonctionner si elles ont préalablement été allumées.

Régler plusieurs zones :	
Les étapes pour régler plusieurs zones sont similaires à celles pour régler une seule zone. Lorsque vous déterminez le temps pour plusieurs zones en même temps, le point des décimales des zones de cuisson choisies sont actionnées. L'écran des minutes indique les min. Le point des zones correspondantes clignote.	
 (Régulé sur 15 minutes)	
 (Régulé sur 45 minutes)	
Une fois que le temps est écoulé, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, le nouveau minuteur et le point correspondant apparaitront.	 (Régulé sur 30 minutes)
Touchez le curseur de la zone de cuisson, le minuteur correspondant sera indiqué dans l'indicateur des minuteurs	

a) Annuler le minuteur

Touchez le curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre	
Touchez le minuteur, l'indicateur clignotera	
Touchez le curseur pour régler le temps le minuteur sur "00", il sera alors éteint.	

3.3. Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection sécurité pour votre plaque à induction. Elle se ferme automatiquement si vous oubliez d'éteindre la cuisson. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Heure de fonctionnement de la table avant l'arrêt automatique	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut s'arrêter de chauffer immédiatement et la

plaque s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes ayant un régulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser le présent appareil.

4. Guide de cuisson



Faire attention lorsque vous faites de la friture car l'huile et la graisse chauffent très vite. A températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse prennent feu spontanément et représentent un danger d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, réduire le réglage de la température.
- Utiliser un couvercle réduit les temps de cuisson et économise l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduire la quantité de liquide ou la graisse afin de réduire les temps de cuisson.
- Commencez à cuire sur un réglage élevé et réduisez le réglage lorsque les aliments sont suffisamment réchauffés.

4.1.1 Mijotage, cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition à environ 85°C, lorsque des bulles arrivent occasionnellement à la surface du liquide en cuisson. C'est la clé pour des soupes et ragouts délicieux car les saveurs se développent sans sur-cuire les aliments. Il faut également cuire les sauces à base d'œuf et les sauces épaissies en farine en dessous du point d'ébullition.
- Certains tâches, notamment la cuisson du riz par la méthode par absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage minimum pour s'assurer que les aliments sont correctement cuits dans les délais recommandés.

4.1.2 Grillades de steaks

Afin de cuire des steaks saignants et savoureux :

1. Conserver la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Réchauffer une poêle de friture à base lourde.
3. Appliquez de l'huile sur les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans la casserole chaude puis baissez la viande sur la casserole chaude.
4. Retournez le steak une fois seulement pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak afin de jauger sa cuisson – plus il paraît ferme plus il sera à point.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette plate pendant quelques minutes pour lui permettre de se relaxer et devenir tendre avant de servir.

4.1.3 Sauter

1. Sélectionnez un wok à base plate compatible induction ou une casserole large.
2. Préparez tous les ingrédients et les équipements. La cuisson sautée doit être rapide. Si vous cuisez des grosses quantités, cuisez les aliments en petites portions.
3. Préchauffez la casserole brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez la viande en premier, mettez de côté et gardez au chaud.
5. Sauter les légumes. Puis lorsqu'ils sont chauds mais encore durs, passez la zone de cuisson sur un

- réglage de température moins élevé, remettez la viande dans la casserole et ajoutez votre sauce.
6. Tournez les ingrédients doucement afin de répartir la chaleur.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits objets

Lorsqu'une casserole de taille non adaptée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou un autre petit objet (par exemple un couteau, une fourchette, une clé) est resté sur la plaque, la plaque passe en standby automatiquement au bout d'1 minute. Le ventilateur continuera à refroidir la plaque à induction pendant encore 1 minute.

5. Réglages de température

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, notamment votre récipient de cuisson et la quantité que vous cuisez. Faites des expériences avec la plaque à induction pour trouver le réglage qui vous convient.

Réglage température	Adaptation
1 - 2	• réchauffage délicat pour de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • réchauffer doucement
3 - 4	• réchauffer • mijotage rapide • cuisson du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautage • cuisson des pâtes
9/P	• sautage • grillade • porter de la soupe à ébullition • porter de l'eau à ébullition

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
--------	-----------	-------------

Salissures quotidiennes du verre (trace de doigt, marques, taches laissées par les aliments ou débordements non sucrés sur le verre)	1. Eteignez la plaque chauffante. 2. Appliquez un produit nettoyant de plaque chauffante pendant que le verre est encore tiède (mais non chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie tout. 4. Rallumez la plaque chauffante.	• Lorsque l'alimentation de la plaque chauffante est éteinte, il n'y aura pas d'indication 'surface chaude' mais la zone de cuisson peut encore être chaude. Faites très attention. • Les détergents industriels, certains détergents en nylon et agents de nettoyage durs / abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette de votre nettoyant ou détergent pour vérifier s'il est adapté. • Ne jamais laisser de résidu de nettoyage sur la plaque chauffante : le verre deviendra taché.
Ebullition, fontes, déversement chaud de produits sucrés sur le verre	Les retirer immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau palette ou une lame de rasoir adaptée pour le verre à induction de plaques chauffantes, mais faites attention aux zones de cuisson et surfaces chaudes : 1. Débranchez la plaque chauffante du secteur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la tache ou les aliments vers une zone froide de la plaque chauffante. 3. Nettoyez les taches ou souillures à l'aide d'un chiffon à plat ou essuie tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Taches quotidiennes sur le verre' ci-dessus.	• Retirez les taches faites par les aliments fondus et aliments sucrés et débordements dès que possible. S'ils sont laissés à refroidir, ils pourront être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de manière permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de sécurité est retiré, la lame d'un grattoir est coupante comme un rasoir. Utilisez avec grande attention et stockez toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
Déversement sur les commandes tactiles	1. Eteignez l'alimentation de la plaque chauffante. 2. Nettoyez le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement à l'aide d'un essuie tout. 5. Rallumez l'alimentation de la plaque chauffante	• la plaque chauffante peut bipper et s'allumer et les commandes tactiles ne pas fonctionner lorsque des liquides sont présents sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone des touches tactiles avant de rallumer la plaque chauffante.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Quoi faire
La plaque à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée sur l'alimentation Et est allumée. Vérifiez qu'il n'y a pas de panne d'électricité dans votre secteur ou zone. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le chapitre 'Utilisation de votre plaque chauffante à induction' pour plus d'instructions.
Les touches tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous utilisez le bout du doigt pour toucher la commande.	Assurez-vous que la zone des touches tactiles est sèche et utilisez la boule de votre doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Récipient de cuisson à bord grossier. Produits de nettoyage ou détergent inadaptés, ou abrasifs utilisés.	Utilisez des récipients de cuisson avec des bases plates et lisses. Voir 'Sélectionner le bon récipient de cuisson'. Voir 'Nettoyage et entretien'.
Certaines casseroles font des bruits de craquement ou de cliquètement.	Ceci peut être causé par la fabrication de votre récipient de cuisson (Couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour des récipients de cuisson et n'est pas un signe de défaut.

La plaque à induction fait un léger bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ceci est causé par la technologie de la cuisson à induction.	Ceci est normal, mais le bruit doit diminuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est allumé pour empêcher les parties électroniques de surchauffer. Il peut continuer à fonctionner même après que vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne requiert aucune action. Ne pas éteindre l'alimentation de la plaque à induction tant que le ventilateur tourne.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaissent dans l'affichage.	La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson, ou n'est pas correctement centrée sur elle.	Utilisez des récipients de cuisson adaptés pour la cuisson à induction. Voir le chapitre 'Choix du bon récipient de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base est adaptée à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière imprévue, un bip se fait entendre et un code d'erreur est affiché (normalement alternant avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter les lettres et chiffres d'erreur, éteindre l'alimentation de la plaque à induction au secteur, et contactez un technicien qualifié.

8. Erreur et contrôle et vérifications

La plaque à induction est équipée d'une fonction diagnostique indépendante. Avec cela, le technicien est capable de vérifier l'état et la fonction de chaque composant sans à avoir à désassembler toute la table :

Erreur	Problème	Solution
Code du problème	Problème	Solution
E1	Tension d'alimentation insuffisante	
E2	Tension d'alimentation trop puissante	Veuillez contacter le fournisseur.
E3	Température de la plaque en céramique élevée (#1)	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale
E4	Température de la plaque en céramique élevée (#2)	Veuillez vérifier la casserole.
E5	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veuillez rallumer après que la plaque à induction s'est refroidie.
E6	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	
F3/F6	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – circuit court	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
F4/F7	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – circuit ouvert	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.
F5/F8	Problème avec le capteur de température de la plaque en céramique – invalide	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique.

F9/FA	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
FC/FD	Panne du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.

Ci-dessus se trouvent la description et le contrôle des pannes ordinaires.

Veillez ne pas démonter l'appareil tout seul pour éviter tout danger et endommagement de la plaque à induction.



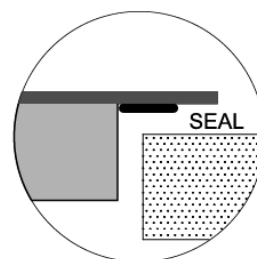
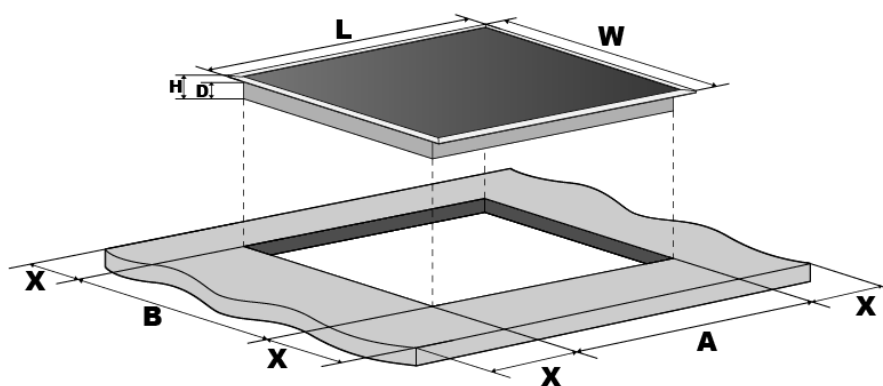
9. Installation

9.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail à la taille indiquée dans le plan.

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est au moins de 30mm. Veillez choisir une matière résistante à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation plus grosse causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chaude. Comme indiqué ci-dessous :

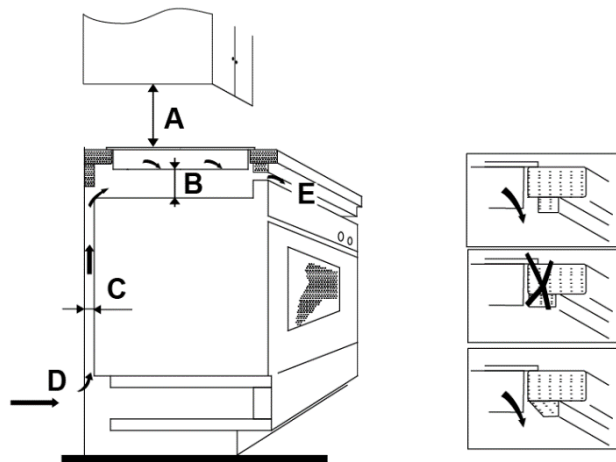


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

En toutes circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est bien ventilée et que les entrées et sorties ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état de marche, comme indiqué ci-dessous.



Note : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et l'armoire au-dessus de la plaque chaude doit être d'au moins 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

9.2 Avant d'installer la plaque, assurez-vous que

- La surface de travail est carrée et à niveau, et qu'aucune pièce structurelle n'interfère avec les espaces requis.
- La surface de travail est faite en matière résistante à la chaleur.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four comporte un ventilateur de refroidissement
- L'installation respecte les distances de sécurité et les normes et règlements en vigueur.
- Un interrupteur d'isolation adapté permettant une coupure complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, monté et positionné en conformité avec les règles et règlements locaux de câblage.
L'interrupteur d'isolation doit être de type agréé et permet un trou de séparation de contact de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les câbles actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation).
- L'interrupteur d'isolation est facilement accessible au client avec la plaque installée.
- Vous consultez les autorités locales du bâtiment et les statuts en cas de doute concernant l'installation.
- Vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (telles que les tuiles de céramiques) pour les surfaces murales entourant la plaque

9.3 Lorsque vous avez installé la plaque, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou tiroirs d'armoire.
- Il y a un flux d'air frais suffisant de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace d'armoire, une barrière de protection thermique est installée en-dessous de la base de la plaque.
- L'interrupteur d'isolation est facilement accessible par le client.

9.4 Avant de localiser les crochets de fixation



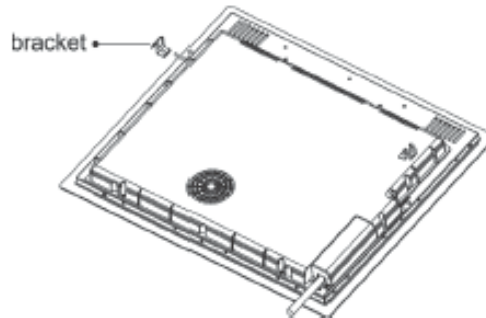
L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne pas forcer sur les contrôles dépassant de la plaque.

9.5 Réglage de la position des crochets



Fixez la plaque sur la surface de travail en vissant 2 crochets sur le bas de la plaque (voir l'image) après l'installation.

Régalez la position des crochets selon les épaisseurs différentes des plans de travail.



Attention

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais le faire vous-même.
2. La plaque ne sera pas installée directement sur un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une machine à laver ou un sèche-linge car l'humidité peut endommager les pièces électroniques de la plaque
3. La plaque à induction sera installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de chaleur pour augmenter sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe au-dessus de la surface de la table doit supporter la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

Branchement de la plaque sur le secteur

Cette plaque ne doit être branchée sur le secteur que par une personne suffisamment qualifiée.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez que :

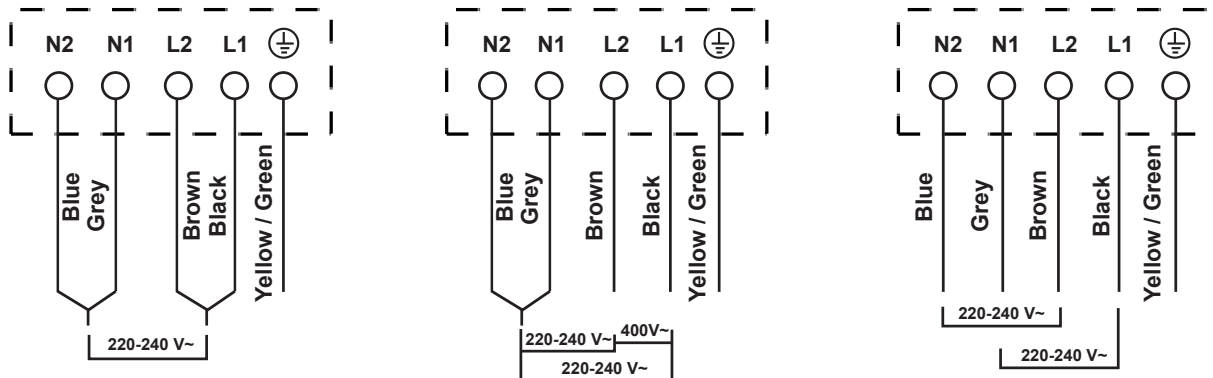
1. le système de câblage domestique est adapté à la puissance tirée par la plaque.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque de service
3. le câble d'alimentation peut supporter la charge indiquée sur la plaque de service.

Pour brancher la plaque sur l'alimentation secteur, ne pas utiliser d'adaptateur, de réducteur ou d'appareil de branchement, car ils peuvent provoquer des surchauffes et des incendies.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que la température ne dépasse pas 75°C à tout moment.

Vérifiez auprès d'un électricien que le système de câblage domestique est adapté et sans altérations. Toute modification ne doit être faite que par un électricien qualifié.

L'alimentation doit être branchée selon les normes en vigueur ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est indiquée ci-dessous.



- Si l'appareil est branché directement sur le secteur un disjoncteur multipolaire doit être installé avec une ouverture minimum de 3mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que la bonne connexion électrique a été effectuée et qu'elle est conforme aux règlements de sécurité.
- Le câble ne doit pas être tordu ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et changé par un technicien agréé uniquement.



Ne pas éliminer le présent produit comme déchet municipal non trié. La collecte séparée de ces déchets pour traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté en conformité à la directive Européenne 2002/96/EC pour les Déchets Electriques et les Equipements Electronique (WEEE). En faisant en sorte que le présent appareil est éliminé correctement, vous aiderez à empêcher toute atteinte à l'environnement et à la santé humaine, qui seraient autrement causés si vous l'éliminez de manière incorrecte.

Ce symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Il doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des biens électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination de déchet spécialiste. Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage du présent produit veuillez contacter votre autorité locale, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage du présent produit, veuillez contacter votre autorité locale, votre service de collecte des déchets

1. Preámbulo

1.1 Advertencias de seguridad

Nos importa su seguridad. Lea esta información antes de utilizar la placa.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que

incluya un enchufe de aislamiento que permita su total desconexión de la red eléctrica.

- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (tales como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de utilizar este aparato, para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en la muerte.

1.3.3 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.

- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos imantados (p. ej., tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (p. ej., ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por el campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepan por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan

limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie del cristal de inducción, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio técnico o cualquier profesional cualificado similar para evitar peligros.
- Este aparato está diseñado para su uso doméstico y para aplicaciones similares, tales como: áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, granjas, clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares, y entornos del tipo *bed and breakfast*.
- 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 lejos del aparato o estar continuamente 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, siempre y cuando previamente hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento de este aparato no deben

llevarlos a cabo niños que no estén bajo la supervisión de adultos.

- ADVERTENCIA: Puede resultar peligroso cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. NUNCA intente apagar un incendio con agua; debe apagar el aparato 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 fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa de vidrio-cerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

Enhorabuena por la compra de su nueva Placa de Inducción.

Le recomendamos que dedique cierto tiempo en leer este Manual de Instrucciones/Instalación para saber exactamente cómo instalar y utilizar la placa de forma correcta.

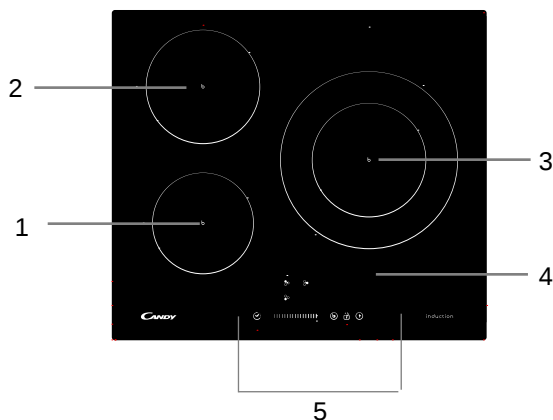
Para obtener información sobre la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones/Instalación para referencias futuras.

2. Inducción del producto

2.1 Vista superior

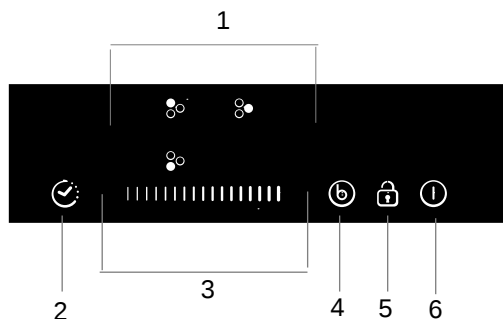
Nota: será el DISEÑO DEL PRODUCTO CANDY



1. Máx. 1200/1500 W zona
2. Máx. 2300/2600 W zona
3. Máx. 3000/4000 W zona
(NOTA: CIVS 677 hasta 4000 W de potencia, CI6744 hasta 4400 W de potencia)
4. Placa de cristal

2.2 Panel de control

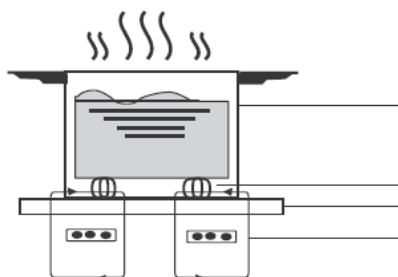
Nota: será CANDY UI



1. Controles de selección de la zona de calentado
2. Control del temporizador
3. Control deslizante de regulación de la Potencia / Temporizador
4. Control de la función Potencia Máxima
5. Control del bloqueo

2.3 Teoría de funcionamiento

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a través de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.



cacerola de hierro

circuito magnético
placa vitrocerámica
bobina de inducción
corrientes inducidas

2.4 Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

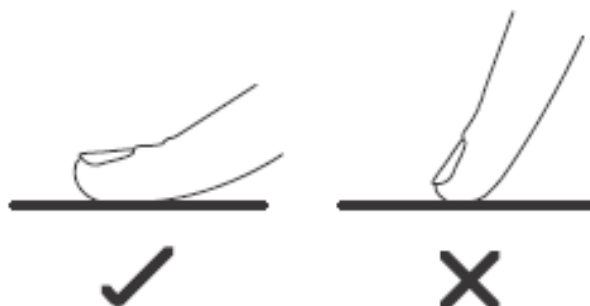
Placa de cocción	CIVS 677 y CI 6744
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Dimensiones del producto LxA×AL(mm)	590X520X55
Dimensiones integrado A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

3. Funcionamiento del Producto

3.1 Controles táctiles

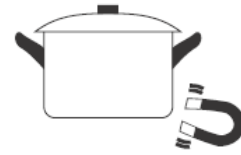
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o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



3.2 Elección de los accesorios de cocina adecuados



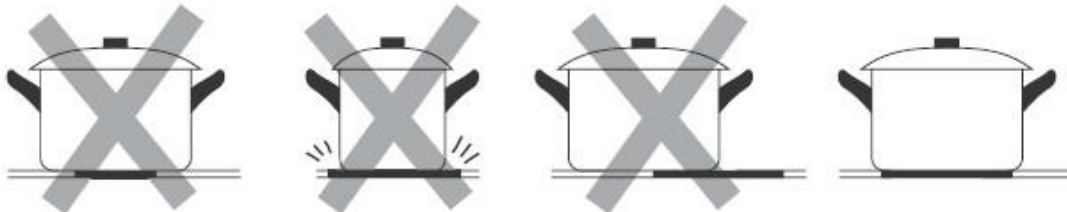
- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si 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 Uno parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados en los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



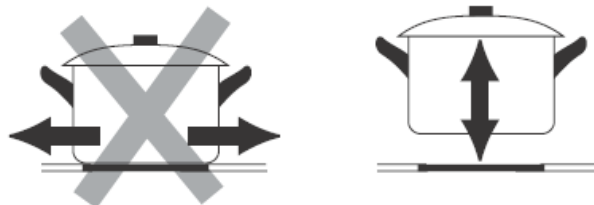
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



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.

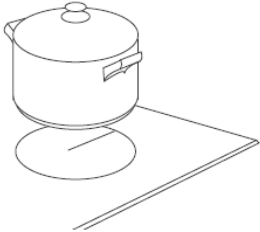
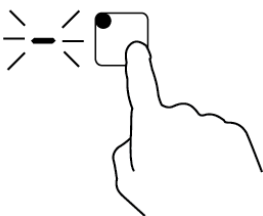
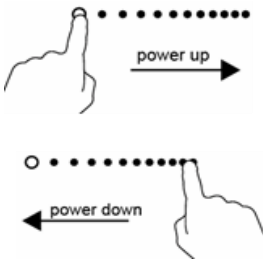


Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar

Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Después del encendido, el zumbador pita una vez, 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 un ajuste de calor tocando el control. • Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo por el paso 1. • Se puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.	

Si la pantalla parpadea de manera alterna con el ajuste de calor

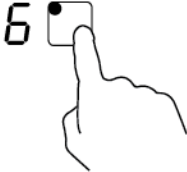
Significa que:

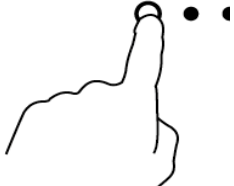
- No se ha colocado una cacerola en la zona correcta de cocción o,
- La cacerola que se está utilizando no es apta para la cocina de inducción o,
- La cacerola es demasiado pequeña o no está centrada sobre la zona de cocción.

No se produce calentamiento alguno hasta que se coloque una cacerola apta en la zona de cocción.

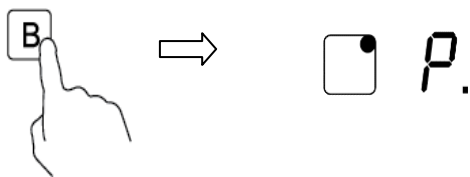
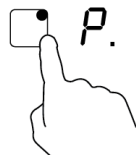
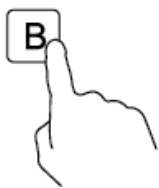
La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola apta sobre la zona de cocción.

3.3.2 Acabar de cocinar

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

Apague la zona de cocción desplazando el control a la posición «0». 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. 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.	

3.3.3 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 Potencia Máxima B, el indicador de zona mostrará «b», que significa que la potencia alcanza el nivel máximo	
Cancelar la función Potencia Máxima	
Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee cancelar la función Potencia Máxima	
Al tocar el control Potencia Máxima B para cancelar la función Potencia Máxima, la zona de cocción volverá a su ajuste original.	

- Esta función es válida para cualquier zona de cocción.
- 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.

3.3.4 Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar los usos no intencionales (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, salvo el de ENCENDIDO/APAGADO ; se puede apagar siempre la placa de inducción con el control de  ENCENDIDO/APAGADO en caso de emergencia, pero se deberá desbloquear la placa durante el siguiente funcionamiento.

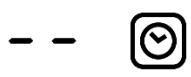
3.3.5 Control del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

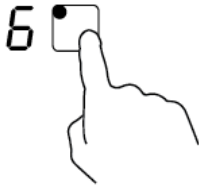
- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no encenderá ninguna zona de cocción cuando el tiempo seleccionado se haya agotado.
- Puede ajustarse para que apague una o más zonas de cocción después de que el tiempo seleccionado se haya agotado. El tiempo máximo del temporizador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

a) Uso del temporizador como avisador por minutos

Si no se selecciona una zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida. Nota: se puede utilizar el avisador por minutos incluso cuando no se selecciona ninguna zona de cocción.	
Al tocar el control del temporizador, se mostrará «10» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «1».	
Seleccione el tiempo tocando el control (ej. 5).	
Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «0».	
Ajuste el tiempo tocando el control (ej. 9); ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 95 minutos.	
Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
El zumbidor pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -» cuando concluya el tiempo seleccionado.	

b) Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Seleccione una zona	
Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.	
Al tocar el control del temporizador, se mostrará «10» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «1».	
Seleccione el tiempo tocando el control (ej. 5).	
Al tocar el control del temporizador de nuevo, parpadeará el «0».	
Ajuste el tiempo tocando el control (ej. 9); ahora, el temporizador que ha seleccionado es de 95 minutos.	
Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará el punto rojo junto al indicador del nivel de potencia para indicar que se ha seleccionado esa zona.	
Cuando finalice el temporizador de cocción, se apagará la zona de cocción correspondiente de forma automática.	



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

ajuste más zonas:

Los pasos para ajustar más zonas son similares a los pasos para el ajuste de una zona; Cuando fije el temporizador para varias zonas de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales correspondientes a esas zonas. El indicador de los minutos mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada, tal y como se muestra a continuación:



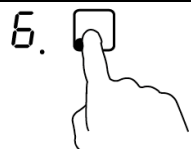
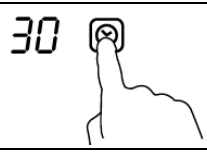
(puesto a 15 minutos)



(puesto a 45 minutos)

Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona, tal y como se muestra a continuación:	 (puesto a 30 minutos)
Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.	

c) Cancelar el temporizador

Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee cancelar el temporizador.	
Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará.	
Toque el control deslizante de regulación para poner el temporizador a «00» (cancelado).	

3.3.6 Tiempo de funcionamiento por defecto

La función de parada automática es una función de protección de la seguridad de la placa de inducción. Hace que la placa se apague automáticamente si se le olvida apagar la cocción. La siguiente tabla muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los distintos niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento por defecto	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se aparta la cacerola, la placa de inducción deja de calentar de inmediato y esta se apaga automáticamente una vez transcurridos 2 minutos.



Las personas que usen marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar el aparato.

4. Directrices de cocción



Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima Potencia. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado por completo.

4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- El cocinado a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a aproximadamente 85 °C, cuando se producen burbujas ocasionalmente

en la superficie de un líquido de cocinado. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.

- Algunas técnicas, como el cocinado de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al ajuste más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocinado: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Para saltear

1. Escoja un wok con base plana apto para inducción o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de objetos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una cacerola con un tamaño inadecuado o no magnética (p. ej., de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (p. ej., un cuchillo, tenedor o llave), la placa pasará automáticamente al modo de espera una vez transcurrido 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de calor

Los ajustes que se muestran a continuación son únicamente orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que se cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adecuen a usted.

Ajustes de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento

	• Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Saltear • Cocer pasta
9/P	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana sobre el cristal (huellas, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados sobre el cristal)	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Derrames, alimentos derretidos y restos de azúcar caliente sobre el cristal	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30º y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

7. Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Utilización de la placa de inducción» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la fabricación de los utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o una zona de cocción se han apagado solas de forma inesperada; suena un tono y se muestra un código de error (normalmente, se alterna con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.
---	----------------	--

8. Pantalla de fallo 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.

Resolución de problemas

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

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	Compruebe que el suministro eléctrico sea normal. Conéctela después de que el suministro eléctrico sea normal.
E2	El voltaje de suministro está por debajo del voltaje nominal.	
E3	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.
E4	Temperatura alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	
E5	Temperatura alta de IGBT . (1#)	Espere a que la temperatura de IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione correctamente; en caso contrario, reemplace el ventilador.
E6	Temperatura alta de IGBT. (2#)	
No hay recuperación automática		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica-cortocircuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica-circuito abierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica-inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura de IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para 1#)	Reemplace el panel de potencia.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura de IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para 2#)	

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 ajustada en el enchufe y que este 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 que el ventilador funcione correctamente . en caso contrario, 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 «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 a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón «ENCENDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) muestran en la pantalla «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.	

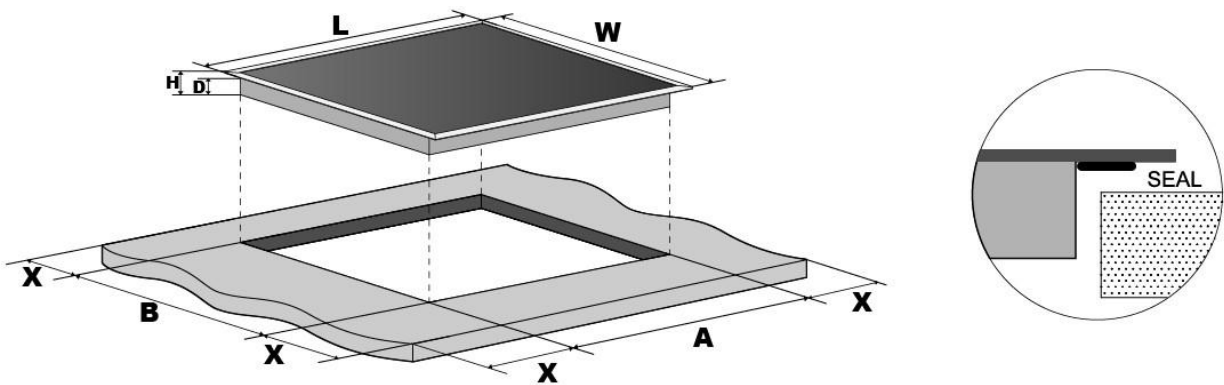
Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

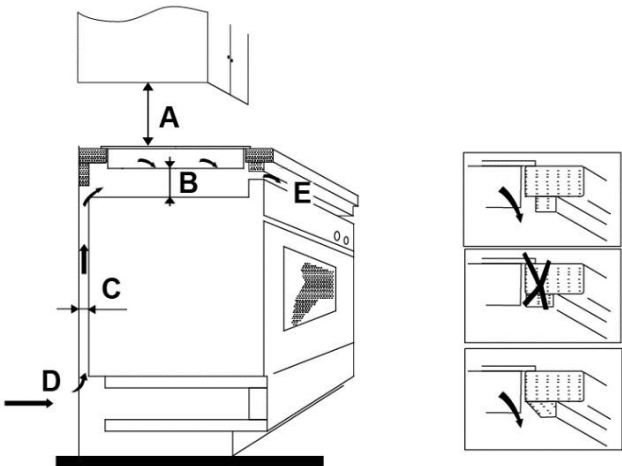
Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano. A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:



L(mm)	A(mm)	AL(mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56,5	52,5	560+4 +1	490+4 +1	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación

 Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante esté accesible fácilmente para el cliente con la placa instalada.
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación.
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que...

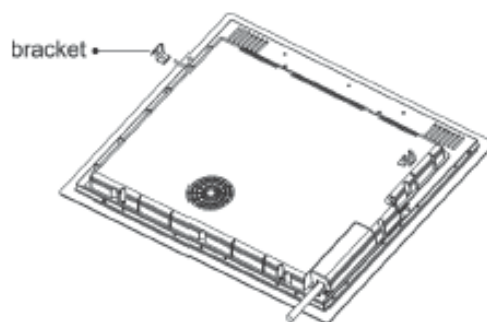
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando 2 abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación. Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de la parte superior de la mesa.



9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, puesto que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

9.7 Conectar la placa a la red eléctrica



Esta placa debe conectarse a la red eléctrica únicamente por parte de personal cualificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

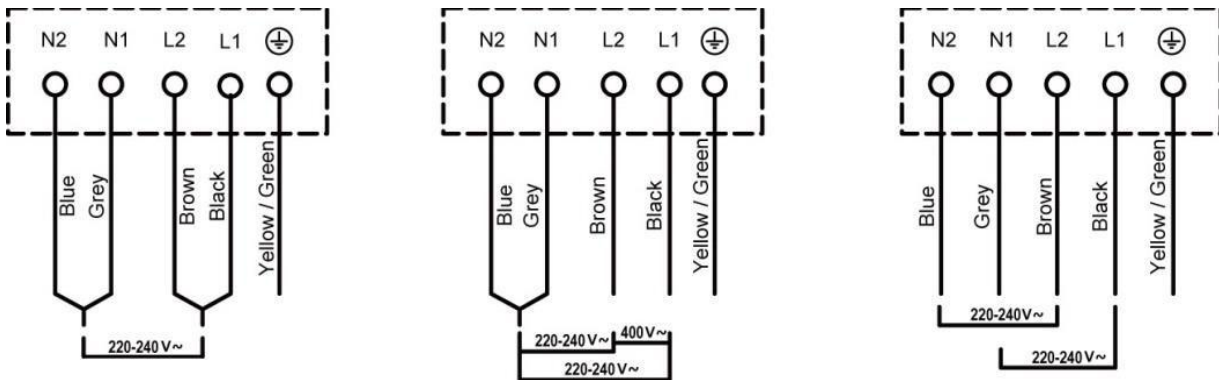
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia necesaria para la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa nominal
3. Las secciones de cable del suministro eléctrico pueden soportar la carga especificada en la placa nominal.

Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, puesto que pueden causar un sobrecalentamiento e incendios.

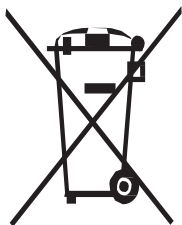
El cable de suministro eléctrico no debe tocar las piezas calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración únicamente puede realizarla un electricista cualificado.



- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe realizarla el agente posventa con herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red, se debe instalar un disyuntor con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe garantizar que se realiza la conexión eléctrica correcta y que cumple con las regulaciones en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado o comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y únicamente lo puede reemplazar un técnico autorizado.



ELIMINACIÓN:
No se deshaga
de este producto como
basura municipal sin
clasificar. Es necesaria
la recogida de estos
desechos de manera
independiente
para un tratamiento
especial.

Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE 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 medioambiente y a la salud humana, peligros que podrían ocasionarse en caso contrario si se eliminara de manera incorrecta.

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

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.