



Instructions Manual for Induction Hob

ENGLISH

Table de cuisson induction

FRANÇAIS

Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat

NEDERLANDS



CI633MC

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

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. As applicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the
- appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

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

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

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

- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

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

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

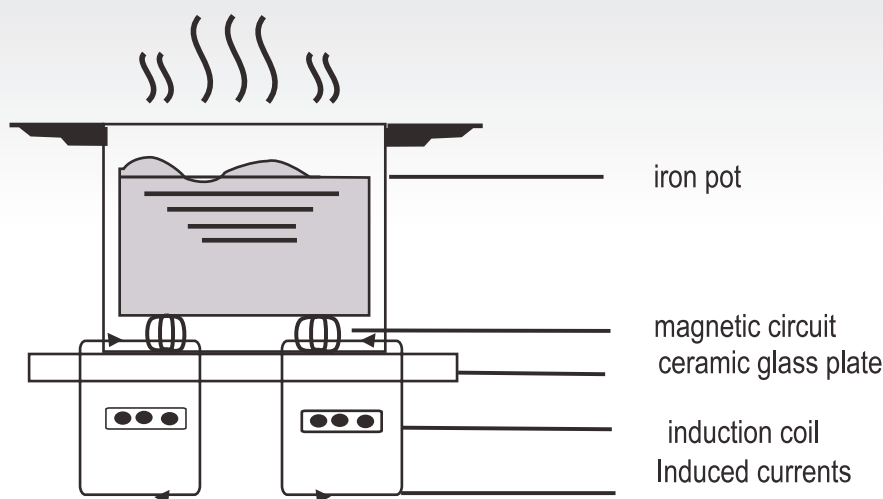
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

● Detection of small or non-magnetic items

When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

● Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

● Auto shutdown

Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

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

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in Figure (1)

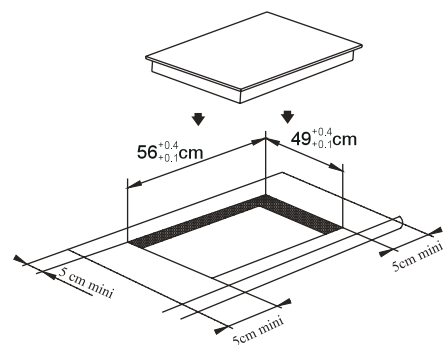
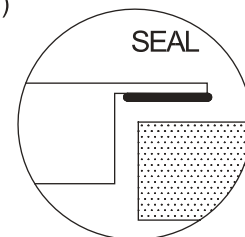


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

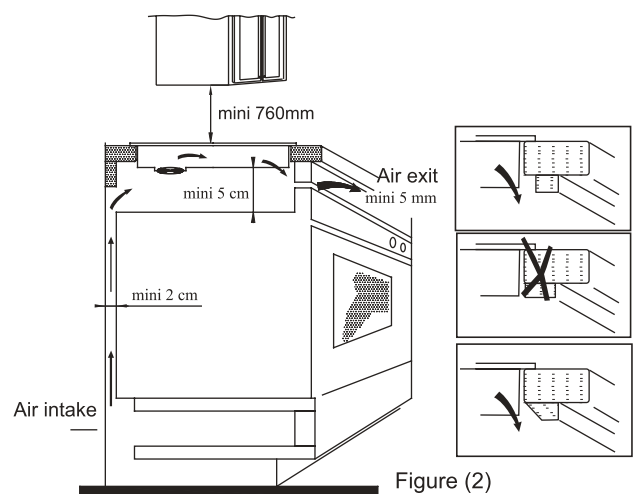
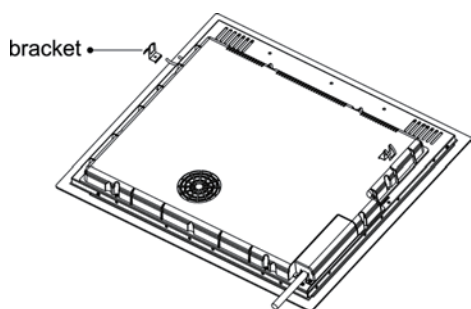


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

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

Figure (3)

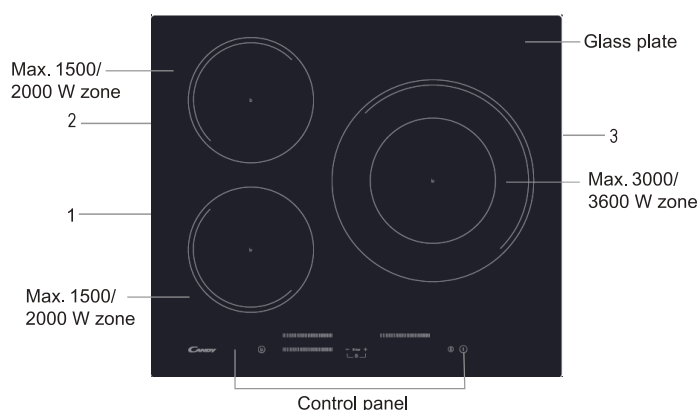
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

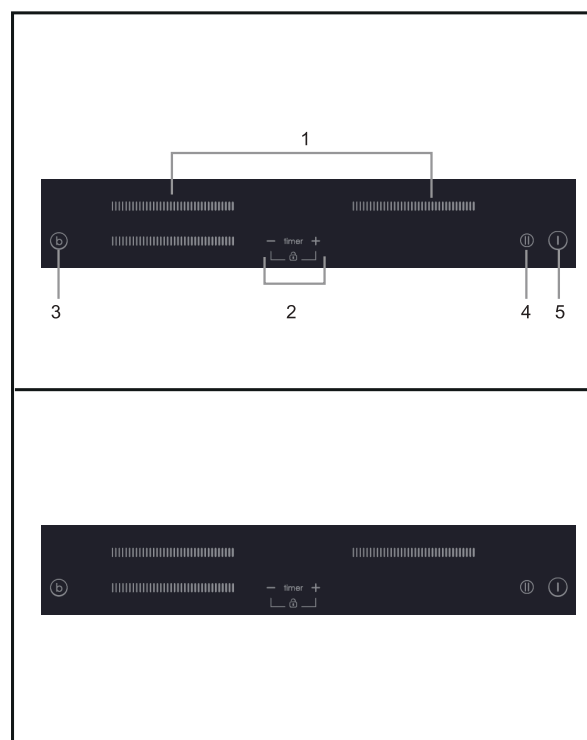
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

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

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel

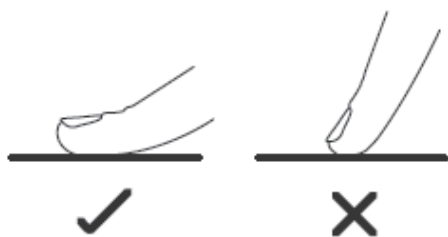


1. Heating zone power controls
2. Timer control / Keylock control
3. Booster control
4. Pause control
5. ON/OFF control

Operation of Product

Touch Controls

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



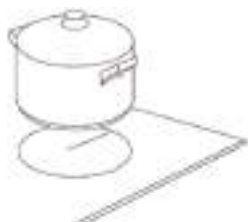
How to use

1. 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.

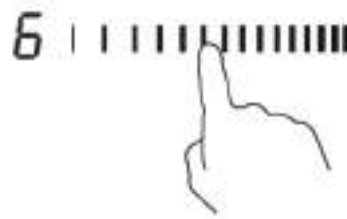


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

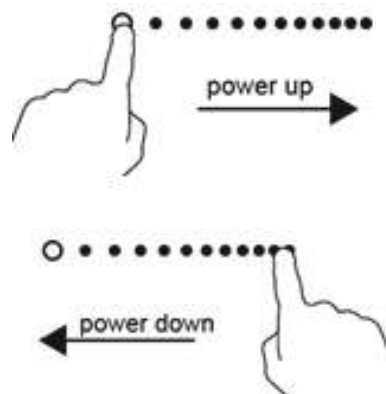
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



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



4. 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 $\geq 9 \leq$ 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.

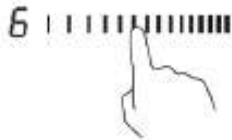
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

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

Using the Boost function

Activate the boost function:

Touching the heating zone slider control

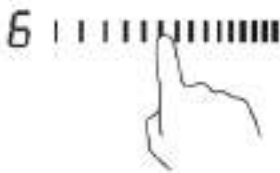


Touching the boost control "B", the zone indicator show "b." and the power reach Max.



Cancel the Boost function:

Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.



Turn the cooking zone off by touching the slider to "1".
Make sure the display shows "0".



- 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.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the pause control "⏸".	All the indicator will show "11"
To exit pause mode	
Touch the pause control.	



When the hob is in the pause 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. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

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 and hold the Timer "—" and Timer "+" at the same time for a while.	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the Timer "—" and Timer "+" at the same time for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF ①, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

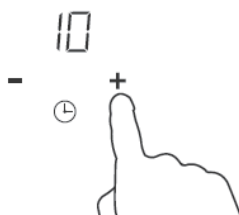
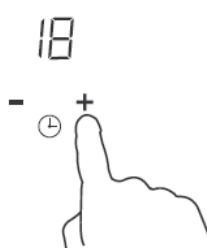
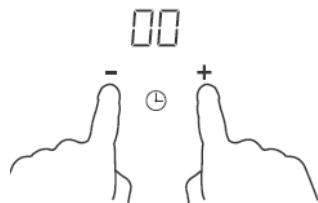
You can use the timer in two different ways:

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

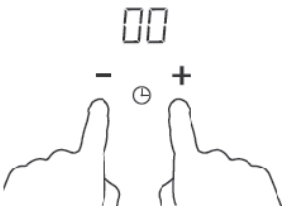
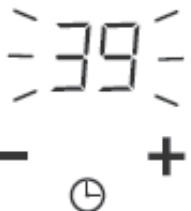
The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

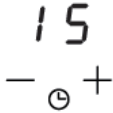
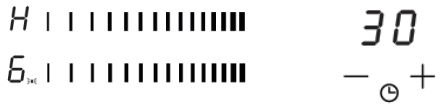
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

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

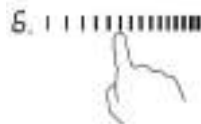
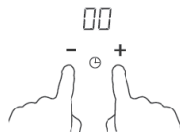
Set one zone	
Touching the heating zone slider control	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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

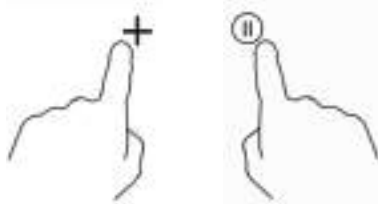
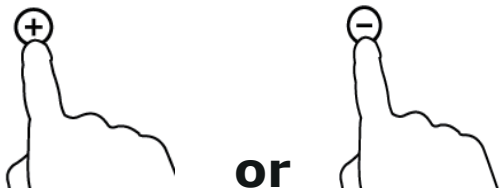
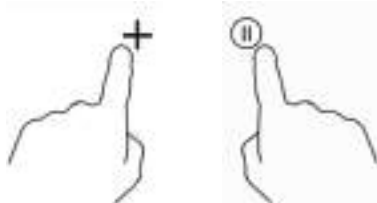
set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown 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 slider control that you want to cancel the timer	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause key and Timer " + ". 	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.
To switch to another level	
press +/- of the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1" : the maximum power is 2.5Kw. "P2" : the maximum power is 3.5Kw. "P3" : the maximum power is 4.5Kw. "P4" : the maximum power is 5.5Kw. "P5" : the maximum power is 7.0Kw.
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time Pause key and Timer " + " for confirmation. 	Then the hob will be turned off.

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.

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.

- 3 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.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	160	290

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

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#)	

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 table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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.

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

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CI633MC	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			3	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø		cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø	29,0	cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø		cm
		Front right	Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L W		cm
		Rear central	L W		cm
		Rear right	L W		cm
		Central left	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Central right	L W		cm
		Front left	L W		cm
		Front central	L W		cm
		Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E _{Electric cooking}	198.3	Wh/kg
		Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central right	E _{Electric cooking}	174.8	Wh/kg
		Front left	E _{Electric cooking}	183.1	Wh/kg
		Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Front right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	185.4	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

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.

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à :
RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Sécurité et entretien

- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
- **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti - feu.
- **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

- **ATTENTION:** Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture. Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez le foyer via le contrôle de la table et ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilisateur.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
 - Utilisez toujours des ustensiles de cuisine adéquats.
 - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
 - Ne posez jamais d'objet sur le panneau de commande.
 - N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
 - Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
 - **ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Cher Client,

ThaNous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction Candy , un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

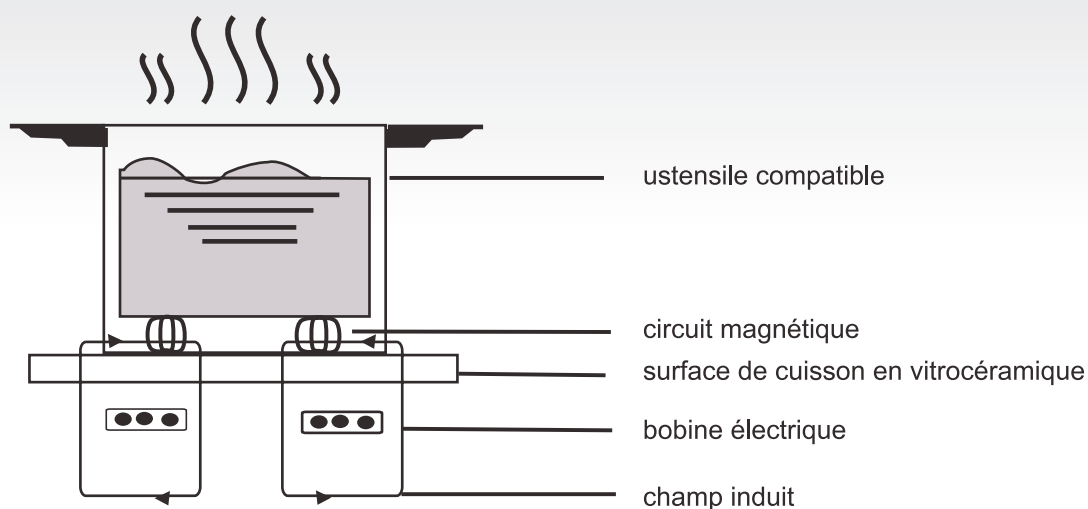
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

ATTENTION:

les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.

Installation

Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

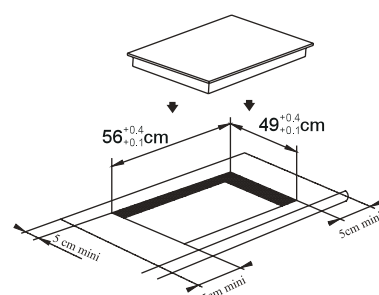
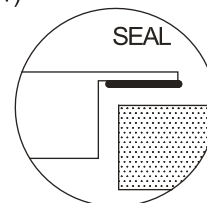


Figure (1)



2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

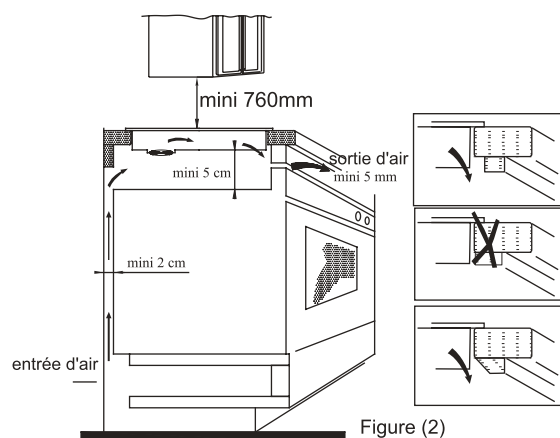
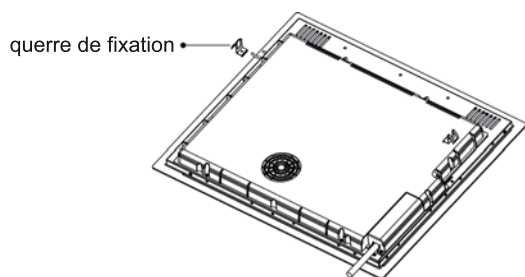


Figure (2)

Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.

Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Tension	Liaison par fil				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Noir	Marron		Bleu	Jaune/Vert
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Noir & Marron			Bleu	Jaune/Vert

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel

ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

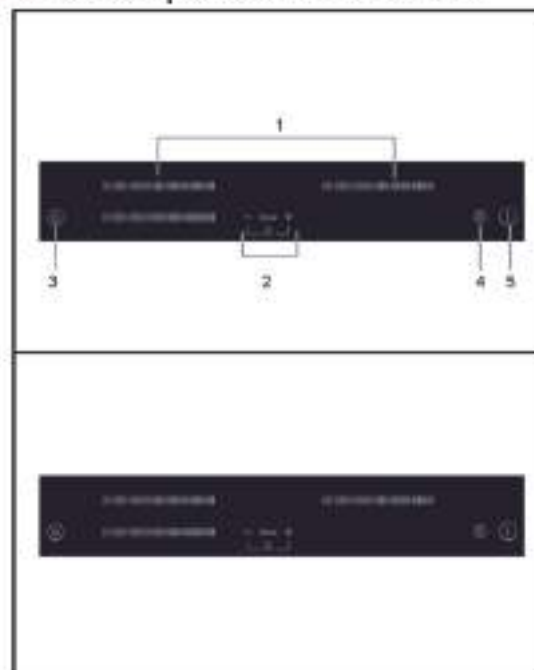
Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

Schéma de la plaque à induction :



Schéma du panneau de commande

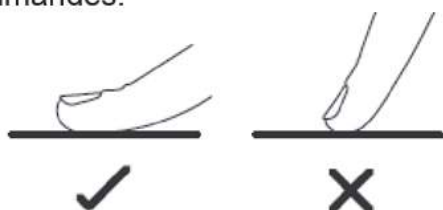


1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
3. Commande boost
4. Commande pause
5. Commande Marche/Arrêt

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

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

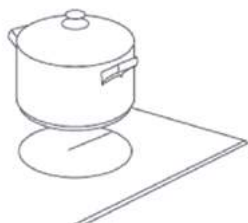


Comment l'utiliser

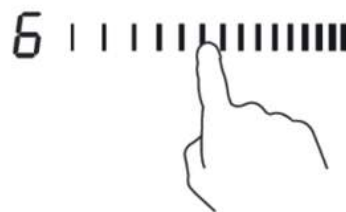
1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



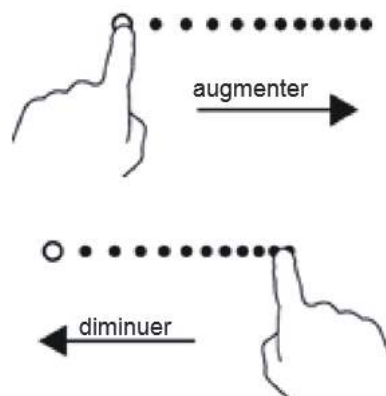
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



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



4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage clignote $\geq U \leq$ en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

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

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

L'afficheur s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson.



En touchant la commande boost « B », le voyant de la zone affiche « b » et la puissance arrive jusqu'à Maxi.



Annulez la fonction Boost :

En touchant la commande curseur de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 1 ». Assurez-vous que « 0 » s'affiche.



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

Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

Activation du mode pause	
Appuyez sur la touche de pause.	Tous les témoins affichent « 11 »
Déverrouillage des touches de commande	
Appuyez sur la touche de pause.	



Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt  et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche marche/arrêt , en cas d'urgence.

Child Lock

- Il est possible d'empêcher une utilisation non désirée en désactivant les boutons (par exemple empêcher qu'un enfant puisse manipuler les boutons et allumer une zone de cuisson)
- Quand les boutons sont désactivés, seul le bouton ON/OFF reste activé

Désactiver les boutons	
Maintenir la pression simultanée des boutons «-» et «+» du timer pendant quelques secondes	Le timer indiquera «LO»
Pour activer des boutons de nouveau	
Maintenir une pression simultanée des boutons «-» et «+» en même temps pour 4 secondes.	



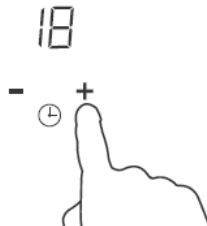
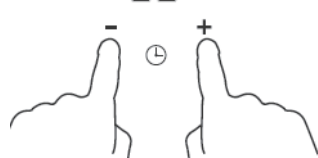
Attention: Quand l'option qui désactive les boutons est en marche, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson à travers le bouton OFF en cas d'urgence mais il sera néanmoins nécessaire de désactiver cette option lors de l'utilisation suivante.

Timer Control:

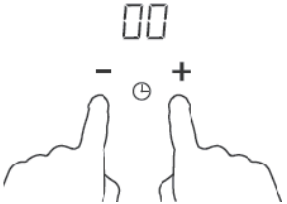
Le timer peut s'utiliser de deux manières différentes:

- Comme un simple minuteur qui fonctionne seul
- Comme un minuteur lié à une zone de cuisson et qui en commande l'extinction quand le temps programmé s'est écoulé

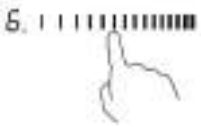
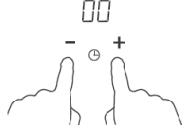
a) Utilisation du timer comme un minuteur (ne sélectionnant aucune zone)

S'assurer que la table de cuisson soit allumée	
Appuyer sur «+» de l'écran du timer. Le display se mettra à clignoter indiquant le numero 10.	
Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer. Pour changer le temps de 10 minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» ou le «-» du Timer.	
Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00	
Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant.	
À la fin du compte à rebours la table de cuisson sonnera pendant 30 secondes et le display indiquera « - »	

b) Minuteur lié à une zone de cuisson

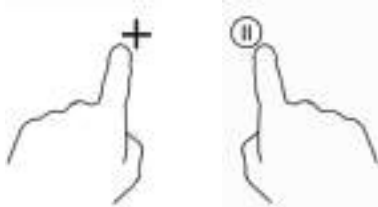
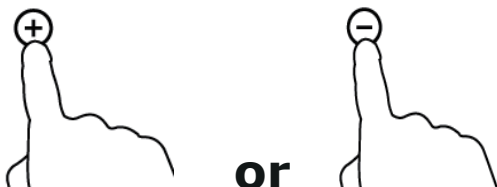
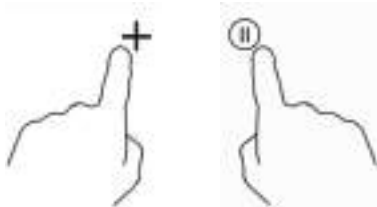
Toucher le slider de la zone désirée	
Imposer le temps en touchant le « + » ou « - » du Timer. Changer le temps minute par minute en appuyant sur «+» ou «-» sur le timer. Pour changer le temps de 10minutes en 10 minutes maintenir la pression sur le «+» ou le «-» du Timer.	
Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00	
Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant. Note: Un point rouge apparaîtra à côté de la puissance de la zone sur laquelle le timer a été programmé.	
À la fin du compte à rebours la zone s'éteindra automatiquement	

c) Annuler la minuterie

Toucher le curseur de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler le chronomètre.	
Si vous touchez les boutons «-» et «+» ensemble, le minuteur annulé et le «00» s'affichera dans le display.	

Power Management:

- Il est possible de limiter la puissance maximale de la table de cuisson et choisir le niveau auquel la table de cuisson sera limitée.

Instructions pour activer le power management	
Allumer la table de cuisson et appuyer en meme temps sur le bouton «pause» et le bouton «+» du timer. 	L'écran du timer affichera P5, qui indique le niveau 5. C'est le réglage par défaut il est équivalent a 7.0KW
Pour passer à un autre niveau	
Appuyer sur «+» ou «-» du timer 	Il y a 5 niveaux possibles de P1 à P5. P1: maximum 2.5KW P2: maximum 3.5KW P3: maximum 4,5KW P4: maximum power 5,5KW P5: maximum power 7,0KW
Confirmation & sortie du mode power managemnt	
Appuyer en meme temps sur le bouton pause et «+» du timer pour confirmer. 	La table de cuisson s'éteindra toute seule après cette manipulation

Temps de travail par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Il ferme automatiquement si jamais vous oublie d'éteindre ta cuisine. Les durées de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiquées dan la table ci-dessous.

Temps de travail par défaut	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut cesser immédiatement de chauffer et la table de cuisson passe automatiquement éteint après 2 minutes.



Les personnes ayant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cette unité.

Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier
inoxydable émaillé



casserole émaillée



plat en fer

- 1 Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:

positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.

- 2 Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.

- La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
- La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.

- 3 Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

	Le diamètre de la base de la batterie de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	160	290

La détection de la zone peut varier en fonction de la qualité du récipient utilisé.

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement en mode protection et affichera l'un des codes suivants :

Code de panne	Problème	Solution
Réparation automatique		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (1#)	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique. (2#)	
E5	Température élevée d'IGBT. (1#)	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E6	Température élevée d'IGBT. (2#)	
Aucune réparation automatique		
F3/F6	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique- -court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
F4/F7	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique--non valable. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 1#)	Remplacez la carte d'alimentation.
FC/FD	Capteur de température de la panne IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour 2#)	

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

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et contrôler les pannes les plus fréquentes. Ne démontez pas l'appareil vous-même car vous pourriez endommager la plaque à induction.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de :

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.

En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.



ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Informations produit pour les plaques de cuisson électriques domestiques conformes au règlement (UE) n° 66/2014 de la Commission					
		Position	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle				CI633MC	
Type de plaque:				Table de cuisson électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	zones			3	
	Aires				
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones de cuisson à induction			X	
	Aires de cuisson à induction				
	Zones de cuisson radiantes				
	plaques solides				
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	Ø	18,0	cm
		Arrière centrale	Ø		cm
		Arrière droite	Ø		cm
		Centre gauche	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Droite centrale	Ø	29,0	cm
		Avant gauche	Ø	18,0	cm
		Avant central	Ø		cm
		Avant droit	Ø		cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches		Arrière gauche	L W		cm
		Arrière centrale	L W		cm
		Arrière droite	L W		cm
		Centre gauche	L W		cm
		Central central	L W		cm
		Droite centrale	L W		cm
		Avant gauche	L W		cm
		Avant central	L W		cm
		Avant droit	L W		cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg		Arrière gauche	ECcuisson électrique	198.3	Wh/kg
		Arrière centrale	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Arrière droite	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Centre gauche	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Central central	ECcuisson électrique		Wh/kg
		Droite centrale	ECcuisson électrique	174.8	Wh/kg
		Avant gauche	ECcuisson électrique	183.1	Wh/kg
		Avant central	ECcuisson électrique		Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg			ECplaque électrique	185.4	Wh/kg
Norme appliquée: EN 60350-2 Appareils de cuisson électroménagers - Partie 2: Tables de cuisson - Méthodes de mesure de la performance					
Suggestions d'économie d'énergie: • Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson. • L'utilisation d'un couvercle réduira le temps de cuisson et économisera de l'énergie en retenant la chaleur. • Réduisez au minimum la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson. • Commencez la cuisson à température élevée et réduisez-la lorsque les aliments sont bien chauds. • Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.					
Ces informations doivent être considérées comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Door het aanbrengen van de CE-markering  op dit product verklaren wij, onder eigen verantwoordelijkheid, dat wij voldoen aan alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die in de wetgeving voor dit product zijn vastgelegd. Indien van toepassing zijn de onderdelen van dit apparaat in overeenstemming met: VERORDENING (EG) Nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

Veiligheid en onderhoud:

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.

Eventuele gemorste stoffen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u het opent.

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Schakel de kookzone uit via de bedieningstoets.
- Vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander gekwalificeerd persoon om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- LET OP: Om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld door een dergelijke inrichting.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.
- Gebruik altijd geschikte pannen.
- Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt.
- Leg niets op het bedieningspaneel.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank.
- De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.

- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Geachte klant,

Dank u wel voor uw aanschaf van de CANDY inductiekookplaat. Wij hopen dat deze u vele jaren van dienst zal zijn.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

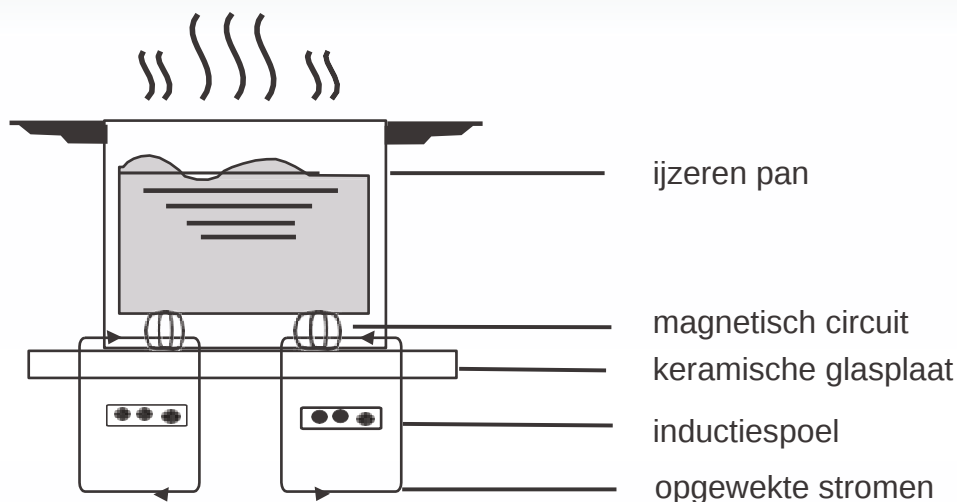
Inleiding op het product

De inductiekookplaat is geschikt voor alle bereidingswijzen, met zijn elektromagnetische kookzones, de micro-gecomputeriseerde bedieningstoetsen en zijn vele functies, waardoor hij de ideale keus is voor het moderne gezin.

De CANDY inductiekookplaat, die vervaardigd is van speciaal geïmporteerde materialen, is zeer gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

Werkingssprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een kookplaat van ferromagnetisch materiaal en een bedieningssysteem. Elektrische stroom genereert een krachtig magnetisch veld door de spoel. Hierdoor wordt een groot aantal wervelingen gegenereerd die op hun beurt warmte genereren, die vervolgens via de kookzone wordt overgebracht op de pan.



Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

CANDY behoudt zich het recht voor om in haar voortdurende streven naar verbetering van haar producten te allen tijde technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te wijzigen.

Bescherming tegen oververhitting

De temperatuur in de kookzones wordt bewaakt door een sensor. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau komt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Detectie van kleine of niet-magnetische pannen

Wanneer er een pan met een diameter van kleiner dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bv. een mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt er ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch in de stand-by gaat.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen om de kookplaat niet aan te raken.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt telkens wanneer u vergeet om een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

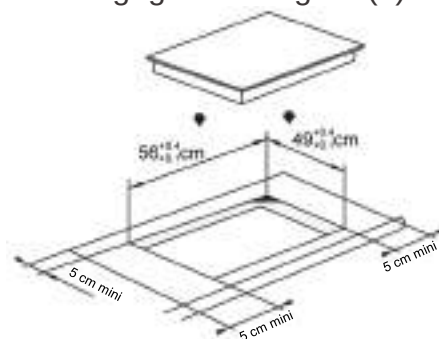
Vermogensniveau	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt deze onmiddellijk met verwarmen en schakelt hij zichzelf uit, nadat er één minuut een zoemer is afgegaan.

Waarschuwing: Personen met een pacemaker dienen een arts te raadplegen voordat zij de inductiekookplaat gebruiken.

Installatie

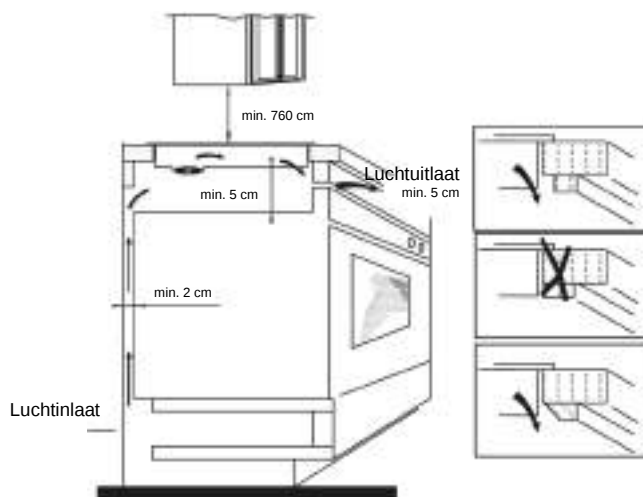
1. Snijd een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn aangegeven. Er moet minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden gelaten. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van hittebestendig materiaal zijn. Zoals weergegeven in figuur (1)



Figuur 1



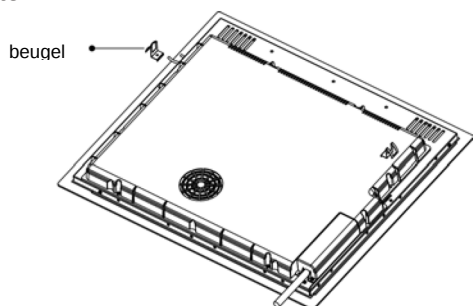
2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2.



Figuur 2

NB: Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en het kastje erboven ten minste 760 mm zijn.

3. Bevestig de kookplaat aan het werkblad met de vier steunen aan de onderkant van de kookplaat. De plaats van de steunen kan worden aangepast aan de dikte van het werkblad.



Waarschuwingen:

- (1) De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde monteur. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.
- (2) De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers.
- (3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat er optimale straling van warmte mogelijk is.
- (4) De wand en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.
- (5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

4. Aansluiting op de netvoeding

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm op een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt weergegeven in figuur 3.

Spanning	Aansluiting van de draden				
380-415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 — N	4 — N	5 — Geel/groen
	Zwart	Bruin	Blauw	Geel/groen	
220-240 V~	1 — L	2 — L	3 — N	4 — N	5 — Geel/groen
	Zwart & Bruin	Blauw	Geel/groen		

Figuur (3)

Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een monteur van de klantenservice met behulp van geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

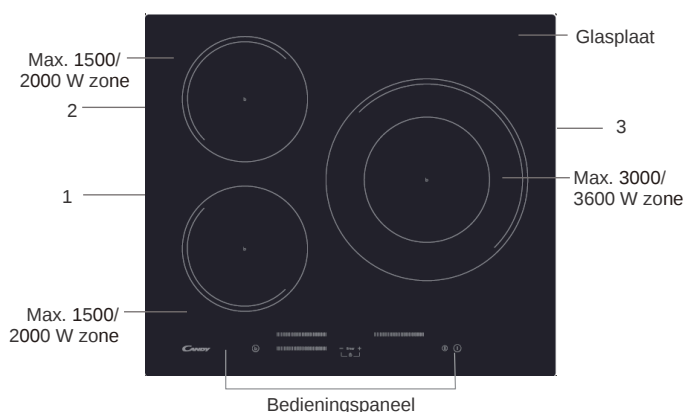
Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op de netvoeding, moet er een omnipolaire

stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm.

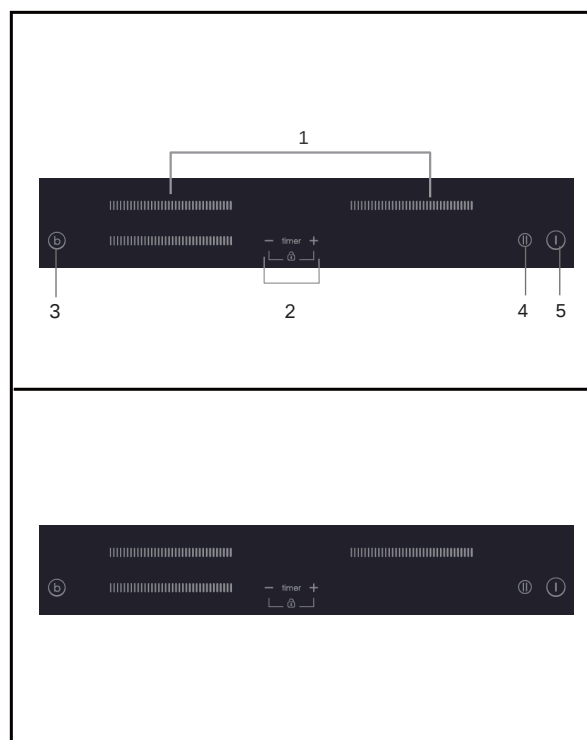
De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.

De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

Schema van de inductiekookplaat:



Schematische weergave van het bedieningspaneel

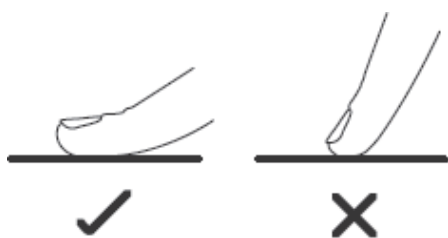


1. Bedieningstoetsen kookzone
2. Timerregeling / Toetsenvergrendeling
3. Bedieningstoets Booster
4. Bedieningstoets Pauze
5. Bedieningstoets AAN/UIT

Bediening van het product

Aanraaktoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bedieningstoetsen moeilijk te bedienen maken.

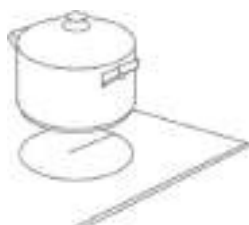


Hoe te gebruiken

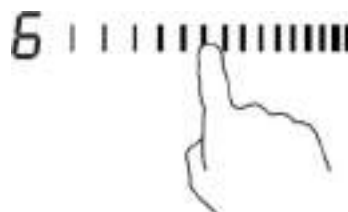
1. Raak de AAN/UIT-knoop drie seconden lang aan.
Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt “-” of “--” weergegeven, wat betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.



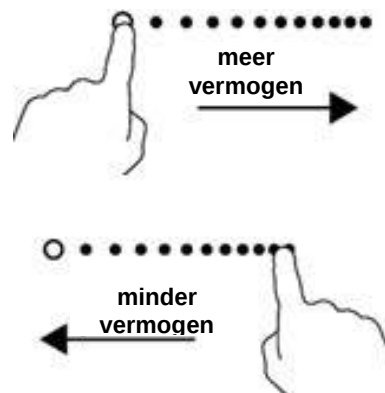
2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
- Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Wanneer de schuifregelaar voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat de indicator naast de toets knipperen.



4. Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar te verplaatsen.
 - Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
 - U kunt tijdens de bereiding te allen tijde de warmte-instelling veranderen.



Als op het display $\geq \leq$ afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm.

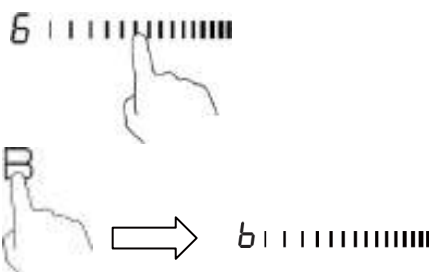
Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikt pan op de kookzone is gezet.

Het gebruik van de Boost-functie

De Boost-functie activeren

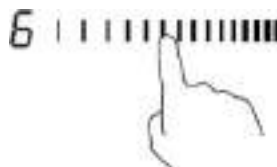
Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan.

Als de Boost-bedieningstoets  wordt aangeraakt, toont het zonelampje "b" en bereikt het vermogen de Max-stand.



De Boost-functie annuleren

Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan waarvoor u de boostfunctie wilt opheffen.



Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar "I" te verplaatsen. Controleer of op het display "0" wordt weergegeven.



- De functie kan in alle kookzones werken.
- De kookzone keert na 5 minuten naar de oorspronkelijke instelling terug.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling 0 is, zal die na 5 minuten terugkeren naar 9.

Pauze-functie

- U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te schakelen.
- Wanneer u de pauze-functie inschakelt, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De pauze-functie inschakelen	
Raak de bedieningstoets voor Pauze "  " aan.	Alle indicatoren geven "11" aan
De pauze-functie uitschakelen	
Raak de bedieningstoets Pauze aan.	

 Wanneer de kookplaat in de pauze-functie staat, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT ; u kunt de inductiekookplaat in een noodsituatie altijd uitschakelen met de AAN/UIT  toets. Als de kookplaat gedurende 10 minuten in de pauze-functie staat, gaat deze uit.

De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De bedieningstoetsen vergrendelen	
Houd de Timer " --- " en de Timer "  " tegelijkertijd enkele seconden ingedrukt.	Op de indicator van de timer wordt " Lo " weergegeven.
De bedieningstoetsen ontgrendelen	
Houd de Timer " --- " en de Timer "  " tegelijkertijd voor een tijdje ingedrukt.	

 Wanneer de toetsen van de kookplaat vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de toets AAN/UIT ; u kunt in een noodgeval de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de toets AAN/UIT , maar om de kookplaat weer in werking te stellen moet u de toetsen eerst ontgrendelen.

Bedieningstoets Timer

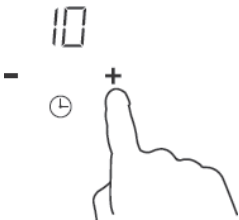
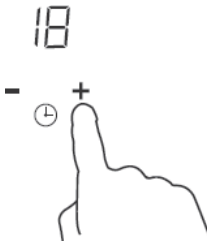
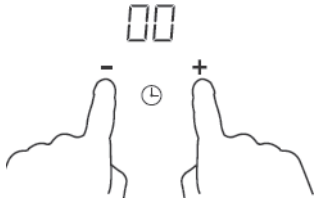
U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt de timer ook zodanig instellen dat één of meer kookzones, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld worden.

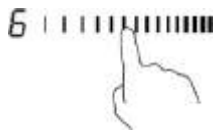
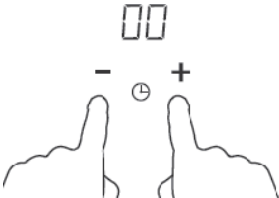
De maximale tijd voor de timer is 99 minuten.

a) Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteer

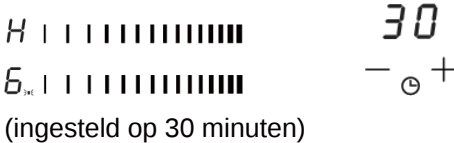
Controleer of de kookplaat is ingeschakeld. Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd heeft.	
Raak de toets "+" van de timer aan. De kookwekkerindicator begint te knipperen en "10" zal op het timerdisplay verschijnen.	
Stel de tijdsduur in door de toets "-" of "+" van de timer aan te raken. Tip: Raak de toets "-" of "+" van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten. Blijf de toets "-" of "+" van de timer aanraken, de tijdsduur wordt met 10 minuten verlengd of verkort.	
Als de toetsen "-" en "+" tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en wordt "00" op het display van de timer weergegeven.	
Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden.	
De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt "- -" weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.	

b) De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

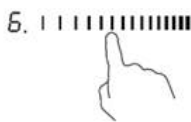
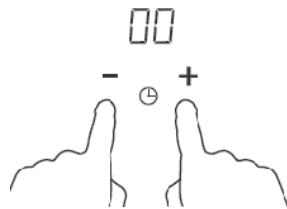
Eén kookzone instellen	
Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan.	
Stel de tijdsduur in door de toets “-” of “+” van de timer aan te raken. Tip: Raak de toets “-” of “+” van de timer eenmaal aan om de tijdsduur met 1 minuut te verlengen of te verkorten. Blijf de toets “-” of “+” van de timer aanraken, de tijdsduur wordt met 10 minuten verlengd of verkort.	
Als de toetsen “-” en “+” tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en wordt “00” op het display van de timer weergegeven.	
Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven en het lampje van de timer knippert gedurende 5 seconden. OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.	
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.	



Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

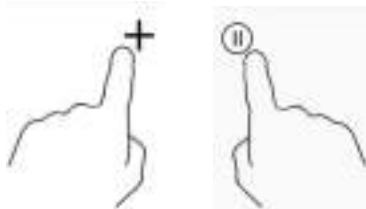
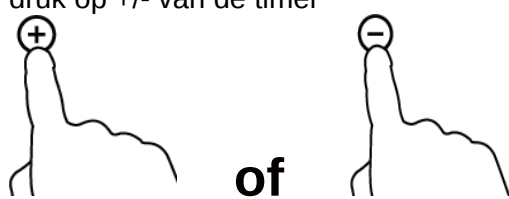
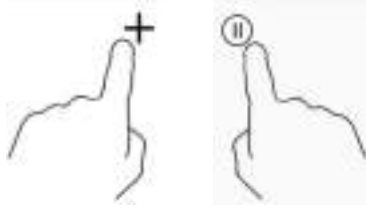
meerdere kookzones instellen:	
De stappen voor het instellen van meerdere kookzones komen overeen met die voor het instellen van één kookzone. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden. Het minutendisplay toont de minutentimer. De punt van de betreffende zone knippert. Zie hieronder:	
 (ingesteld op 15 minuten)	 (ingesteld op 45 minuten)
Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Dan wordt de nieuwe minutentimer getoond en zal de punt van de betreffende zone gaan knipperen. Zie rechts:	
Raak de selectietoets voor de kookzone aan en de bijbehorende timer wordt in de indicator van de timer getoond.	

c) De timer annuleren

Raak de schuifregelaar voor de kookzone aan waarvoor u de timer wilt annuleren.	
Als de toetsen "-" en "+" tegelijk worden aangeraakt, wordt de instelling geannuleerd en wordt "00" op het display van de timer weergegeven.	

Vermogensregelingsfunctie

- Het is mogelijk om een maximaal vermogensopnameniveau in te stellen voor de inductiekookplaat, door uit verschillende vermogensniveaus te kiezen.
- Inductiekookplaten zijn in staat om zichzelf automatisch te beperken om op een laag vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

De Vermogensregelingsfunctie inschakelen	
Schakel de kookplaat in en druk tegelijkertijd op de pauzetoets en de timer "+". 	De timer-indicator geeft "P5" aan, wat staat voor vermogensniveau 5. De standaardmodus is 7,0 kW.
Overschakelen naar een ander niveau	
druk op +/- van de timer 	Er zijn 5 vermogensniveaus, van "P1" tot "P5". De timer-indicator geeft één van deze niveaus aan. "P1" : het maximale vermogen is 2,5 kW. "P2" : het maximale vermogen is 3,5 kW. "P3" : het maximale vermogen is 4,5 kW. "P4" : het maximale vermogen is 5,5 kW. "P5" : het maximale vermogen is 7,0 kW.
Bevestigen en afsluiten van de Vermogensregelingsfunctie	
Druk tegelijkertijd op de pauzetoets en de timer "+", om te bevestigen. 	De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.

Standaard bedrijfsduur

Automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard tijdsduren voor de verschillende vermogensniveaus zijn in onderstaande tabel vermeld:

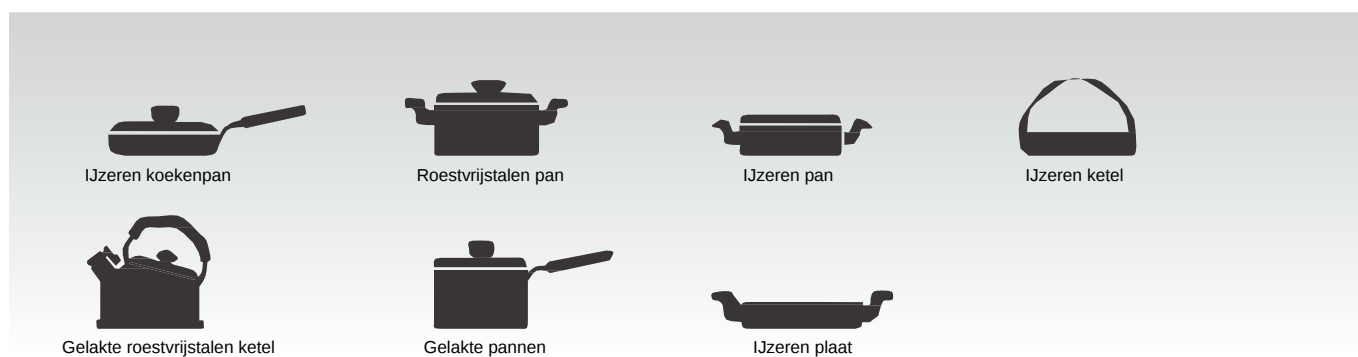
Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.



Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Keuze van de pannen



Waarschijnlijk heeft u verschillende pannen in huis.

- 1 Deze inductiekookplaat kan uiteenlopende pannen herkennen, wat u kunt testen via een van de volgende methodes:
Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt. Als er een "U" knippert, dan is de pan niet geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.
- 2 Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.
NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.
Hij moet een platte bodem met een diameter van groter dan 14 cm hebben.
- 3 Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.
Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de energie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden.

	De diameter van de onderzijde van inductiekookgerei	
Bereidingszone	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	160	290

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan hij gemaakt is.

Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig worden schoongemaakt op de volgende manieren:

Type verontreiniging	Reinigingsmethode	Reinigingsmaterialen
Licht	Afnemen met warm water en droogvegen	Reinigingssponsje
Kringen en kalkafzetting	Witte azijn aanbrengen op het gebied, afnemen met een zachte doek of een in de handel verkrijgbaar product gebruiken	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas
Suikergoed, gesmolten aluminium of kunststof	Gebruik een speciale schraper voor keramisch glas om de resten te verwijderen (het beste is een siliconen product)	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

Weergave storingen en inspectie

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch over in de beveiligingsmodus en wordt een van de volgende codes weergegeven:

Storingscode	Probleem	Oplossing
Automatisch herstel		
E1	Voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E2	Voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	
E3	Hoge temperatuur van de sensor van de keramische plaat. (1#)	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de “AAN/UIT-knop aan om het apparaat opnieuw op te starten.
E4	Hoge temperatuur van de sensor van de keramische plaat. (2#)	
E5	Hoge temperatuur van IGBT. (1#)	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de “AAN/UIT-knop aan om het apparaat opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang hem dan.
E6	Hoge temperatuur van IGBT. (2#)	
Geen automatisch herstel		
F3/F6	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - kortsluiting. (F3 voor 1#, F6 voor 2#)	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
F4/F7	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - open circuit. (F4 voor 1#, F7 voor 2#)	
F5/F8	Defect van temperatuursensor van keramische plaat - ongeldig. (F5 voor 1#,F8 voor 2#)	
F9/FA	Storing temperatuursensor van de IGBT. (kortsluiting/open circuit voor 1#)	Vervang de voedingskaart.
FC/FD	Storing temperatuursensor van de IGBT. (kortsluiting/open circuit voor 2#)	

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led gaat niet branden wanneer het apparaat is aangesloten.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of de stekker goed vastzit in het stopcontact en of het stopcontact werkt.	
	Verbindingsfout extra voedingskaart en displaykaart.	Controleer de verbinding.	
	De extra voedingskaart is beschadigd.	Vervang de extra voedingskaart.	
	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
Sommige knoppen werken niet of het LED-display is niet normaal.	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De kookmodus-indicator gaat branden, maar het verwarmen begint niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of luchtopening kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang hem dan.	
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
Het verwarmen stopt plotseling tijdens het gebruik en het gebruik en het display knippert met "u"	Het type pan is verkeerd.	Gebruik de juiste pan (zie de gebruiksaanwijzing).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van de pan is te klein.		
	Het fornuis is oververhit.	Unit is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Raak de "AAN/UIT-knop aan om de unit opnieuw op te starten.	
De verwarmingszones aan dezelfde zijde (zoals de eerste en de tweede zone) geven "u" weer.	Verbindingsfout voedingskaart en displaykaart;	Controleer de verbinding.	
	De displaykaart van het communicatiegedeelte is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
	De hoofdkaart is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

In bovenstaande tabel wordt weergegeven hoe u veelvoorkomende storingen kunt beoordelen en controleren. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar, anders kunt u de inductiekookplaat beschadigen.

Klantenservice

Mocht er een storing optreden, doe dan het volgende voordat u de Klantenservice belt:

- Controleer of het apparaat correct is aangesloten
- Lees de storingscode en de tabel hierboven

Als u het probleem niet kunt oplossen, schakel het apparaat dan uit; probeer het niet uit elkaar te halen en bel de Klantenservice.

Speciale verklaring

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd.
De fabrikant kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor
drukfouten of weglatingen.

Tevens kunnen in een herziene versie van de handleiding technische
wijzigingen worden opgenomen zonder voorafgaande kennisgeving.
Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen
afwijken van uw eigen apparaat.



AFDANKEN: Gooi dit
product niet weg als niet-
gescheiden gemeentelijk
afval. Gescheiden
inzameling van dergelijk
afval is noodzakelijk.

Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese
richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur
(AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade
aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan
worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal
huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor
het recyclen van elektrische en elektronische producten.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie
over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw
plaatselijke gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het gekocht hebt.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact
op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw vuilnisophaaldienst, of de winkel waar u het gekocht hebt.

Productinformatie voor huishoudelijke elektrische kookplaten overeenkomstig Verordening (EU) nr. 66/2014 van de Commissie					
		Stand	Symbool	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie				CI633MC	
Type kookplaat:				Elektrische kookplaat	
Aantal kookzones en/of -gebieden	zones			3	
	gebieden				
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductiekookzones			X	
	Inductiekookgebieden				
	keramische en halogeenkookzones				
	vaste kookplaten				
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	Ø	18,0	cm
		Middenachter	Ø		cm
		Rechtsachter	Ø		cm
		Linksmidden	Ø		cm
		Centraal midden	Ø		cm
		Rechtsmidden	Ø	29,0	cm
		Linksvoor	Ø	18,0	cm
		Middenvoor	Ø		cm
		Rechtsvoor	Ø		cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of gebied, afgerond tot op 5 mm		Linksachter	L B		cm
		Middenachter	L B		cm
		Rechtsachter	L B		cm
		Linksmidden	L B		cm
		Centraal midden	L B		cm
		Rechtsmidden	L B		cm
		Linksvoor	L B		cm
		Middenvoor	L B		cm
		Rechtsvoor	L B		cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg		Linksachter	EC elektrisch koken	198,3	Wh/kg
		Middenachter	EC elektrisch koken		Wh/kg
		Rechtsachter	EC elektrisch koken		Wh/kg
		Linksmidden	EC elektrisch koken		Wh/kg
		Centraal midden	EC elektrisch koken		Wh/kg
		Rechtsmidden	EC elektrisch koken	174,8	Wh/kg
		Linksvoor	EC elektrisch koken	183,1	Wh/kg
		Middenvoor	EC elektrisch koken		Wh/kg
		Rechtsvoor	EC elektrisch koken		Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg			EC elektrische kookplaat	185,4	Wh/kg
Toegepaste norm: EN 60350-2 Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van de prestaties					
Tips voor energiebesparing: - Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen. - Het gebruik van een deksel verkort de bereidingstijden en besparen energie door de warmte vast te houden. - Minimaliseer de hoeveelheid vocht of vet om de bereidingstijden te verkorten. - Begin de bereiding op een hoge instelling en verlaag de instelling zodra het voedsel is doorverwarmd. - Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.					
Deze informatie moet worden beschouwd als onderdeel van de gebruikshandleiding van het apparaat					