

# CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table de cuisson Induction

FRANÇAIS

Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione

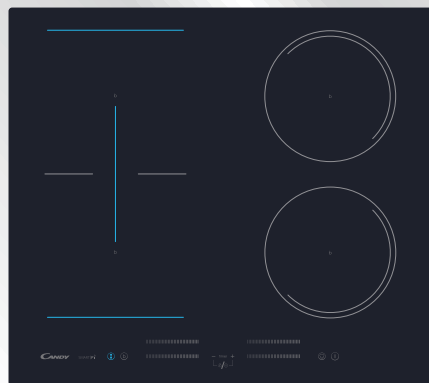
ITALIANO

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo


SLOVENŠČINA



CTPJ644MCWIFI    CMCJ644TPWIFI

**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.

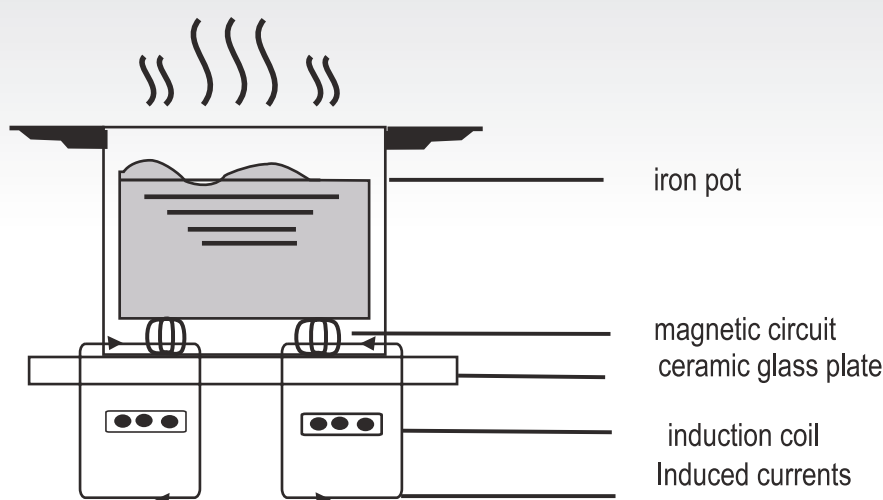
## Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, 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 cookingzone to the cooking vessel.



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

### ● Protection from over-heating

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

### ● Detection of small or non-magnetic items

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

### ● Residual heat warning

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

### ● Auto shutdown

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

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

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

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

## Installation

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

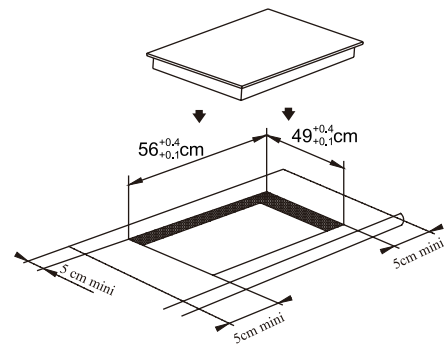
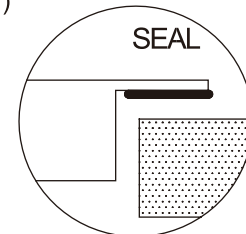


Figure (1)



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)

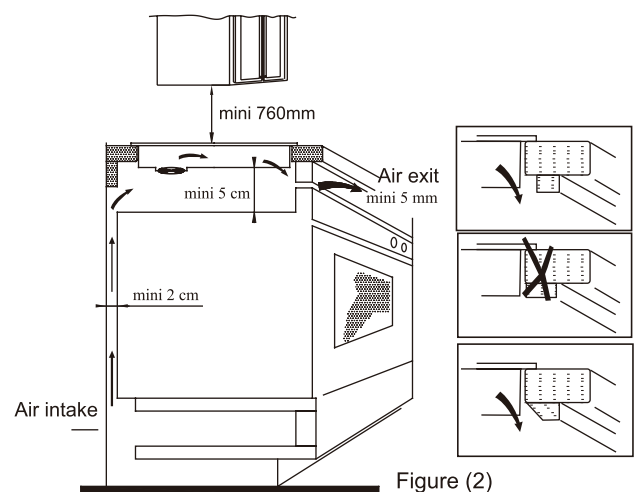
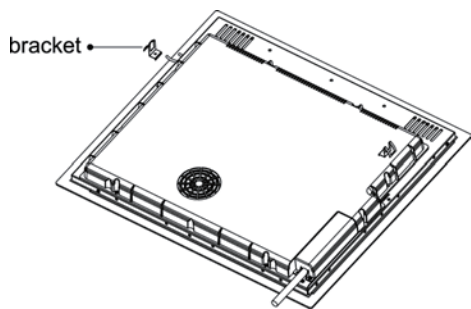


Figure (2)

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

Figure (3)

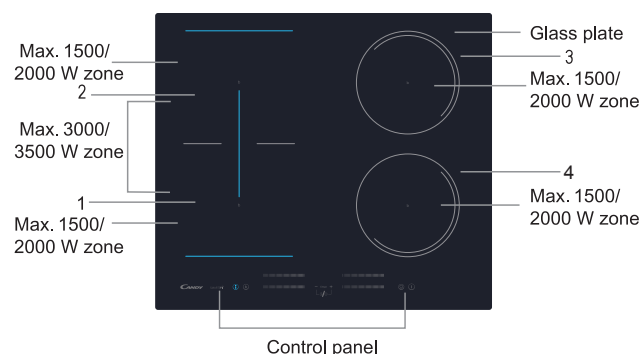
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

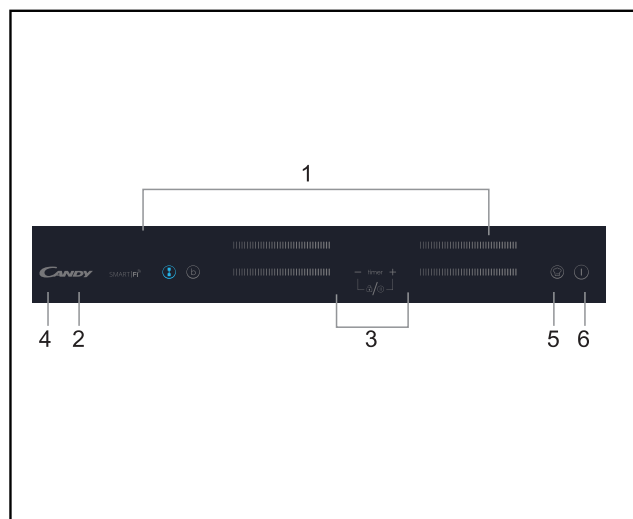
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

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**

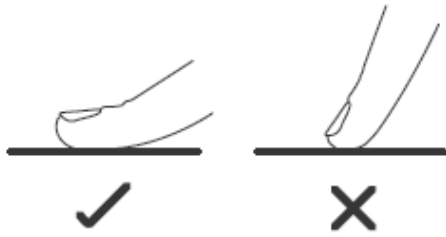


- 1. Heating zone power controls
- 2. Booster control
- 3. Timer control / Keylock control
- 4. Flexible Area control
- 5. Direct Cook control
- 6. ON/OFF control

# 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.

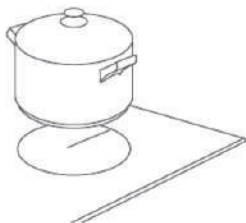


## How to use

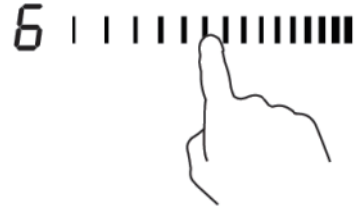
- 1.Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



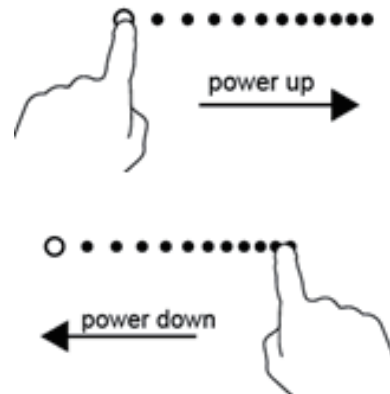
- 2.Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



- 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 $\geq \leq$ 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.



## Double zones

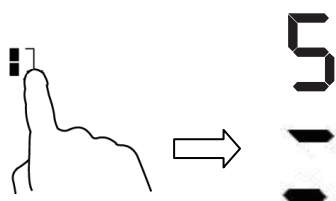
In this zone can be used a cookware with the diameter between 160mm and 290mm in order to have more flexibility on the zone."

### FLEXIBLE AREA

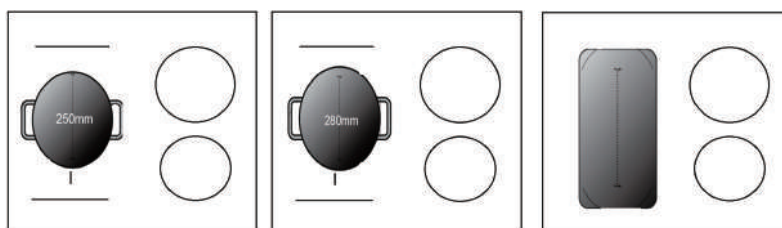
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

### As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control



2. As a big zone, we suggest the used as the follow: Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

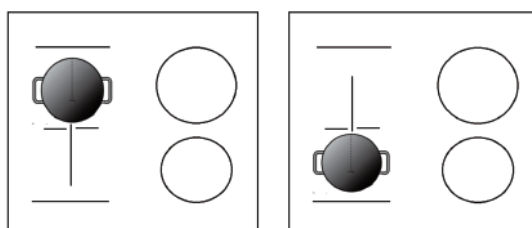


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

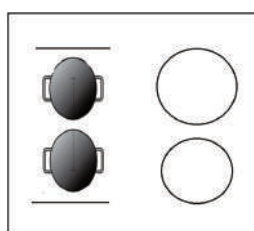
### As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

## Direct Cook

First of all, you should download Simply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Refer to annex for details.

When switching on the hob “PA” will appear.

If you want to enroll your hob – please follow the enrolling step from the quick start guide.

If you don't want to enroll your hob – touch Direct\_cook (chef) \_ for more than 2 seconds.



## How to set

Set the Direct Cook parameters on Simply-Fy, and send the command to the Hob.



If the Hob receives the command from Simply-Fy, the hob will beep for 2 times and the flashing in cycles of 1 second on and 1 second off.



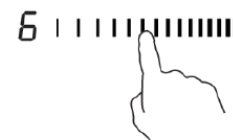
If you want to stop Direct Cook, set the power of the zones to “0” or turn the Hob off.



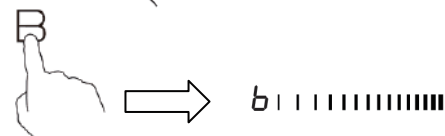
## Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone slider control

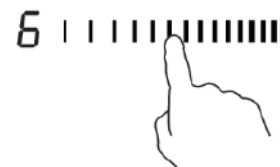


Touching the boost control “B”, the zone indicator show “b.” and the power reach Max.



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	
Short touch the Timer "—" and Timer " +" at the same time.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Short touch the Timer "—" and Timer " +" at the same time.	



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.	

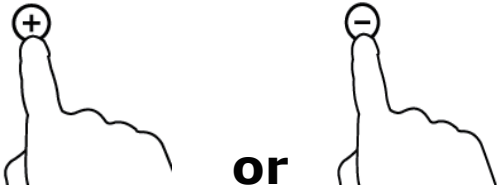
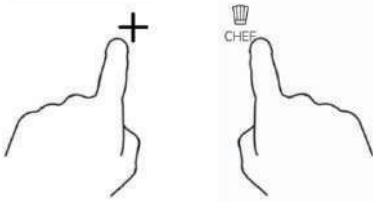


When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFFⓄ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFFⓄ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

## 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 Jolly function control and Timer " +".	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.

<b>To switch to another level</b>	
<p>press +/- of the timer</p> 	<p>There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"P1" : the maximum power is 2.5Kw.</p> <p>"P2" : the maximum power is 3.5Kw.</p> <p>"P3" : the maximum power is 4.5Kw.</p> <p>"P4" : the maximum power is 5.5Kw.</p> <p>"P5" : the maximum power is 7.0Kw.</p>
<b>Confirmation and Exit Power Management Function</b>	
<p>Press at the same time Jolly function control and Timer " " for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>

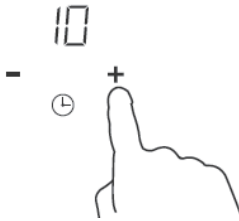
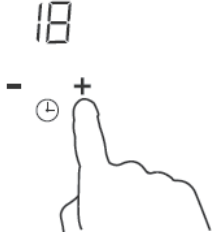
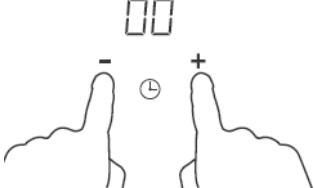
## Timer control



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.

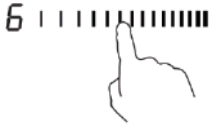

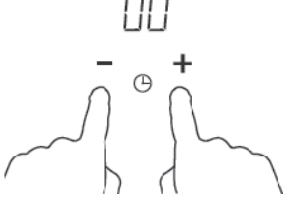
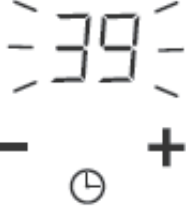

### a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>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.</p>	

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

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

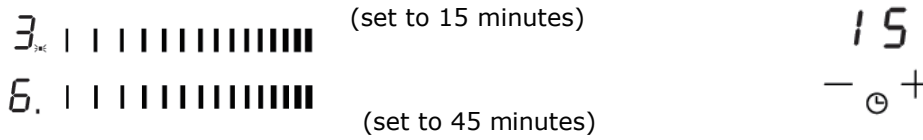
Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>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.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



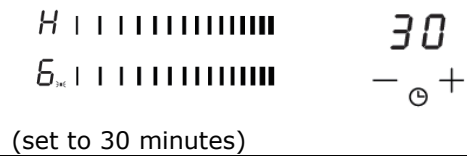
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

**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:



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:



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



Touch and hold the timer control "00", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.



## 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	140	180
Flexi zone	250	400

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 power 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.

Parameter	Specifications
Wireless Standard	802.11b/g/n
Frequency Range	2.412GHz-2.484GHz
Max Transmit Power:	+16 ± 2dBm
Maximum Receiving Sensitivity	-87dBn
Channel	13 channels

Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	2W
How to active wireless network port:	If the hob has been enrolled with the APP, turn on the hob to activate wireless network port.
How to deactivate wireless network port:	If the hob has been enrolled with the APP, turn off the hob to deactivate wireless network port. If the hob hasn't been enrolled with the APP, wireless network port will be deactivated even the hob is on

## 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				CTPJ644MCWIFI/CMCJ644TPWIFI	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas				4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas,	Induction cooking zones			X	
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or		Rear left	Ø	18,0	cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of		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
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E <sub>Electric</sub> cooking	192,8	Wh/kg
		Rear central	E <sub>Electric</sub> cooking		Wh/kg
		Rear right	E <sub>Electric</sub> cooking	193,3	Wh/kg
		Central left	E <sub>Electric</sub> cooking		Wh/kg
		Central central	E <sub>Electric</sub> cooking		Wh/kg
		Central right	E <sub>Electric</sub> cooking		Wh/kg
		Front left	E <sub>Electric</sub> cooking	200,3	Wh/kg
		Front central	E <sub>Electric</sub> cooking		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E <sub>Electric</sub> hob	191,0	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.</li> <li>• Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.</li> <li>• Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.</li> <li>• Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.</li> <li>• Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.</li> </ul>					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

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'utilitaire.

- 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.

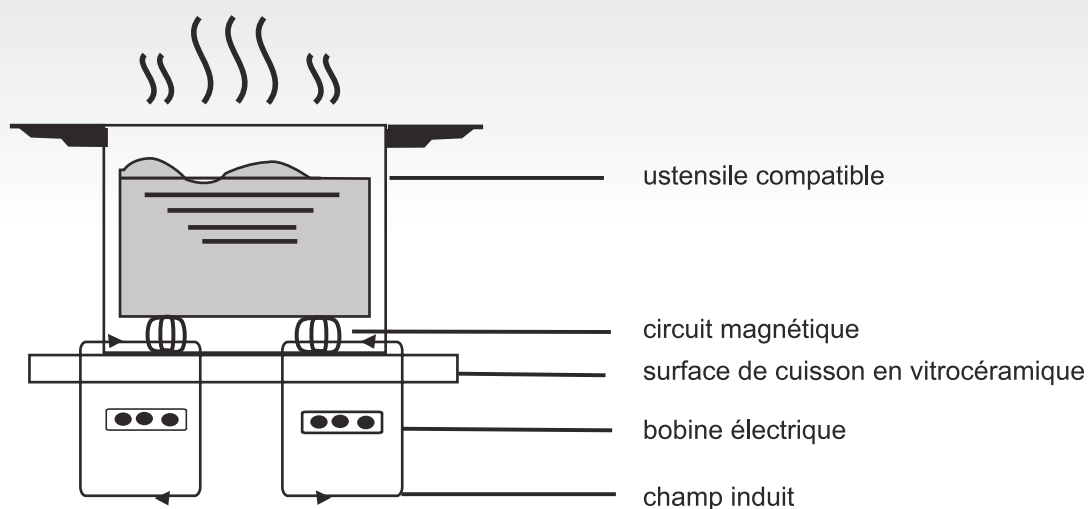
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

## 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).

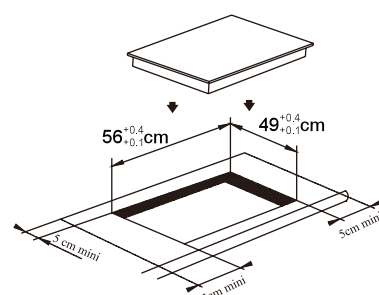
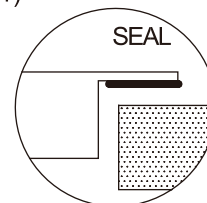


Figure (1)



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).

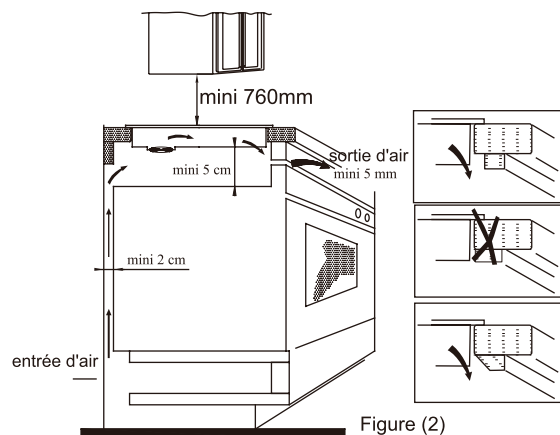
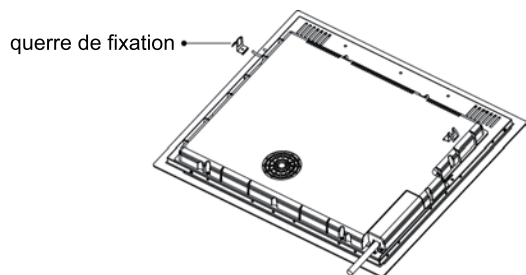


Figure (2)

**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

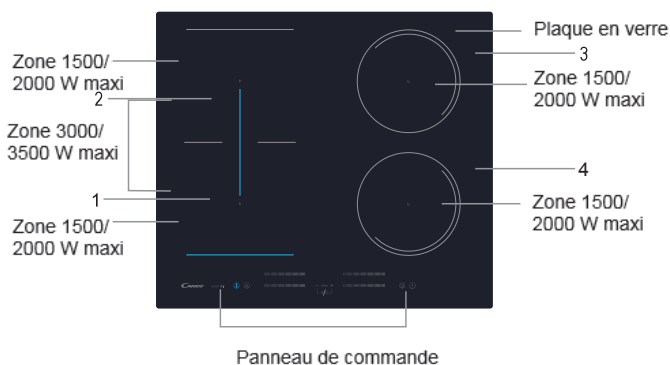
ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

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

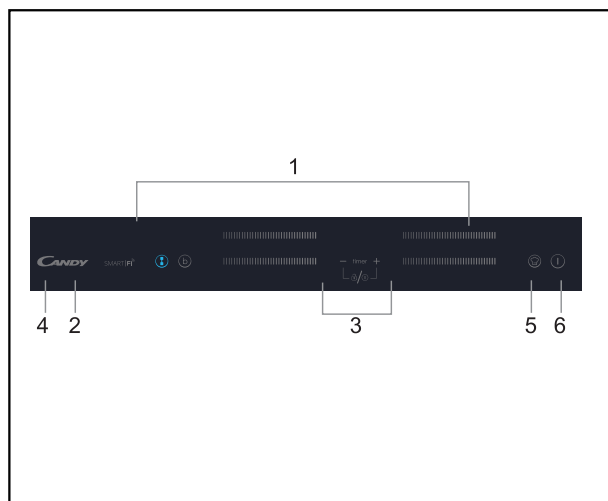
Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

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

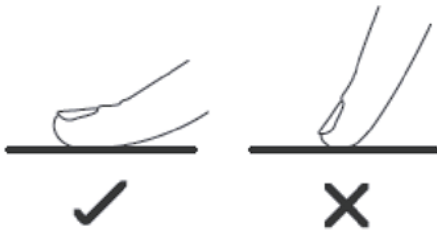


1. Commandes des zones de cuisson
2. Commande Boost
3. Commande de la minuterie / Commande de verrouillage
4. Commande de la zone flexible
5. Commande de la fonction Jolly
6. Commande Marche/Arrêt

## 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.

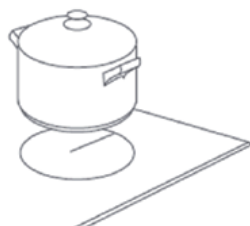


### Comment l'utiliser

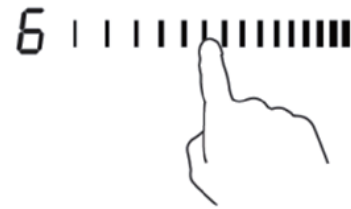
1. Touchez la commande Marche/Arrêt pendant trois secondes. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent « - » ou « -- » pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.



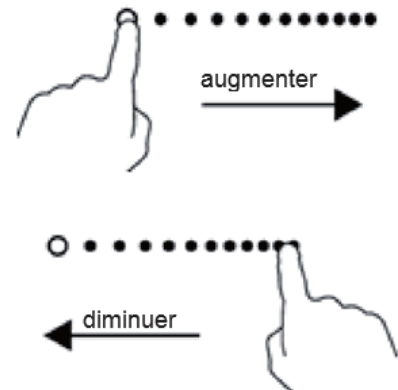
2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
  - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. En touchant la commande curseur de la zone de cuisson et 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 $\geq \leq$ 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.

## Double zones

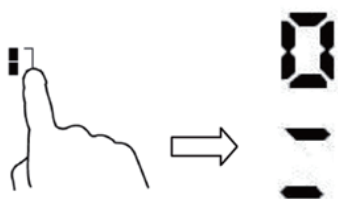
Dans cette zone il est possible d'utiliser un ustensile de cuisson ayant un diamètre compris entre 160 mm et 290 mm afin d'avoir plus de flexibilité sur la zone.

### ZONE FLEXIBLE

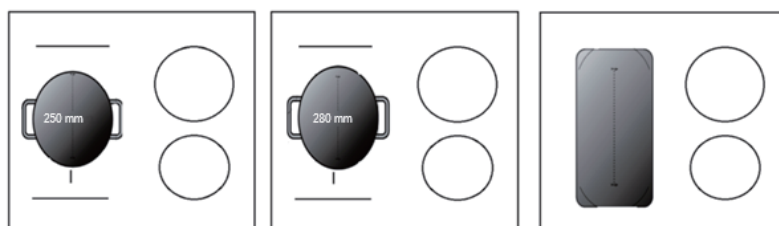
- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson à tout moment.
- La zone libre est formée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément.

### En tant que grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que grande zone unique, en touchant la commande de la zone flexible



2. En tant que grande zone, nous conseillons l'utilisation suivante : ustensile de cuisson : ustensile de cuisson avec un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisson carrés ou ovales sont acceptés)

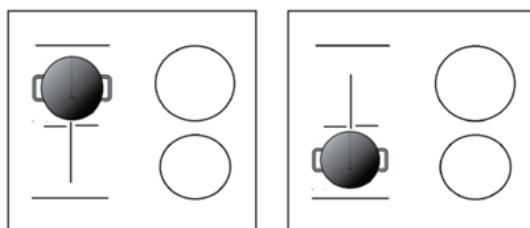


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

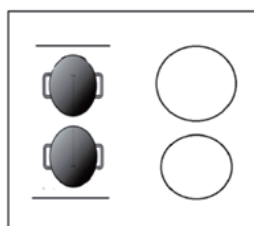
### En tant que deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones indépendantes, vous pouvez avoir deux choix de cuisson.

- (a) Placez une casserole sur le côté droit en haut ou en bas de la zone flexible.



Placez deux casseroles des deux côtés de la zone flexible.



Remarque : assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

## Fonction Jolly

Tout d'abord vous devez télécharger Simply-Fy et l'installer sur votre dispositif portable. Vous devez ensuite enregistrer votre plaque à induction. Reportez-vous à l'annexe pour en savoir plus.

Pour utiliser la fonction WIFI, allumez la plaque et appuyez sur la commande de la fonction Jolly. Le point de la minuterie clignote rapidement pendant 5 secondes ce qui veut dire que le module WIFI est en train de démarrer. Si le module WIFI se connecte au routeur, le point restera allumé tout le temps. Sinon, le point sera éteint. S'il se connecte correctement, vous pouvez trouver de nombreuses informations relatives à la plaque grâce à Simply-Fy, par ex. la puissance des zones, le temps de cuisson restant, etc.



### Comment régler la fonction Jolly

Réglez les paramètres de la fonction Jolly sur Simply-Fy et envoyez la commande à la plaque.



Si la plaque reçoit la commande de Simply-Fy, elle émettra un bip à 5 reprises et clignotera de manière intermittente, allumée pendant 1 seconde et éteinte pendant 1 seconde.



En touchant la commande de la fonction Jolly pour valider la commande, la plaque fonctionnera suivant la configuration réglée sur Simply-Fy.



Si vous souhaitez régler plus de zones sur la fonction Jolly, répétez les étapes ci-dessus.

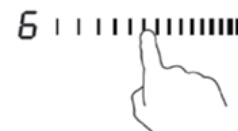


Si vous souhaitez interrompre la fonction Jolly, réglez la puissance des zones sur « 0 » ou éteignez la plaque.

## 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.



Annulation de 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 « | ». 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

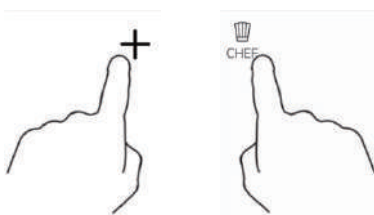
Désactiver les boutons	
Maintenir la pression simultanée des boutons «->» et «+» du timer pendant quelques secondes	Le timer indiquera «LO»
Pour activer des boutons de nouveau	
Maintenir une pression simultanée des boutons «->» et «+» en même temps pour 4 secondes.	

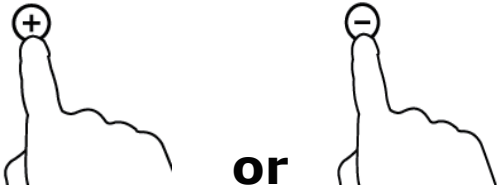
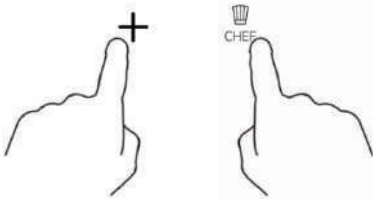


Attention: Quand l'option qui désactive les boutons est en marche, il est toujours possible d'éteindre la table de cuisson à travers le bouton OFF en cas d'urgence mais il sera néanmoins nécessaire de désactiver cette option lors de l'utilisation suivante.

## 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	
<p>Allumer la table de cuisson et appuyer en même temps sur le bouton «Direct Cook» et le bouton «+» du timer.</p> 	<p>L'écran du timer affichera P5, qui indique le niveau 5. C'est le réglage par défaut il est équivalent à 7.0KW</p>

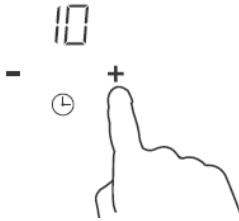
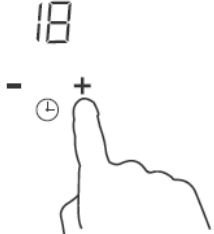
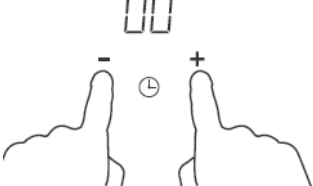
<b>Pour passer à un autre niveau</b>	
<p>Appuyer sur «+» ou «-» du timer</p> 	<p>Il y a 5 niveaux possibles de P1 à P5.            P1: maximum 2.5KW            P2: maximum 3.5KW            P3: maximum 4,5KW            P4: maximum power 5,5KW            P5: maximum power 7,0KW</p>
<b>Confirmation &amp; sortie du mode power managemnt</b>	
<p>Appuyer en meme temps sur le bouton «Direct Cook» et «+» du timer pour confirmer.</p> 	<p>La table de cuisson s'éteindra toute seule après cette manipulation</p>



### Timer Control:

Le timer peut s'utiliser de deux manières différentes:

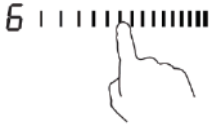

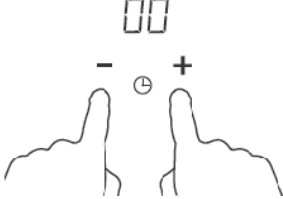


- Comme un simple minuteur qui fonctionne seul
- Comme un minuteur lié à une zone de cuisson et qui en commande l'extinction quand le temps programmé s'est écoulé

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

<p>S'assurer que la table de cuisson soit allumée</p>	
<p>Appuyer sur «+» de l'écran du timer. Le display se mettra à clignoter indiquant le numero 10.</p>	
<p>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.</p>	
<p>Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00</p>	

<p>Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant.</p>	
<p>À la fin du compte à rebours la table de cuisson sonnera pendant 30 secondes et le display indiquera « - »</p>	

**b) Minuteur lié à une zone de cuisson**

<p>Toucher le slider de la zone désirée</p>	
<p>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.</p>	
<p>Appuyer simultanément sur «+» et «-» sur le timer ramènera le temps à 00</p>	
<p>Quand le minuteur est réglé il partira immédiatement. Le display montrera le temps restant. Note: Un point rouge apparaîtra à coté de la puissance de la zone sur laquelle le timer a été programmé.</p>	
<p>À la fin du compte à rebours la zone s'éteindra automatiquement</p>	



D'autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles étaient allumées précédemment





## 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.

Zone de cuisson	Le diamètre de la base de la batterie de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

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.**

## Signalisation de pannes et solutions

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
<b>Réparation automatique</b>		
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#)	
<b>Aucune réparation automatique</b>		
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'alimentation.	
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.

Paramètre	Les Spécifications
Norme Sans Fil	802.11b/g/n
Amme De Fréquences	2.412GHz-2.484GHz
Max Transmettre La Puissance	+16 ± 2dBm
La Sensibilité Maximale De Recevoir	-87dBn
Channel	13 channels

Renseignements sur le produit pour les équipements de réseau	
la consommation d'énergie du produit dans les réseaux d'attente lorsque tous les ports réseau filaires sont liés et tous les ports réseau sans fil sont activé	2W
Comment au réseau sans fil port:	Si la plaque a été inscrit avec l'app, allume la plaque pour activer le réseau sans fil port.
How to deactivate wireless network port:	Si la plaque a été inscrit avec l'app, éteins la plaque de désactiver le réseau sans fil port. si la plaque n'a pas été inscrits avec l'app, réseau sans fil port sera désactivé même la plaque est sur.

## 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 sur la table de cuisson électrique à usage domestique conforme aux normes de la Commission (UE) n° 66/2014					
		Symbole		Valeur	Unité
Identification du modèle				CTPJ644MCWIFI/CMCJ644TPWIFI	
Type de table de cuisson :				Table de cuisson électrique	
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson	foyers			4	
	zones				
Technologie de chauffe (foyers et zones de cuisson par induction, foyers à cuisson rayonnante, plaques massives)	Foyers de cuisson par induction			X	
	Zones de cuisson par induction				
	Foyers à cuisson rayonnante				
	plaques solides				
Pour les foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile des zones de cuisson électrique, arrondi à 5mm près	Rear left	∅ mm		18,0	cm
	Rear central	∅ mm			cm
	Rear right	∅ mm		18,0	cm
	Central left	∅ mm			cm
	Central central	∅ mm			cm
	Central right	∅ mm			cm
	Front left	∅ mm		18,0	cm
	Front central	∅ mm			cm
	Front right	∅ mm		18,0	cm
Pour les foyers ou zones de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile des zones ou foyers à cuisson électrique, arrondi à 5mm près	Rear left	L 			cm
	Rear central	L 			cm
	Rear right	L 			cm
	Central left	L 			cm
	Central central	L 			cm
	Central right	L 			cm
	Front left	L 			cm
	Front central	L 			cm
	Front right	L 			cm
Consommation d'énergie par zone ou foyer de cuisson calculée par kg	Rear left	Cuisson électrique CE		192,8	kWh
	Rear central	Cuisson électrique CE			kWh
	Rear right	Cuisson électrique CE		193,3	kWh
	Central left	Cuisson électrique CE			kWh
	Central central	Cuisson électrique CE			kWh
	Central right	Cuisson électrique CE			kWh
	Front left	Cuisson électrique CE		200,3	kWh
	Front central	Cuisson électrique CE			kWh
Front right	Cuisson électrique CE		177,6	kWh	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg		Table de cuisson électrique CE		191,0	kWh
Standard appliqué : EN 60350-2 pour les appareils de cuisson électriques à usage domestique - Partie 2 : Table de cuisson - Méthodes de calcul des performances					
<p>Conseils pour des économies d'énergie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre du foyer de cuisson.</li> <li>• L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.</li> <li>• Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.</li> <li>• Commencez la cuisson à température élevée et réduisez la lorsque les aliments sont bien chauds.</li> <li>• Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique du foyer sélectionné.</li> </ul>					
Ces informations sont à considérer comme faisant partie du manuel d'utilisation de l'appareil.					

Rear Left	Rear Central	Rear Right
Central Left	Central Central	Central Right
Front Left	Front Central	Front Right

(schéma de référence de la positions des zones/foyers de cuisson, pour un maximum de 9 positions possibles)

Apponendo il marchio CE  su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto. Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 su materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

## **Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:**

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione
- **AVVERTENZA:** La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- **NON** cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.
- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'elettrodomestico
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi.
- Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura. Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la

superficie del piano di cottura.

- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.
- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un temporizzatore, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'elettrodomestico.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.
- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

**Gentile cliente,**

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY. Ci auguriamo che possa funzionare correttamente per molti anni.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

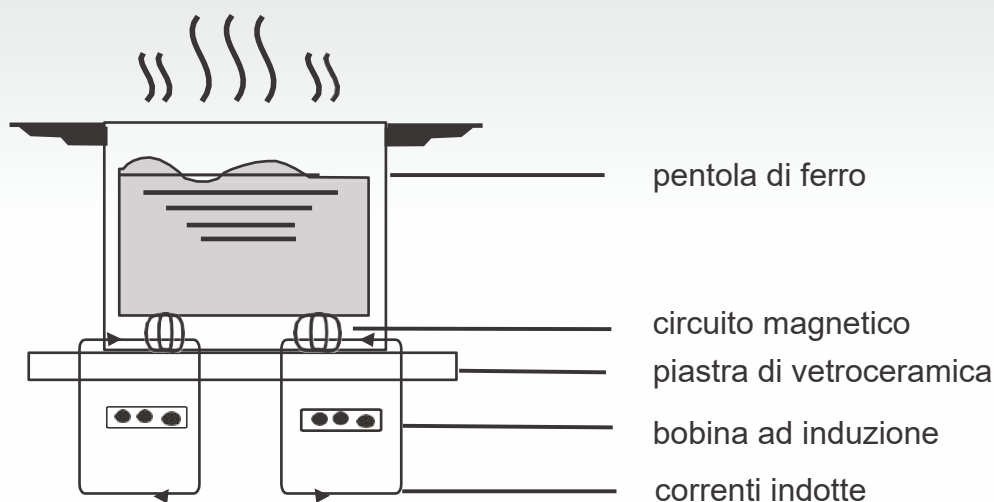
## Introduzione al prodotto

Il piano cottura ad induzione si adatta a qualsiasi tipo di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi comandi microcomputerizzati e le sue multifunzioni, rendendolo la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Realizzato con materiali appositamente importati, il piano di cottura a induzione CANDY è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

## Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.





## Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico. Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, CANDY si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, programma o aspetto estetico dell'elettrodomestico.

### ● Protezione dal surriscaldamento

Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

### ● Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici

Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, si attiva un cicalino per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.

### ● Indicatore del calore residuo

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.

### ● Protezione tramite autospegnimento

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

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

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

**Avvertenza:** I portatori di pacemaker cardiaco devono consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

## Installazione

1. Praticare un foro nel piano di lavoro della dimensione indicata nello schema seguente. Attorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm. Il piano di lavoro deve avere uno spessore di almeno 30 mm ed essere realizzato in materiale resistente al calore.

Come mostrato in Figura (1)

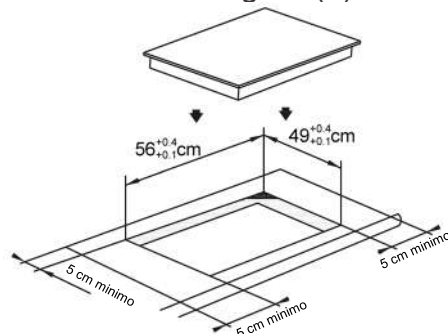


Figura 1



2. È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2.

Figura (2)

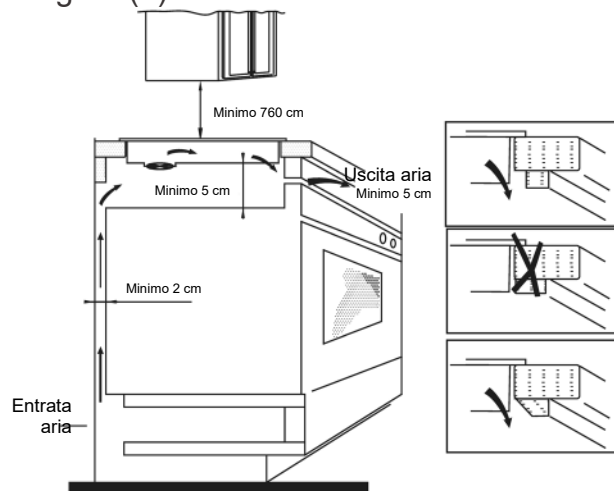
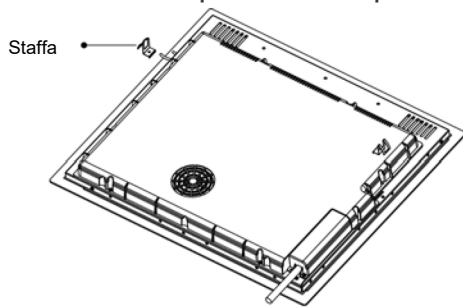


Figura 2

**N.B.:** Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe presenti sulla base. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del piano.



#### Avvertenze:

- (1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.
- (3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

#### 4. Collegamento all'alimentazione

La presa deve essere collegata a un interruttore automatico unipolare in conformità con la relativa normativa. Il metodo di collegamento è illustrato nella Figura 3.

Tensione	Collegamento filo				
380-415 V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Nero	Marrone	Blu	Giallo/verde	
220-240 V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Nero e marrone		Blu	Giallo/verde	

Figura (3)

Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da

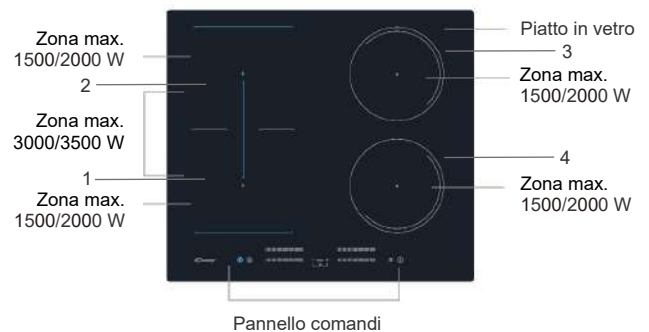
un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico omipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.

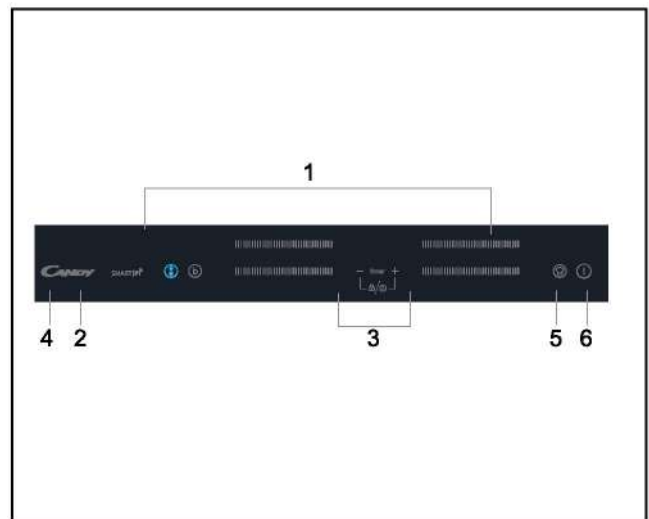
L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.

Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

#### Diagramma del piano di cottura ad induzione:



#### Schema del pannello di controllo

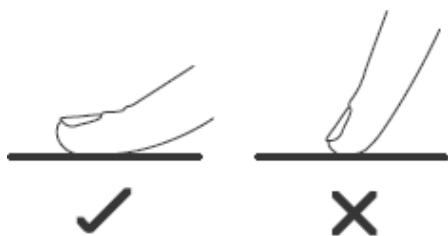


1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Controllo funzione boost
3. Controllo del timer / Blocco comandi
4. Controllo area flessibile
5. Controllo pausa
6. Tasto ON/OFF

## Funzionamento del prodotto

### Tasti a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.

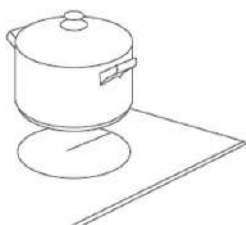


### Modo d'uso

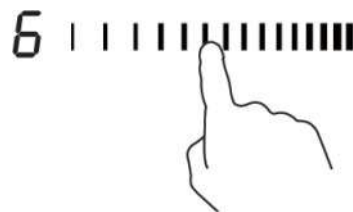
1. Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.



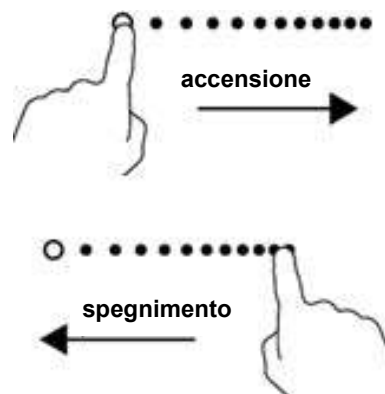
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.



3. Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



4. Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore
  - Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1.
  - L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura.



### Se sul display compare il simbolo lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa quanto segue:

- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

## Zone a doppio riscaldamento

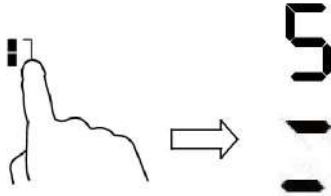
In questa zona si possono utilizzare recipienti di cottura con diametro compreso tra 160 mm e 290 mm per ottenere una maggiore flessibilità operativa.

### AREA FLESSIBILE

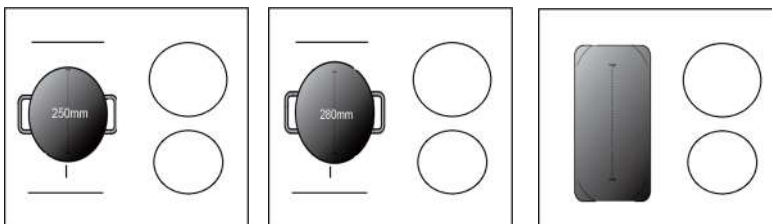
- Questa area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area libera è formata da due induttori indipendenti che possono essere azionati separatamente.

### Come zona grande

1. Per attivare l'area libera come singola zona grande, toccare il comando dell'area flessibile.



2. Come zona grande, suggeriamo l'utilizzo come segue: Recipienti di cottura: Recipienti di cottura con diametro 250 mm o 280 mm (sono accettabili recipienti di cottura quadrati e ovali)

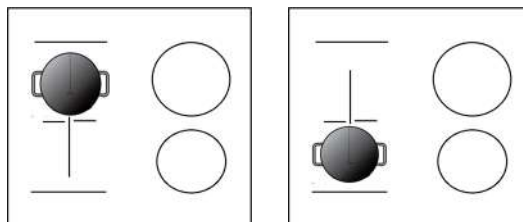


Non si consiglia un uso diverso da quello delle tre operazioni sopra indicate in quanto ciò potrebbe influenzare il riscaldamento dell'elettrodomestico

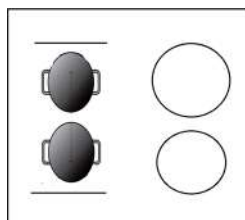
### Come due zone indipendenti

Per usare l'area flessibile come due zone diverse, ci sono due possibilità di riscaldamento.

Mettere la pentola sul lato destro superiore o sul lato destro inferiore della zona flessibile.



Mettere due pentole su entrambi i lati della zona flessibile.



Avvertenza: Assicurarsi che la pentola sia più grande di 12 cm.

## Cottura diretta

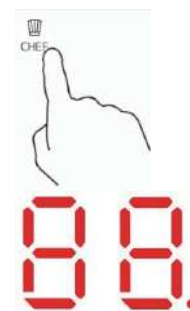
Prima di tutto, scaricare Simply-Fy e installarlo sul proprio dispositivo portatile. Quindi registrare il piano di cottura a induzione.

Per maggiori dettagli si rimanda all'allegato.

All'accensione del piano cottura viene visualizzato "PA".

Se si vuole registrare il piano di cottura, seguire la fase di registrazione dalla guida rapida.

Se non si vuole registrare il piano di cottura - toccare Direct Cook (chef) per più di 2 secondi.



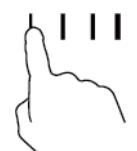
## Come impostare

Impostare i parametri della funzione Direct Cook su Simply-Fy e inviare il comando al piano di cottura.

Se il piano di cottura riceve il comando di Simply-Fy, il piano di cottura emetterà un segnale acustico per 2 volte e lampeggerà in cicli di 1 secondo di accensione e 1 secondo di spegnimento.



Se si desidera interrompere la funzione Direct Cook, impostare la potenza delle zone su "0" o spegnere il piano cottura.

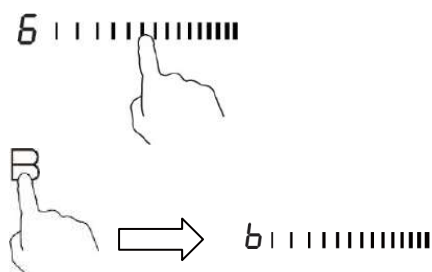


## Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

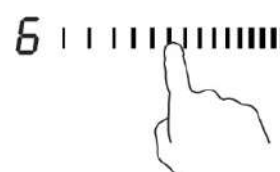
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare

Toccare il comando funzione boost "B", l'indicatore della zona mostra "b" e la potenza raggiunge il valore massimo.

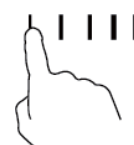


Cancellazione della funzione boost

Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost.



Spegnere la zona di cottura toccando il cursore verso "I". Assicurarsi che sul display sia visualizzato "0".




- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

## Modalità pausa

- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello ON/OFF sono disabilitati.


Per entrare in modalità pausa	
Toccare e tenere premuto il timer "---" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	Tutti gli indicatori mostrano "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare e tenere premuto il timer "---" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	

 Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFFⓄ, si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFFⓄ in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

## Blocco dei comandi

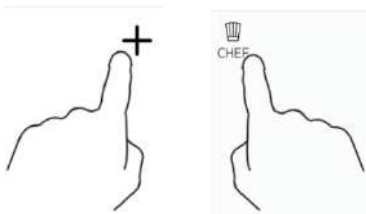
- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto ON/OFF.


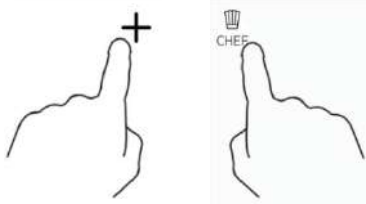
Per bloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il timer "---" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il timer "---" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	

 Quando il piano di cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello ON/OFFⓄ; si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando ON/OFFⓄ in caso di emergenza, ma prima si dovrà sbloccarlo nel successivo funzionamento.

## Funzione gestione potenza

- È possibile impostare un livello massimo di assorbimento per il piano di cottura a induzione scegliendo varie gamme di potenza.
- I piani di cottura a induzione possono limitarsi automaticamente per lavorare ad un livello di potenza inferiore, in modo da evitare i rischi di sovraccarico.

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano di cottura, premere contemporaneamente il tasto funzione Jolly e il timer "+". 	L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità di default è pari a 7,0 kW.

<b>Per passare ad un altro livello</b>	
<p>premere +/- del timer</p> 	<p>Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi.</p> <p>"P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW.            "P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW.            "P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW.            "P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW.            "P5": la potenza massima è pari a 7,0 kW.</p>
<b>Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza</b>	
<p>Premere contemporaneamente il tasto funzione Jolly e il timer "+" per confermare.</p> 	<p>A questo punto il piano di cottura si spegne.</p>

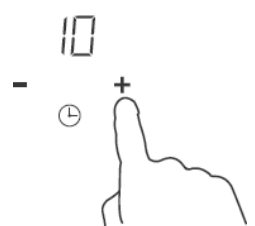
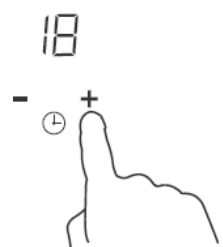
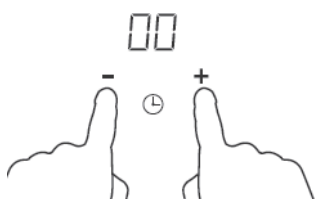
## Controllo timer


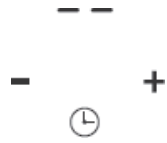
Il timer si può utilizzare in due modi diversi:

- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

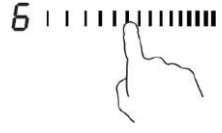

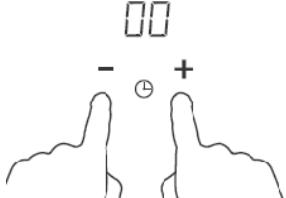


### A) Utilizzo del timer come contaminuti

#### Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

<p>Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.</p>	
<p>Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".</p>	
<p>Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.</p>	

<p>Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	
<p>L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.</p>	


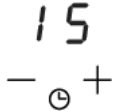

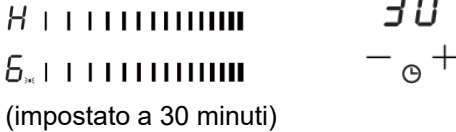
## B) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostare una zona	
<p>Toccare il comando del cursore della zona da scaldare</p>	
<p>Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.</p>	
<p>Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".</p>	
<p>Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.  NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.</p>	
<p>Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.</p>	

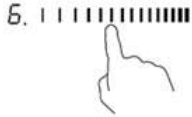



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

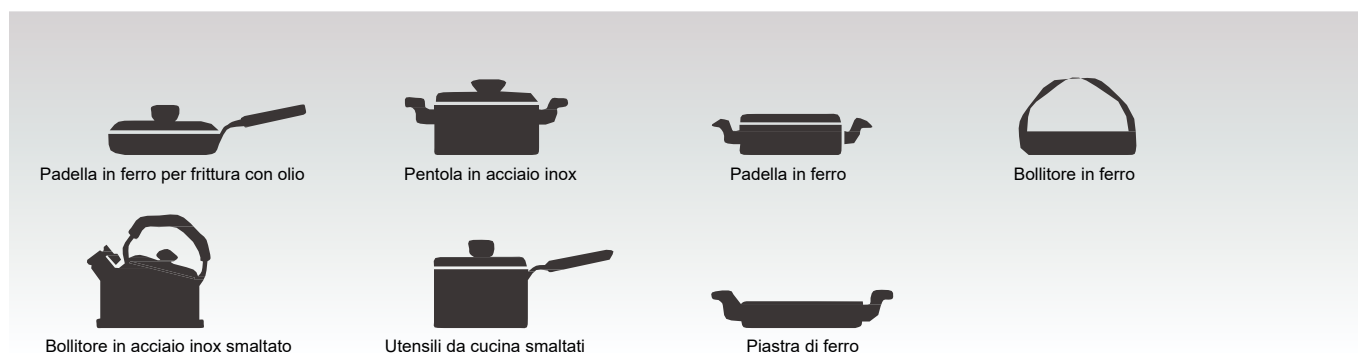


<b>per impostare più zone:</b>	
<p>Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta l'ora per diverse zone di cottura simultaneamente sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia.</p> <p>Vedere la visualizzazione sottostante:</p>	
	<p>(impostato a 15 minuti)</p> 
	<p>(impostato a 45 minuti)</p> 
<p>Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà.</p> <p>Vedere la visualizzazione a destra:</p>	
<p>Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.</p>	

### C) Annullamento del timer

<p>Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer.</p>	
<p>Tenere premuto il comando timer "-", il timer scende a "00" e il timer viene annullato.</p>	

## Selezione dei recipienti di cottura



È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

- 1 Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:  
Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
- 2 Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.  
N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.  
Il fondo deve essere piatto e avere un diametro superiore a 14 cm.
- 3 Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.  
Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura.

Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima	Massima
1 e 2	140	180
3 e 4	140	180
Zona flessibile	250	400

Quanto sopra può variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale con cui è realizzata.

## Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nel seguente modo:

Tipo di sporczia	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Leggero	Immergere in acqua calda e asciugare	Spugna
Anelli e depositi di calcare	Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Dolci contenenti zuccheri, alluminio fuso o materie plastiche	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato)	Adesivo speciale per vetroceramica

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

## Display di anomalie e controllo

In caso di anomalie, il piano a induzione passa automaticamente alla modalità di protezione e visualizza uno dei seguenti codici:

Codice di guasto	Problema	Cosa fare
Recupero automatico		
E1	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E2	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
E3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (1#)	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.
E4	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica. (2#)	
E5	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
E6	Alta temperatura del sensore IGBT. (2#)	
Nessun recupero automatico		
F3/F6	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - cortocircuito. (F3 per 1#, F6 per 2#)	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
F4/F7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - circuito aperto. (F4 per 1#, F7 per 2#)	
F5/F8	Guasto del sensore di temperatura della piastra in ceramica - non valido. (F5 per 1#, F8 per 2#)	
F9/FA	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 1#)	Sostituire la scheda di alimentazione.
FC/FD	Anomalia del sensore di temperatura IGBT. (cortocircuito/circuito aperto per 2#)	

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'unità è collegata.	Mancanza di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben fissata alla presa e che questa sia funzionante.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano, oppure il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
L'indicatore del modo di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente può essere troppo alta. La presa d'aria o la ventilazione d'aria possono essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non funziona nella ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia "u".	Il tipo di pentola è sbagliato.	Utilizzare il recipiente appropriato (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del recipiente è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato;	L'unità è surriscaldata. Attendere che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'unità.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) visualizzerebbero "u".	La scheda di alimentazione e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento;	Controllare il collegamento.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola ha un suono strano.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

La tabella sopra riportata mostra come valutare e controllare i guasti più comuni. Non smontare l'elettrodomestico da soli, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura a induzione.

Parametro	Specifiche
Standard Wireless	802.11b/g/n
Range di frequenze	2,412 GHz - 2,484 GHz
Potenza massima di trasmissione:	+16 +_ 2 dBm
Sensibilità massima di ricezione	-87 dBn
Canale	13 canali

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	2 W
Come attivare la porta di rete wireless:	Se il piano cottura è stato registrato con l'APP, accendere il piano di cottura per attivare la porta di rete wireless.
Come disattivare la porta di rete wireless:	Se il piano cottura è stato registrato con l'APP, spegnere il piano di cottura per disattivare la porta di rete wireless. Se il piano cottura non è stato registrato con l'APP, la porta di rete wireless sarà disattivata anche se il piano di cottura è acceso

## Servizio Clienti

Se si dovesse verificare un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell'elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e del display riportata sopra

Se non si riesce ancora a risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non tentare di smontare e chiamare il Servizio Post Vendita.

## Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato. Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa o omissioni.

Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico possono differire da quelli indicati nel presente manuale.



**SMALTIMENTO:** Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) n° 66/2014

		Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello		CTPJ644MCWIFI/CMCJ644TPWIFI		
Tipologia di piano di cottura:		Piano di cottura elettrico		
Numero di zone e/o aree di cottura	zone	4		
	aree			
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione	X		
	Aree di cottura con cottura a induzione			
	zone di cottura radianti			
	piastre metalliche			
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Rear left	∅	18,0	cm
	Rear central	∅		cm
	Rear right	∅	18,0	cm
	Central left	∅		cm
	Central central	∅		cm
	Central right	∅		cm
	Front left	∅	18,0	cm
	Front central	∅		cm
	Front right	∅	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	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
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg	Rear left	EC <sub>Electric cooking</sub>	192,8	Peso/kg
	Rear central	EC <sub>Electric cooking</sub>		Peso/kg
	Rear right	EC <sub>Electric cooking</sub>	193,3	Peso/kg
	Central left	EC <sub>Electric cooking</sub>		Peso/kg
	Central central	EC <sub>Electric cooking</sub>		Peso/kg
	Central right	EC <sub>Electric cooking</sub>		Peso/kg
	Front left	EC <sub>Electric cooking</sub>	200,3	Peso/kg
	Front central	EC <sub>Electric cooking</sub>		Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		EC <sub>Electric hob</sub>	191,0	Peso/kg

Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni


Consigli per il risparmio energetico:

- Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.
- Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.

Queste informazioni sono da considerarsi parte integrante del libretto di uso e manutenzione dell'elettrodomestico

Rear Left	Rear Central	Rear Right
Central Left	Central Central	Central Right
Front Left	Front Central	Front Right

(Schema di riferimento per le posizioni delle zone/aree di cottura (il numero massimo possibile corrisponde a 9))

Al colocar la marca CE  en este producto, declaramos, bajo nuestra responsabilidad, que el producto cumple todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad que se exigen en la legislación europea relacionada con el producto. Como corresponde, las piezas de este aparato cumplen las normas siguientes: REGLAMENTO (EC) 1935/2004 sobre materiales y artículos diseñados para entrar en contacto con alimentos.

## Recordatorio de seguridad y mantenimiento:

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.
- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar posibles descargas eléctricas.
- No utilice un chorro de vapor para limpiarlo.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Cualquier derrame debe eliminarse de la tapa antes de abrir. Es preciso dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.

- Después de utilizarla, apague la encimera para su control. No confíe en el detector de utensilios de cocción.
- Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.
- El cableado fijo debe incorporar los medios de desconexión que se exigen en la normativa de cableado.
- En las instrucciones se indica el tipo de cable que se va a utilizar y se tiene en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar riesgos debidos a un restablecimiento involuntario de un corte térmico, este aparato no debe recibir alimentación mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o estar conectado a un circuito que el aparato encienda y apague con regularidad.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente las protecciones que incorpora el aparato, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.
- Utilice siempre utensilios de cocción adecuados.
- Coloque siempre el utensilio en el centro de la zona en la que esté cocinando.
- No coloque nada en el panel de control.
- No utilice la superficie como tabla para cortar.
- El cableado fijo debe incorporar los medios de desconexión que se exigen en la normativa de cableado.
- En las instrucciones se indica el tipo de cable que se va a utilizar y se tiene en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- Es preciso dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.



**Apreciado cliente:**

Gracias por comprar la encimera de inducción de CANDY. Esperamos que le de muchos años de buen servicio.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la encimera y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la encimera y guárdelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

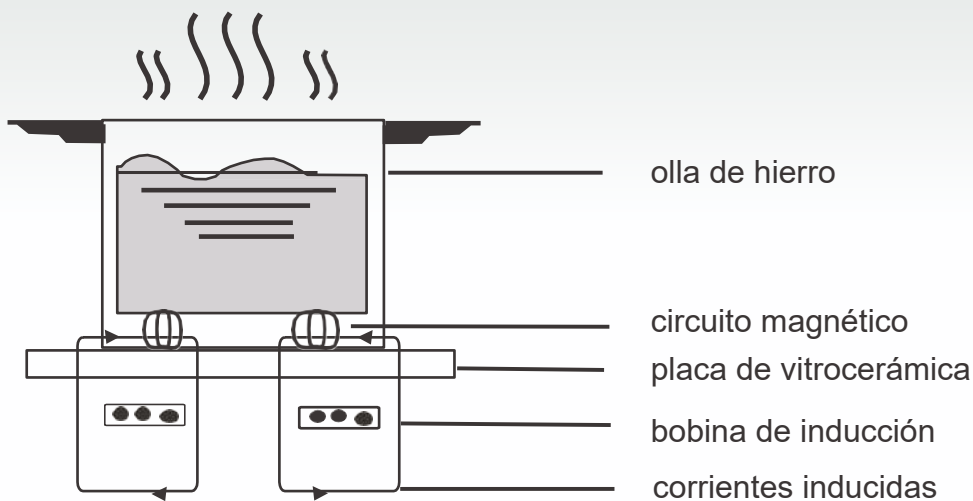
**Presentación del producto**

La encimera de inducción se adapta a todas las maneras de cocinar, ya que, sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multifuncionales, la convierten en la opción ideal para cualquier familia de hoy en día.

Fabricada con materiales especialmente importados, la encimera de inducción CANDY es extremadamente fácil de usar, duradera y segura.

**Principio de funcionamiento**

La encimera de inducción comprende una bobina, una placa de cocción realizada en material ferromagnético y un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo magnético a través de la bobina. Esto produce una gran cantidad de vórtices que, a su vez, generan calor que se transmitirá a través de la zona de cocción al utensilio.



## Seguridad

Esta encimera ha sido especialmente diseñada para uso doméstico.

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

### ● Protección contra sobrecalentamiento

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

### ● Detección de objetos pequeños o no magnéticos

Cuando se deja en la encimera un utensilio de cocción con un diámetro inferior a 80 mm, un utensilio no magnético (por ejemplo, de aluminio) o cualquier otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), se activa un aviso sonoro durante aproximadamente un minuto y, después, la encimera se pone automáticamente en modo de espera.

### ● Advertencia de calor residual

Después de funcionar durante un rato, quedará algo de calor residual en la encimera. Se mostrará la letra "H" para advertirte que se mantenga alejado de ella.

### ● Apagado automático

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

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

Cuando se retira el utensilio de la zona de cocción, esta dejará de calentar inmediatamente y se apagará después de la activación de un aviso sonoro durante un minuto.

**Advertencia:** Las personas que lleven un marcapasos deberán consultar a un médico antes de utilizar la encimera de inducción.

## Instalación

1. Corte un agujero en la superficie de trabajo del tamaño mostrado a continuación. Se deberá dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del agujero. La superficie de trabajo deberá tener un grosor mínimo de 30 mm y estar hecha de un material resistente al calor.

Como se muestra en la figura (1)

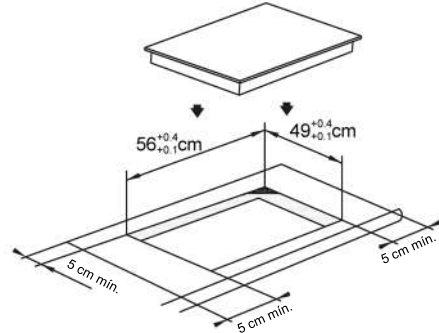
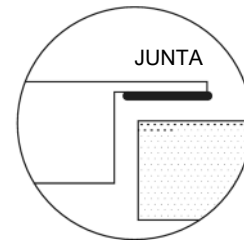


Figura 1



2. Es esencial que la encimera de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la encimera esté instalada correctamente, como se muestra en la figura 2.

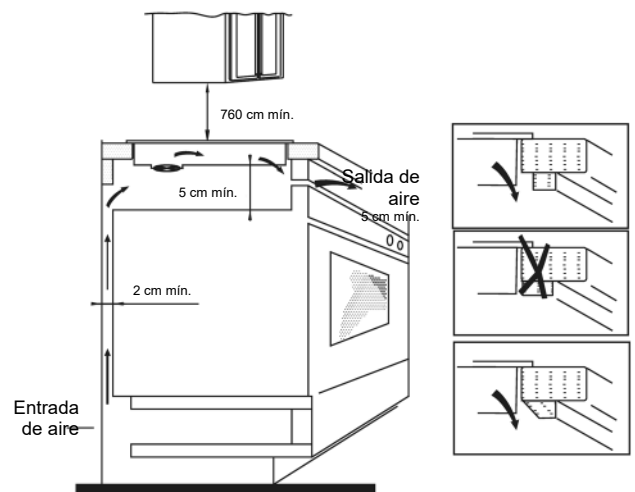
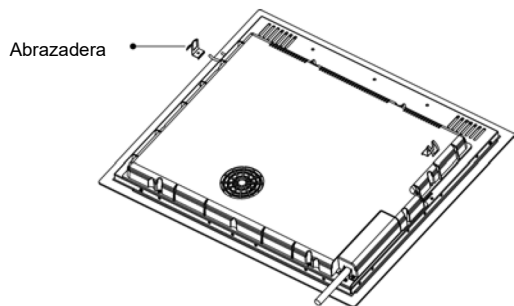


Figura 2

**Nota:** Por seguridad, entre la encimera y el armario situado encima de ella debería haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.

3. Fije la encimera a la superficie de trabajo con los cuatro soportes en la base de la encimera. La posición de los soportes se puede ajustar en función del grosor de la superficie.



**Advertencias:**

- (1) La placa de inducción debe ser instalada por una persona debidamente formada. Contamos con instaladores formados. No intente instalar el electrodoméstico por sus propios medios.
- (2) La encimera de inducción no debe instalarse encima de refrigeradores, congeladores, lavavajillas o secadoras.
- (3) La instalación de la encimera de inducción debe garantizar una radiación de calor óptima.
- (4) La pared y la zona encima de la encimera deben poder soportar el calor.
- (5) Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben ser resistentes al calor.

**4. Conexión al suministro eléctrico**

El enchufe deberá conectarse siguiendo la normativa pertinente o con un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra en la figura 3.

Voltaje	Conexión por cables				
380-415 V 3N~	1 L1 Negro	2 L2 Marrón	3 Azul	4 N	5 Amarillo/verde
220-240 V~	1 Negro y marrón	2 L	3 Azul	4 N	5 Amarillo/verde

Figura (3)

Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación irá a cargo de un técnico de posventa, que cuenta con las

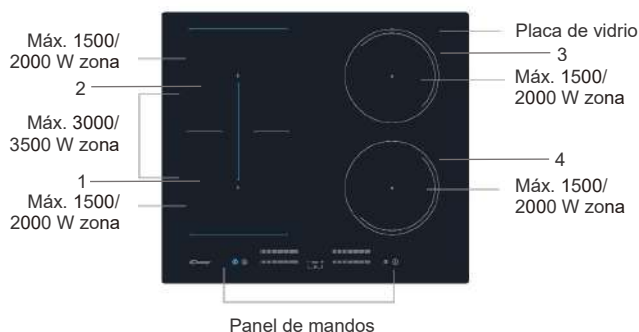
herramientas adecuadas para evitar accidentes.

Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

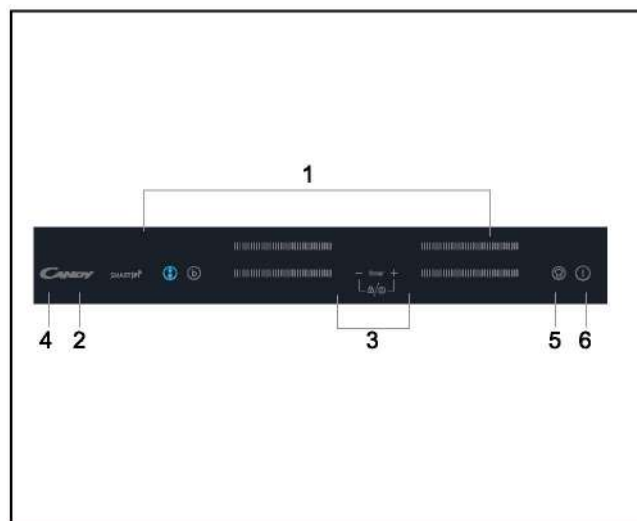
El instalador debe asegurarse de que la conexión a la red eléctrica se haya realizado correctamente y cumpliendo las normativas de seguridad.

El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

**Diagrama de la encimera de inducción:**



**Esquema del panel de mandos**

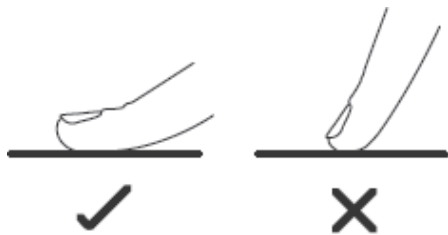


1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Control modo Boost
3. Control del temporizador/Mando de bloqueo
4. Control área flexible
5. Control cocción directa
6. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)

## Funcionamiento del producto

### Mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.

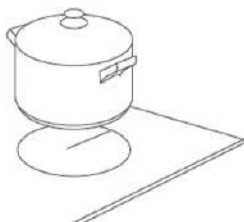


### Cómo se usan

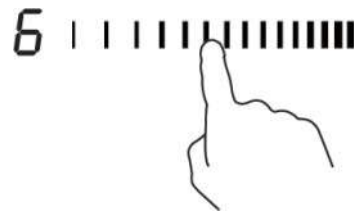
1. Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "--" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.



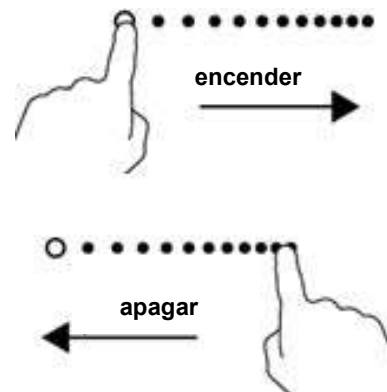
2. Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.



4. Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.
- Si no elige un ajuste de temperatura en un minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.



### Si la pantalla parpadea $\Rightarrow \Leftarrow$ y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

- El utensilio no se ha colocado en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción. El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

### Zonas dobles

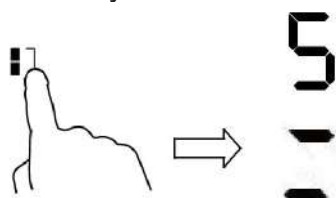
En esta zona se pueden utilizar utensilios de cocción con diámetro entre 160 y 290 mm para aprovechar la flexibilidad que ofrece la zona."

### ÁREA FLEXIBLE

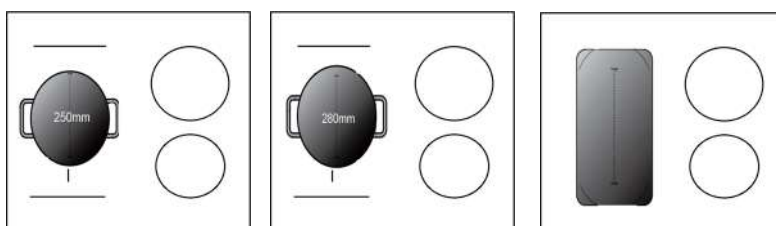
- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades.
- La zona libre consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

### Uso como zona grande

1. Para activar la zona libre y utilizarla como una zona grande única, toque el mando de la zona flexible.



2. Cuando se emplea como zona grande, se recomienda utilizar lo siguiente: Utensilios de cocina: 250 mm o 280 mm de diámetro (se admiten utensilios cuadrados u ovalados)

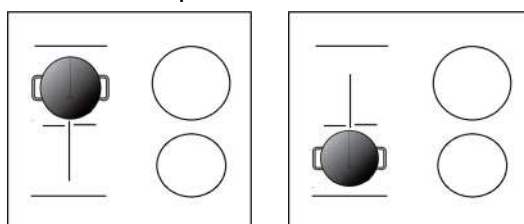


No se recomienda realizar operaciones distintas de las tres mencionadas, ya que esto podría afectar a la cocción.

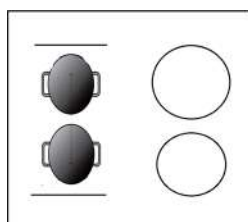
### Uso como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como si fuesen dos zonas diferentes existen dos posibilidades.

Coloque un utensilio de cocción en el lado superior derecho o en el lado inferior derecho de la zona flexible.



Ponga dos utensilios en ambos lados de la zona flexible.



Nota: Asegúrese de utilizar un utensilio de más de 12 cm.

## Cocción directa

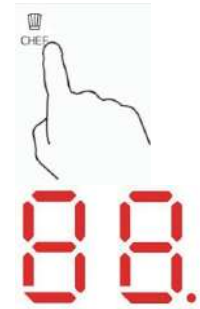
En primer lugar tiene que descargar Simply-Fy e instalar la aplicación en un dispositivo portátil. Luego registre la encimera de inducción.

Consulte los detalles en el anexo.

Al encender la encimera aparecerá "PA".

Si desea registrar su encimera, siga los pasos de la guía de inicio rápido.

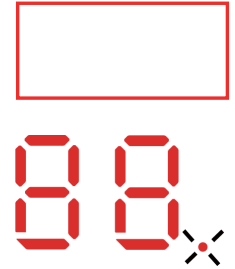
Si no desea registrar su encimera, toque la opción de cocción directa (chef) durante más de 2 segundos.



## Configuración

Establezca los parámetros de cocción directa en Simpli-Fy y envíe la orden a la encimera.

Si la encimera recibe la orden de Simply-Fy, sonará dos veces un pitido y un testigo parpadeará en ciclos de un segundo encendido y un segundo apagado.



Si desea detener la cocción directa, configure la potencia de las zonas en "0" o apague la encimera.

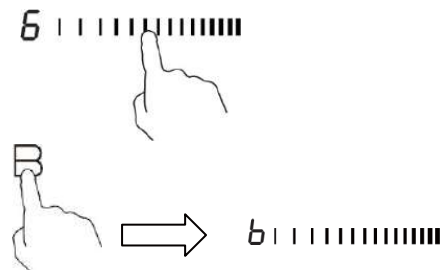


## Uso del modo Boost

Activar el modo Boost

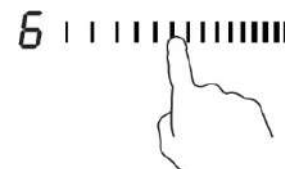
Toque el mando de selección de la zona de cocción.

Toque el control del modo Boost "B", en el indicador se mostrará "b" y se alcanzará la potencia máxima.



Cancelar el modo Boost

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera cancelar.



Para apagar la zona de cocción, coloque el mando de selección en "I". Asegúrese de que aparece "0" en el visor.




- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Si la temperatura original es 0, volverá ajustarse a 9 después de 5 minutos.

### Modo de pausa

- Puede poner la cocción en pausa en lugar de apagar la placa.
- En el modo de pausa se desactivan todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.


Para activar el modo de pausa	
Pulse las teclas "---" y "+" del temporizador al mismo tiempo durante unos segundos.	En el indicador se muestra "11".
Para salir del modo de pausa	
Pulse las teclas "---" y "+" del temporizador al mismo tiempo durante unos segundos.	

 Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado ①. Esto permite utilizar el botón ① para apagar la placa de inducción en caso de emergencia. La placa se apaga después de 10 minutos si no se sale del modo de pausa.

### Bloqueo de los mandos

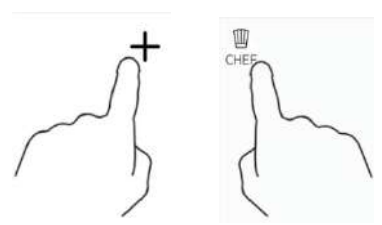
- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

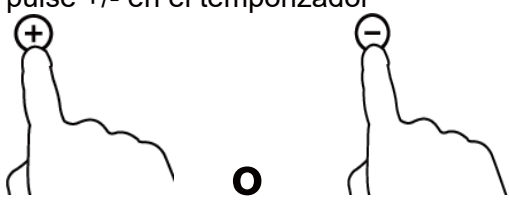
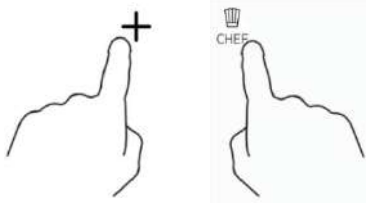
Para bloquear los mandos	
Pulse las teclas "---" y "+" del temporizador al mismo tiempo durante unos segundos.	En el indicador del temporizador aparecerá "Lo".
Para desbloquear los mandos	
Pulse las teclas "---" y "+" del temporizador al mismo tiempo durante unos segundos.	

 Cuando la encimera está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado ①. Este mando ① permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

### Función de gestión de potencia

- Es posible ajustar un nivel de potencia absorbida máxima de la placa de inducción mediante la selección de intervalos de potencia diferentes.
- Las placas de inducción pueden limitar automáticamente la potencia para funcionar a una potencia inferior y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la placa y pulse al mismo tiempo el control de la función Jolly y el Temporizador "+".	En el indicador del temporizador aparece "P5", que correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,0 kW.
	

<b>Para activar otro nivel</b>	
<p>pulse +/- en el temporizador</p> 	<p>Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "p5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles.</p> <p>"P1": la potencia máxima es 2,5 kW.            "P2": la potencia máxima es 3,5 kW.            "P3": la potencia máxima es 4,5 kW.            "P4": la potencia máxima es 5,5 kW.            "P5": la potencia máxima es 7,0 kW.</p>
<b>Confirmación y salida de la función de gestión de potencia</b>	
<p>Pulse al mismo tiempo el control de la función Jolly y el Temporizador "+" para confirmar.</p> 	<p>La placa se apaga.</p>

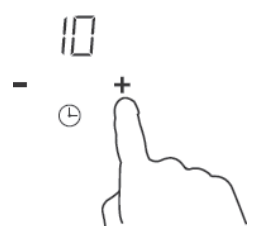
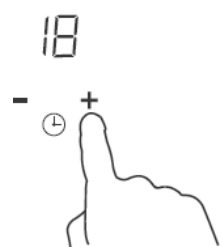
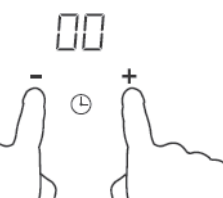
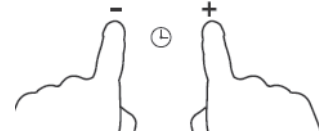
## Mando del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:



- Puede utilizarse como minutero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido.  
Se puede programar en un tiempo máximo de 99 minutos.

### a) Uso del temporizador como minutero

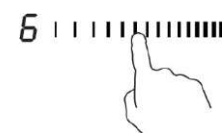

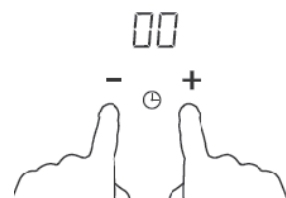


#### Si no se selecciona ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: Puede utilizar el minutero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará "10" en el visor del temporizador.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.</p>	
<p>Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador, aparecerá "00" en el visor de los minutos.</p>	







<p>Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "--" en el indicador del temporizador.</p>	

**b) Programación del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción**




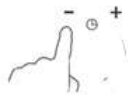
<p>Elija una zona.</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo.          Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.          Mantenga el dedo en el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.</p>	
<p>Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador, aparecerá "00" en el visor de los minutos.</p>	
<p>Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.          NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.</p>	
<p>Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.</p>	



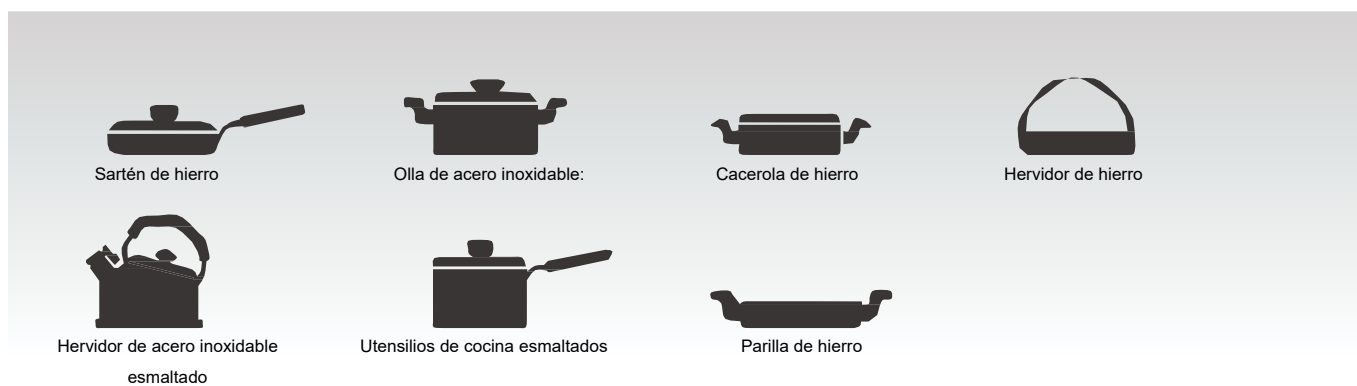
Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

<b>Configurar varias zonas</b>	
<p>El procedimiento para elegir varias zonas es similar al de selección de una zona.            Cuando se programa el tiempo de varias zonas de cocción al mismo tiempo, se encienden los puntos decimales de las zonas en cuestión. En el visor de minutos se indica el tiempo en minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea.            Consulte las ilustraciones abajo:</p>	
	<p>(tiempo programado de 15 minutos) <b>15</b></p>
	<p>(tiempo programado de 45 minutos) <b>⊖ ⊕</b></p>
<p>La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.            Consulte las ilustraciones de la derecha:</p>	 <p><b>30</b></p>  <p>(tiempo programado de 30 minutos) <b>⊖ ⊕</b></p>
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción; el tiempo correspondiente aparecerá en el indicador del temporizador.</p>	

### c) Cancelar el temporizador

<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.</p>	 
<p>Mantenga pulsado el mando "-" del temporizador, este baja hasta "00" y se cancela.</p>	 

## Selección de utensilios de cocción



Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

- 1 Esta encimera de inducción puede identificar una gran variedad de utensilios de cocción, que puede probar mediante uno de los siguientes métodos:  
Coloque el utensilio en la zona de cocción. Si la zona de cocción correspondiente muestra un nivel de potencia, significa que el utensilio es adecuado. Si la "U" parpadea, el utensilio no puede utilizarse en la encimera de inducción.
- 2 Acerque un imán al utensilio. Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la encimera de inducción.  
Nota: La base del utensilio debe contener material magnético.  
Debe tener un fondo plano con un diámetro superior a 14 cm.
- 3 Utilice utensilios cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.  
El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Es posible que la encimera no detecte los utensilios de menos de 140 mm.

Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo	Máximo
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Zona flexible	250	400

Los valores anteriores pueden variar en función del tamaño y el material del utensilio.

## Limpieza y mantenimiento

La superficie de la placa de inducción se puede limpiar fácilmente de la siguiente manera:

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Materiales de limpieza
Ligera	Sumerja en agua caliente y seque	España de limpieza
Anillos y marcas de cal	Aplique vinagre blanco en la zona en cuestión, limpie con un paño suave o use un producto comercializado adecuado	Producto especial para vitrocerámica
Dulces, aluminio o plástico fundidos	Utilice un raspador especial para vitrocerámica para eliminar los residuos (recomendamos un producto de silicona)	Producto especial para vitrocerámica

Nota: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar

## Indicador de fallo e inspección

Si se produce alguna anomalía, la encimera de inducción pasará automáticamente al modo de protección y mostrará uno de los siguientes códigos:

Código de fallo	Problema	Solución
Con recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de placa cerámica. (2#)	
E5	Alta temperatura del IGBT. ( 1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, sustitúyalo.
E6	Alta temperatura del IGBT. ( 2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Fallo/cortocircuito en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo/circuito abierto en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F4 para 1#, F? para 2#)	
F5/F8	Fallo/invalidéz en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya el tablero eléctrico.
FC/FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (cortocircuito/circuito abierto para 2#)	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No recibe alimentación.	Comprobar que la toma está bien enchufada a la red y que esta funcione correctamente.	
	El tablero eléctrico secundario y el tablero de la pantalla muestran un fallo de conexión.	Compruebe la conexión eléctrica.	
	El tablero eléctrico secundario está dañado.	Sustituya el tablero eléctrico secundario.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero eléctrico.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero la placa no se calienta.	Alta temperatura de la encimera.	La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. La entrada o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún problema en el ventilador.	Compruebe que el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, sustitúyalo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Sustituya el tablero eléctrico.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	Tipo de utensilio incorrecto.	Utilice el utensilio de cocción adecuado (consulte el manual de instrucciones)	El circuito de detección del utensilio de cocción está dañado, sustituya el tablero eléctrico.
	El diámetro del utensilio de cocción es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.	
Si se calientan las zonas del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona) se mostrará "u".	El tablero eléctrico y el tablero de la pantalla muestran un fallo de conexión;	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La comunicación del tablero de la pantalla está dañada.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El tablero eléctrico principal está dañado.	Sustituya el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador suena anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior muestra cómo evaluar y verificar fallos comunes.

No desmonte el aparato usted mismo, de lo contrario podría dañar la encimera de inducción.

Parámetro	Especificaciones
Estándar inalámbrico	802.11b/g/n
Gama de frecuencias	2.412GHz-2.484GHz
Potencia de transmisión máx.:	+16 +_ 2dBm
Sensibilidad de recepción máxima	-87dBn
Canal	13 canales

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	2W
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Si la encimera se ha registrado en la APP, encienda la encimera para activar el puerto de red inalámbrica.
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Si la encimera se ha registrado en la APP, apague la encimera para desactivar el puerto de red inalámbrica. Si la encimera no se ha registrado en la APP, el puerto de la red inalámbrica se desactivará incluso si la encimera está encendida.

## Servicio de atención al cliente

Si se produce un error, antes de llamar al servicio posventa, haga lo siguiente:

- Compruebe que el aparato esté bien conectado
- Lea la tabla de fallos anterior

Si aun así, no puede resolver el problema, apague el dispositivo, no intente desmontarlo y llame al servicio posventa.

## Declaración especial

El contenido de este manual ha sido cuidadosamente revisado. Sin embargo, la empresa no se hace responsable de errores u omisiones.

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



**ELIMINACIÓN DE DESECHOS:** No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Debe recogerse por separado y someterse a tratamiento si es necesario.

Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.


Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Para obtener información detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) n.o 66/2014 de la Comisión				
		Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo		CTPJ644MCWIFI/CMCJ644TPWIFI		
Tipo de placa:		Placa eléctrica		
Número de zonas y/o áreas de cocción	Zonas	4		
	Áreas			
Tecnología (inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción	X		
	Áreas de inducción			
	Zonas de calor radiante			
	Placas sólidas			
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm	Rear left	∅	18,0	cm
	Rear central	∅		cm
	Rear right	∅	18,0	cm
	Central left	∅		cm
	Central central	∅		cm
	Central right	∅		cm
	Front left	∅	18,0	cm
	Front central	∅		cm
	Front right	∅	18,0	cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm	Rear left	L A		cm
	Rear central	L A		cm
	Rear right	L A		cm
	Central left	L A		cm
	Central central	L A		cm
	Central right	L A		cm
	Front left	L A		cm
	Front central	L A		cm
	Front right	L A		cm
Consumo energético por zona o área de cocción calculado en kg	Rear left	Cocina eléctrica CE	192,8	Wh/kg
	Rear central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
	Rear right	Cocina eléctrica CE	193,3	Wh/kg
	Central left	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
	Central right	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
	Front left	Cocina eléctrica CE	200,3	Wh/kg
	Front central	Cocina eléctrica CE		Wh/kg
	Front right	Cocina eléctrica CE	177,6	Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg		Placa de cocina eléctrica CE	191,0	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.				
<p>Recomendaciones para ahorrar energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para optimizar la eficiencia de la placa de cocina, coloque la cacerola en el centro de la zona de cocción.</li> <li>• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.</li> <li>• Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.</li> <li>• Empezar a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.</li> <li>• Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.</li> </ul>				
Esta información debe considerarse parte del manual del usuario del aparato.				

Rear Left	Rear Central	Rear Right
Central Left	Central Central	Central Right
Front Left	Front Central	Front Right

(Esquema de referencia de la posición de las zonas/áreas de cocción (si se considera que el número máximo posible es 9))

Z oznako CE  na izdelku na lastno odgovornost izjavljamo, da je izdelek skladen z vsemi Evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov. Deli te naprave so po potrebi skladni z: UREDBO EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

## Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- **NIKOLI** ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- **OPOZORILO:** Če je površina kupalne plošče počena, izklopite napravo, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kupalne plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo.
- Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino. Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kupalne plošče ohlajena.
- Po uporabi izklopite kupalno ploščo. Ne zanašajte se na detektor posode.



- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, saj je menjava lahko nevarna.
- **POZOR:** Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kahalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite kahalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravo. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nezgode.
- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kahalne plošče ohlajena.
- **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

## Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

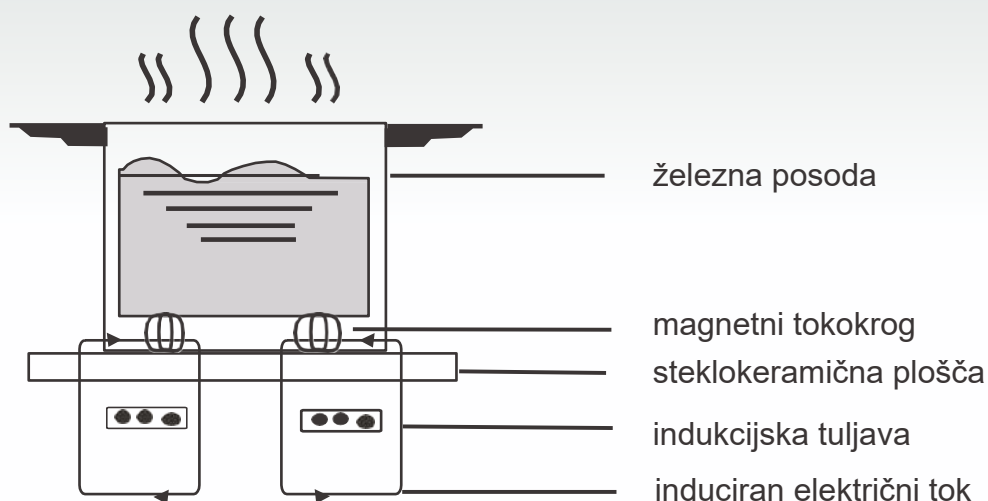
## Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse vrste kuhanja, saj je opremljena z elektromagnetnimi kuhališči, mikroračunalniškim krmiljenjem in številnimi drugimi funkcijami, s čimer je idealna izbira za današnje družine.

Indukcijska kuhalna plošča CANDY je izdelana iz posebnih uvoženih materialov, zato je izjemno prijazna do uporabnika, trpežna in varna.

## Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To ustvarja številne vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato prek kuhališča prenese na posodo.



## Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

Družba CANDY si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadarkoli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

### ● Zaščita pred pregrevanjem

Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.

### ● Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov

Če na kuhavno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglašča brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

### ● Opozorilo za preostalo toploto

Če kuhavno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.

### ● Samodejen izklop

Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

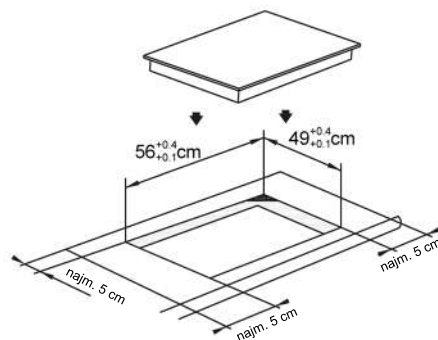
Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1~3	8 urah
4~6	4 urah
7~9	2 urah

Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

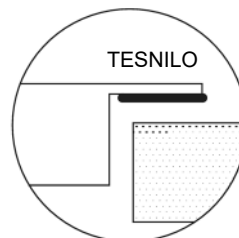
**Opozorilo:** Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

## Vgradnja

1. V delovno ploščo izvrtajte tako veliko luknjo, kot jo prikazuje spodnja skica. Okoli luknje pustite najmanj 50 mm prostora. Delovna plošča naj bo debela vsaj 30 mm in iz materiala, odpornega na vročino. Kot prikazuje slika (1)

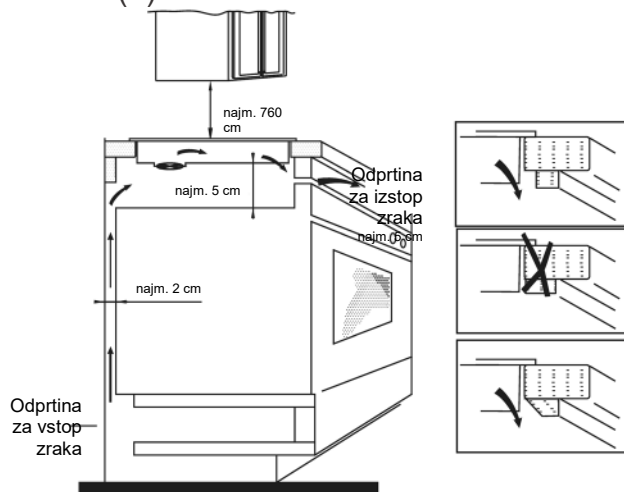


Slika 1



2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje slika 2.

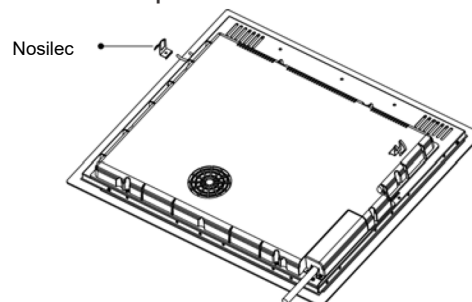
Slika (2)



Slika 2

**Opomba:** Zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhavno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

3. Kuhavno ploščo pritrdite na delovno ploščo s štirimi nosilci na dnu kuhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.



## Opozorila:

- (1) Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.
- (2) Indukcijske kuhhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- (3) Indukcijsko kuhhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
- (4) Stena in območje nad kuhhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
- (5) Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.

## 4. Priklučitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom morate vtičnico povezati z enopolnim prekinjalom. Priklučitev je prikazana na sliki 3.

Napetost	Električna povezava				
380-415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Črna	Rjava	Modra	Rumena/zelena	
220-240 V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Črna in rjava		Modra	Rumena/zelena	

Slika (3)

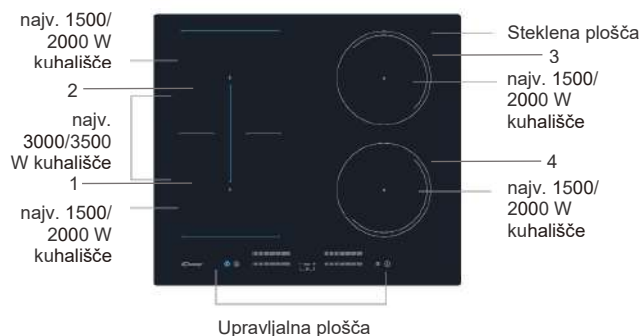
Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti tehnik z ustreznim orodjem, da preprečite morebitne nesreče.

Če kuhhalno ploščo priklučite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

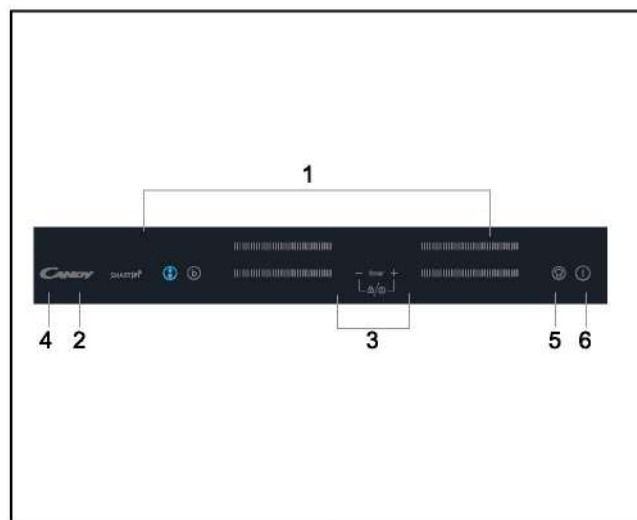
Monter mora zagotoviti, da je priklučitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.

Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

## Skica indukcijske kuhhalne plošče:



## Skica upravljalne plošče



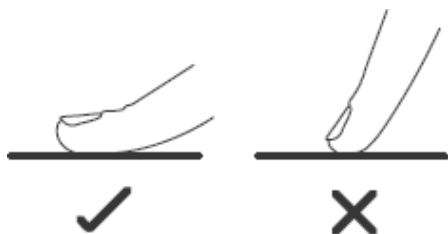
1. Kontrolni gumbi za napajanje ogrevanega območja
2. Kontrolni gumb za segrevanja z ojačano močjo
3. Časovnik/kontrolni gumb za zaklep
5. Kontrolni gumb za premor

2. Kontrolni gumb za segrevanja z ojačano močjo
4. Kontrolni gumb za prilagodljivo območje
6. Kontrolni gumb za VKLOP/IZKLOP

## Delovanje izdelka

### Kontrolni gumbi na dotik

- Kontrolni gumbi se odzivajo na dotik, zato pritisk ni potreben.
- Uporabite blazinico prsta, ne konico.
- Vsakič ko je zaznan dotik, boste zaslišali pisk.
- Poskrbite, da so kontrolni gumbi vedno čisti, suhi in jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa). Celotna tanka plast vode lahko otežuje upravljanje kontrolnih gumbov.

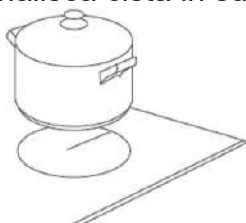


### Kako uporabljati

1. Dotaknite se kontrolnega gumba za VKLOP/IZKLOP za tri sekunde. Po vklopu se zvočni signal oglasi enkrat, vsi prikazovalniki kažejo »-« ali »--«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča vstoptila v stanje pripravljenosti.



2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, namestite primerno posodo.
  - Prepričajte se, da sta spodnji del posode in površina kuhališča čista in suha.



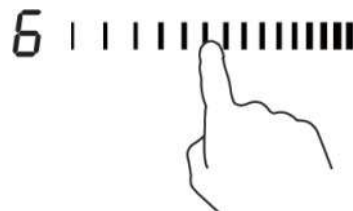
### Dvojno kuhališče

V tem kuhališču lahko uporabljate posodo s premerom med 160 in 290 mm, kar vam zagotavlja več prilagodljivosti med kuhanjem.

### PRILAGODLJIVO OBMOČJE

- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve različni kuhališči, odvisno od trenutnih

3. Ko se dotaknete drsnika za ogrevano območje, bo indikator poleg tipke utripal.



4. Z dotikom drsnika izberite nastavitev ogrevanja
  - Če v roku 1 minute ne boste izbrali nastavitve ogrevanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Ponovno boste morali začeti pri 1. koraku.
  - Nastavitev ogrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



### Če prikazovalnik utripa $\equiv \equiv$ izmenično z nastavitvijo ogrevanja

To pomeni:

- da posode niste postavili na pravilno kuhališče ali
- da posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali
- da je posoda premajhna ali nepravilno postavljena na kuhališče.

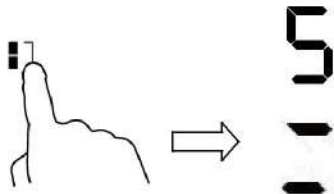
Plošča se ne bo segrevala, dokler na kuhališču ne bo ustrezne posode. Prikazovalnik se bo samodejno izklopil po 2 minutah, če na plošči ne bo ustrezne posode.

potreb kuhanja.

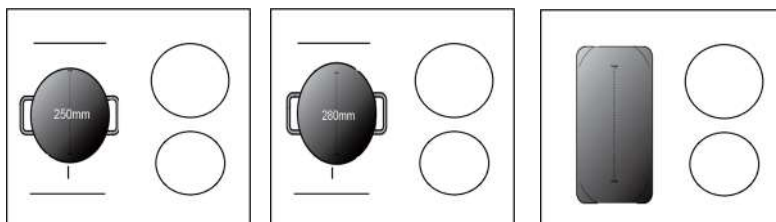
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

### Kot eno veliko kuhališče

1. Če želite prosto območje uporabiti kot eno veliko kuhališče, se dotaknite kontrolnega gumba za prilagodljivo območje.



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila: Posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljive so posode kvadratne ali ovalne oblike)

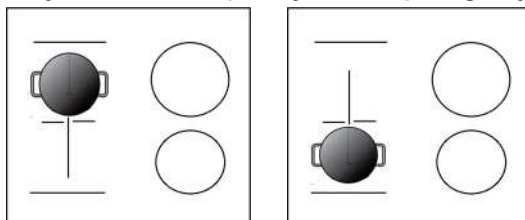


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje naprave.

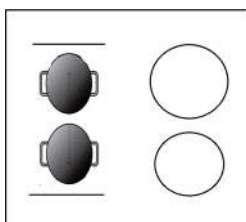
### Kot dve neodvisni kuhališči

Če prilagodljivo območje uporabljate kot dve različni kuhališči, imate dve možnosti nastavljanja segrevanja.

Posodo postavite na desno zgornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega kuhališča.



Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.



Obvestilo: Preverite, ali je premer posode večji od 12 cm.

### Direct Cook

Najprej prenesite program simply-Fi in ga namestite na svojo prenosno napravo. Nato prijavite svojo indukcijsko kuhhalno ploščo.

Za več informacij glejte prilogo.

Ko vklopite kuhhalno ploščo, se prikaže »PA«.



Če želite prijaviti svojo kuhalno ploščo, upoštevajte prijavne korake v navodilih za hitri zagon.



Če ne želite prijaviti svoje kuhalne plošče, se dotaknite možnosti Direct Cook (kuhar) za več kot 2 sekundi.

### Kako nastaviti

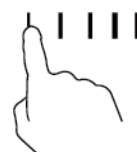
Nastavite parametre za Direct Cook v programu simply-Fi in pošljite ukaz v kuhalno ploščo.



Če kuhalna plošča prejme ukaz iz programa simply-Fi, bo 2-krat zapiskala in bo lučka utripala v ciklih tako, da bo 1 sekundo prižgana in 1 sekundo izklopljena.



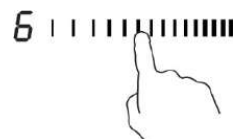
Če želite zaustaviti možnost Direct Cook, nastavite napajanje kuhališč na »0« ali izklopite kuhalno ploščo.



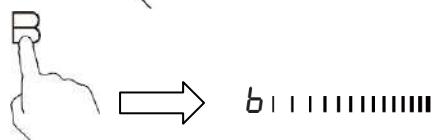
### Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se drsnika za ogrevano območje

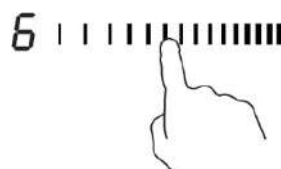


Če se dotaknete kontrolnega gumba za segrevanje z ojačano močjo »B«, se na prikazovalniku območja prikaže »b.«, kar pomeni, da je bila dosežena največja moč delovanja.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se drsnika za ogrevano območje, na katerem bi radi izklopili funkcijo segrevanja z ojačano močjo.



Kuhališče izklopite tako, da se dotaknete drsnika »I«. Poskrbite, da prikazovalnik prikazuje »O«.






- Funkcija deluje na katerem koli kuhališču.
- Nastavitve kuhališča se po 5 minutah ponastavijo nazaj na prvotne.
- Če je originalna nastavev ogrevanja 0, se bo na vrednost 9 povrnilo po 5 minutah.

## Način premora

- Namesto da kuhalno ploščo izklopite, lahko za nekaj časa zaustavite segrevanje.
- Ob vklopu načina premora so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP.




Vklop načina premora	
Za kratek čas se dotaknite časovnika »---« in časovnika »+«.	Na vseh prikazovalnikih se bo prikazalo število »11«
Izklop načina premora	
Za kratek čas se dotaknite časovnika »---« in časovnika »+«.	

-  Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP . Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP . Kuhalna plošča se bo izklopila po 10 minutah, če ne boste izklopili načina premora.

## Zaklepanje kontrolnih gumbov

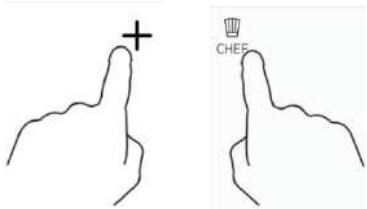
- Kontrolne gube lahko zaklenete, da bi preprečili nenamerno uporabo (na primer, da bi otroci pomotoma vklopili kuhališča).
- Ko so kontrolni gumbi zaklenjeni, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP.

Za zaklepanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se in nekaj časa sočasno držite časovnik »---« in časovnik »+«.	Indikator časovnika bo prikazal »Lo«
Za odklepanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se in nekaj časa sočasno držite časovnik »---« in časovnik »+«.	


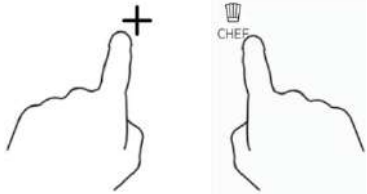
-  Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP . Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP , vendar boste morali v naslednjem dejanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

## Funkcija uravnavanja moči

- Indukcijski kuhalni plošči lahko nastavite največjo raven moči, pri čemer lahko izbirate med različnimi ravnmi.
- Indukcijske kuhalne plošče lahko samodejno omejijo raven delovanja tako, da delujejo pri nižji moči, kar zmanjša tveganje preobremenitve.

Za vklop funkcije uravnavanja moči	
Vklopite kuhalno ploščo, nato pa sočasno pritisnite kontrolno tipko za funkcijo Jolly in časovnik »+«.	Na indikatorju časovnika se bo prikazal napis »P5«, kar pomeni, da deluje z močjo ravni 5. Privzeti način je 7,0 kW.
	



Za spremembo ravni moči	
<p>na časovniku pritisnite +/-</p> 	<p>Na voljo je 5 ravni moči od »P1« do »P5«. Indikator časovnika bo prikazal izbrano raven.</p> <p>»P1« – največja dosežena moč delovanje je 2,5 Kw.</p> <p>»P2« – največja dosežena moč delovanje je 3,5 Kw.</p> <p>»P3« – največja dosežena moč delovanje je 4,5 Kw.</p> <p>»P4« – največja dosežena moč delovanje je 5,5 Kw.</p> <p>»P5« – največja dosežena moč delovanje je 7,0 Kw.</p>
Potrditev in izhod iz funkcije uravnavanja moči	
<p>Za potrditev sočasno pritisnite kontrolno tipko za funkcijo Jolly in časovnik »+«.</p> 	<p>Kuhalna plošča se bo izklopila.</p>

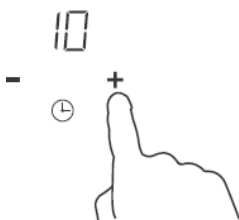
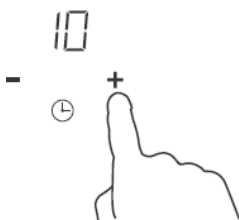
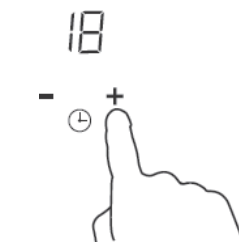
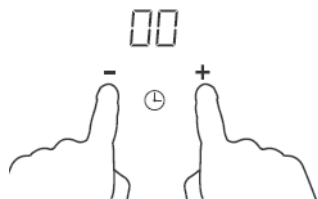
## Časovnik



Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

- Lahko ga uporabite kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik ne bo izklopil nobenega kuhališča, ko bo potekel čas.
- Lahko ga nastavite tako, da bo izklopil eno ali več kuhališč po preteku časa. Največji možni čas nastavitve časovnika je 99 min.

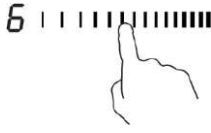

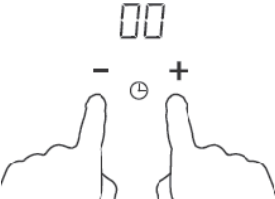
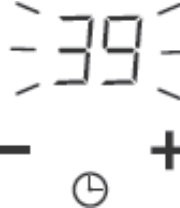

### a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

#### Če ne izberete nobenega kuhališča

<p>Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.</p> <p>Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.</p>	
<p>Dotaknite se kontrolnega gumba »+« na časovniku. Prikaz opomnika bo začel utripati, na prikazu časovnika pa se bo prikazalo število »10«.</p>	
<p>Nastavite čas tako, da se na časovniku dotaknete kontrolnega gumba »-« ali »+«.</p> <p>Namig: Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.</p> <p>Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.</p>	
<p>Če sočasno pritisnete »-« in »+«, prekličete časovnik in minutni prikaz kaže »00«.</p>	





<p>Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odšteti. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo utripal 5 sekund.</p>	
<p>Zvočni signal se bo oglašal 30 sekund, indikator časovnika pa bo kazal »-«, ko bo nastavitev časa zaključena.</p>	

## b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč





Nastavitev enega kuhališča	
<p>Dotaknite se drsnika za ogrevano območje</p>	
<p>Nastavite čas tako, da se na časovniku dotaknete kontrolnega gumba  Namig: Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku, da čas skrajšate ali podaljšate za 1 minuto.  Dotaknite se kontrolnega gumba »-« ali »+« na časovniku in ga držite, da čas skrajšate ali podaljšate za 10 minut.</p>	
<p>Če sočasno pritisnete »-« in »+«, preključite časovnik in minutni prikaz kaže »00«.</p>	
<p>Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odšteti. Prikazovalnik bo prikazoval preostali čas, indikator časovnika pa bo utripal 5 sekund.   <b>OPOMBA:</b> Rdeča pika poleg indikatorja stopnje bo zasvetila in s tem pokazala, da je območje izbrano.</p>	
<p>Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.</p>	



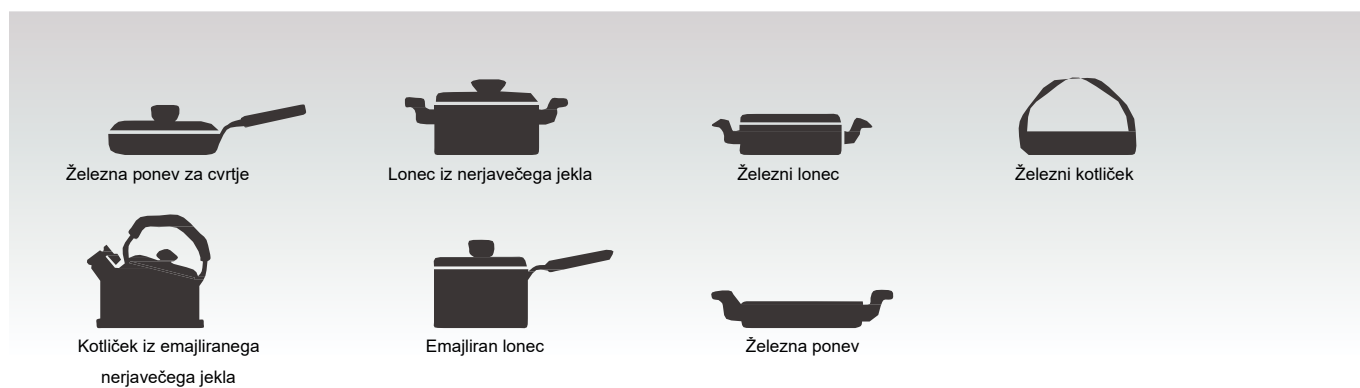
Ostala kuhališča bodo delovala še naprej, če ste jih prej vklopili.

<b>Nastavitev več kuhališč:</b>	
<p>Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča;            Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Minutni prikaz prikazuje min. časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.            Kot je prikazano spodaj:</p>	
	<p>(nastavite na 15 minut) <span style="margin-left: 100px;">15</span></p>
	<p>(nastavite na 45 minut) <span style="margin-left: 100px;">- ⊕ +</span></p>
<p>Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov min. časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.            Kot je prikazano na desni:</p>	 <span style="margin-left: 20px;">30</span>  <span style="margin-left: 20px;">- ⊕ +</span> <p>(nastavite na 30 minut)</p>
<p>Dotaknite se območja na kontrolni enoti, na indikatorju časovnika pa se bo prikazal ustrezni časovnik.</p>	

### c) Preklic časovnika

<p>Dotaknite se drsnika za ogrevano območje, za katero bi radi preklicali časovnik</p>	 
<p>Če pritisnete in držite časovnik »-«, se časovnik skrajša na »00« in prekliče.</p>	 

# Izbira posode za kuhanje



Uporabljate lahko različne posode.

- 1 To indukcijsko kuhališče lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:  
Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrežna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
- 2 Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.  
Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.  
Dno posode mora biti ravno, premer pa nad 14 cm.
- 3 Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.  
Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm.

Kuhališče	Premer dna posode za indukcijo	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 in 2	140	180
3 in 4	140	180
Prilagodljivo kuhališče	250	400

Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na velikost posode in material, iz katerega je posoda izdelana..

## Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine:

Vrsta nečistoče	Način čiščenja	Pripomoček za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite v vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica za čiščenje
Madeži in sledi vodnega kamna	Na območje nanesite beli kis, obrišite z mehko krpo ali uporabite namensko čistilo	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Staljeni sladkor, alufolija ali plastika	Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljša so silikonska)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

## Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če pride do nepravilnosti, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v način zaščite in prikaže se ena od naslednjih kod:

Koda okvare	Težava	Rešitev
Samodejna obnovitev		
E1	Električna napetost je večja od nazivne napetosti.	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhavno ploščo.
E2	Električna napetost je manjša od nazivne napetosti.	
E3	Senzor visoke temperature keramične plošče. (1#)	Počakajte, da se temperatura keramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.
E4	Senzor visoke temperature keramične plošče. (2#)	
E5	Visoka temperatura IGBT. ( 1#)	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto. Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.
E6	Visoka temperatura IGBT. ( 2#)	
Brez samodejne obnovitve		
F3/F6	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče – kratki stik. (F3 za 1#,F6 za 2#)	Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
F4/F7	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče – odprto vezje. (F4 za 1#,F7 za 2#)	
F5/F8	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče – neveljavno. (F5 za 1#,F8 za 2#)	
F9/FA	Okvara temperaturnega senzorja IGBT. (kratki stik/odprto vezje za 1#)	Zamenjajte napajalno ploščo.
FC/FD	Okvara temperaturnega senzorja IGBT. (kratki stik/odprto vezje za 2#)	

Okvara	Težava	Rešitev A	Rešitev B
LED se ne vklopi, ko priklopite enoto.	Elektrika se ne dovaja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali pa LED prikazovalnik ni normalen.	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte napajalno ploščo	
Pojavi se indikator načina kuhanja, vendar se segrevanje ne zažene.	Visoka temperatura kuhalne plošče	Temperatura okolja je morda previsoka. Odprtina za vstop zraka ali odprtina za prezračevanje je morda blokirana.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem..	Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma zaustavi, na prikazovalniku pa utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalnik se je pregrel;	Enota se je pregrela. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.	
Ogrevana območja na isti strani (kot sta prvo in drugo kuhališče) bi prikazovala »u«.	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika;	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je poškodovan..	Zamenjajte prikazovalnik.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgornja razpredelnica prikazuje, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Indukcijske kuhane plošče ne razstavljajte sami, ker jo lahko poškodujete.

Parameter	Tehnični podatki
Brezžični standard	802.11b/g/n
Frekvenčni pas	2,412 GHz - 2,484 GHz
Najv. prenosna moč:	+16 +_ 2 dBm
Največja sprejemna občutljivost	-87 dBn
Kanal	13 kanalov

Informacije o izdelku za omrežno opremo	
Poraba energije izdelka v omrežnem stanju pripravljenosti, če so vsa vrata žičnega omrežja povezana in vsa vrata brezžičnega omrežja aktivirana:	2W
Kako aktivirati vrata brezžičnega omrežja:	Če ste kuhalno ploščo prijavi v aplikacijo, jo vklopite, da aktivirate vrata brezžičnega omrežja.
Kako deaktivirati vrata brezžičnega omrežja:	Če ste kuhalno ploščo prijavi v aplikacijo, jo izklopite, da deaktivirate vrata brezžičnega omrežja. Če kuhalne plošče niste prijavi v aplikacijo, se bo brezžično omrežje deaktiviralo, tudi če je kuhalna plošča vklopljena.

## Servisna služba

Če pride do nepravilnosti v delovanju, najprej storite naslednje, preden pokličite servisno službo:

- Preverite, ali je naprava pravilno priključena na električno omrežje
- Preberite zgornjo razpredelnico o odpravljanju nepravilnosti v delovanju in prikazu.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhalno ploščo, je ne poskušajte razstavljati in pokličite servisno službo.

## Posebna izjava

Vsebino teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste.

V posodobljeno različico lahko vključimo tudi tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva naprave v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.



**ODLAGANJE:** Tega izdelka ne odlagajte kot nesortiranega komunalnega odpadka. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obravnavo.

Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme.

Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni mestni organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Informacije o izdelku za električne gospodinjske aparate v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014

		Oznaka	Vrednost	Enota	
Oznaka modela			CTPJ644MCWIFI/CMCJ644TPWIFI		
Vrsta kuhalne plošče			Električna kuhalna plošča		
Število kuhalnih mest in/ali območij	mesta		4		
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhalna mesta in območja, sevalna kuhalna mesta, trdne plošče)	indukcijska kuhalna mesta		X		
	indukcijska kuhalna območja				
	sevalna kuhalna mesta				
		trdne plošče			
Za okrogla kuhalna mesta ali območja: premer koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Rear left	∅	18,0	cm
		Rear central	∅		cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅		cm
		Central central	∅		cm
		Central right	∅		cm
		Front left	∅	18,0	cm
		Front central	∅		cm
		Front right	∅	18,0	cm
Za kuhalna mesta ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno segrevano kuhalno mesto ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm		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
Poraba energije za vsako kuhalno mesto ali območje, izračunana na kg		Rear left	ECkuhanje na elektriko	192,8	Wh/kg
		Rear central	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Rear right	ECkuhanje na elektriko	193,3	Wh/kg
		Central left	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Central central	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Central right	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Front left	ECkuhanje na elektriko	200,3	Wh/kg
		Front central	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
Front right	ECkuhanje na elektriko	177,6	Wh/kg		
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg		ECelektrična plošča	191,0	Wh/kg	
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti					
<p>Nasveti za varčevanje z energijo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.</li> <li>• Z uporabo pokrova boste skrajšali čas kuhanja in privarčevali energijo z zadrževanjem toplote.</li> <li>• Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.</li> <li>• Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavev, ko se hrana segreje.</li> <li>• Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.</li> </ul>					
Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo aparata.					

<b>Rear Left</b>	<b>Rear Central</b>	<b>Rear Right</b>
<b>Central Left</b>	<b>Central Central</b>	<b>Central Right</b>
<b>Front Left</b>	<b>Front Central</b>	<b>Front Right</b>

(Referenčna shema za položaje kuhalnih mest/območij (domnevajoč, da je 9 največja številka))