

	1	2	3	4	5	6			
重点 校对项	项目								
	库								
	文件名								
1. 版面尺寸	A								
2. 材质标注									
3. 物料编码	B								
4. 颜色标注									
5. 客户型号									
6. 产品名称	C								
7. 重量标注									
8. 电压功率	D								
	E								
	F	技术要求(版本号: A, 2018-01)							
	G	1、印刷颜色：钉装，单黑； 2、说明书幅面大小为：210*290mm； 3、1:1图纸在第二页 4、警语部分首字母高度≥3MM； PN:16166000A26695							
H					多头电磁灶		Candy-MC-IF7251J1-A（IF7251J1-A） CITT642C/E1		
					使用说明书		材料: 80G双胶纸		
	标记	处数	更改文件号	签 字	日 期	图 样 标 记		重 量	比 例
	制 图	彭娟		审 核	卢灿飞				
	设 计	-----		标准化	古广君	K			1:1
	校 对	-----		审 定	古广君				
	会 签	-----		日 期	20210301	共 1 页		第 1 页	
	1	2	3	4	5	6			



CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje

HRVATSKI

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

CITT642C/E1

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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

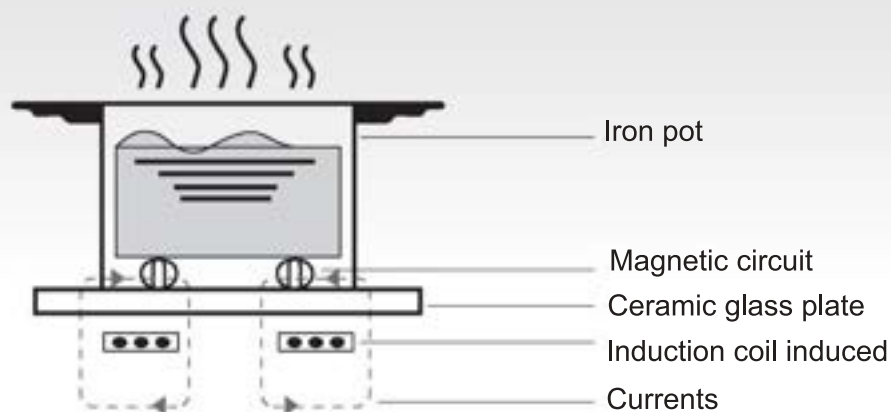
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- **Protection from over-heating**

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

- **Detection of small or non-magnetic items**

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

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

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

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

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

Installation

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

As shown in Figure (1)

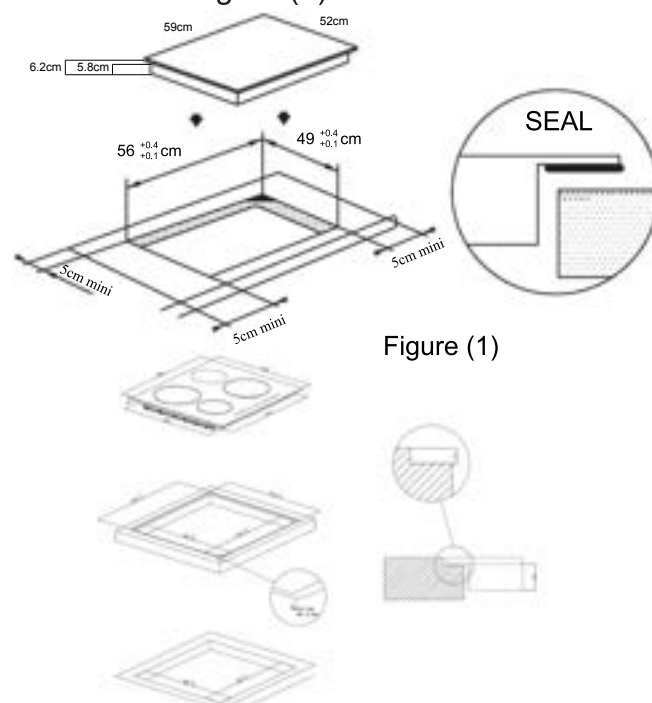


Figure (1)

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

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

Figure (2)

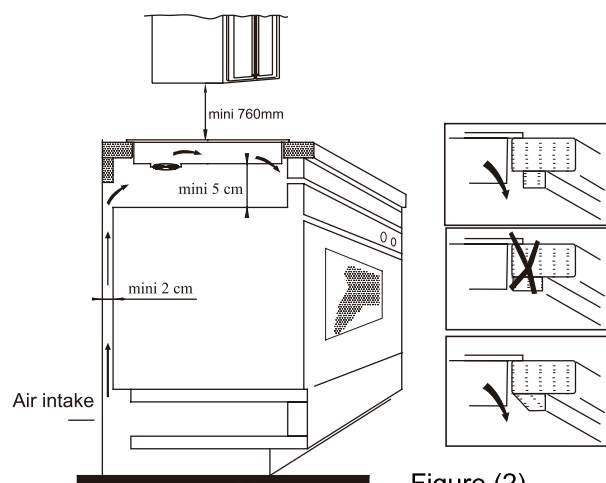
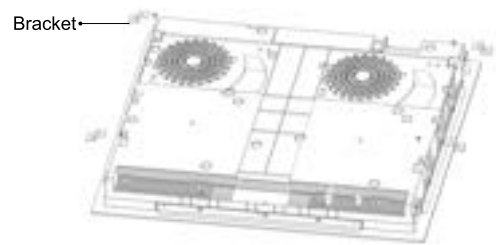


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

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

Figure (3)

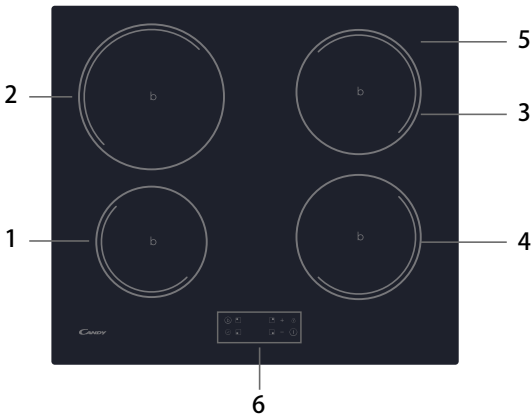
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

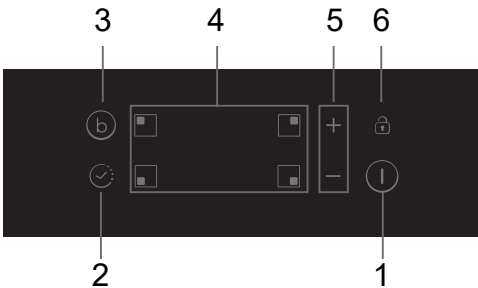
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



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

Schematic diagram of the control panel

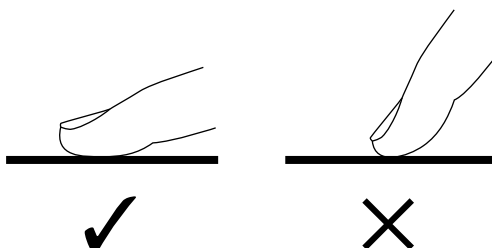


1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer regulating key
6. Keylock control

Operation of Product

Touch Controls

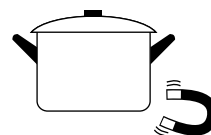
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



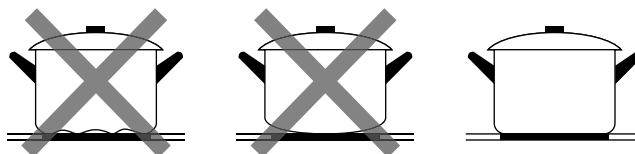
Choosing the right Cookware



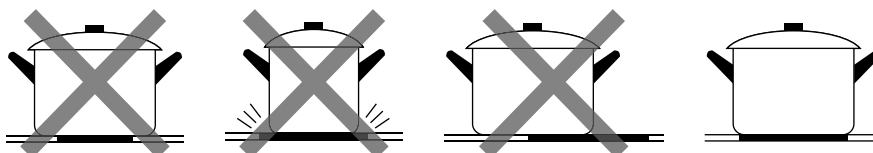
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



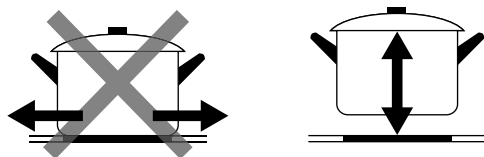
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



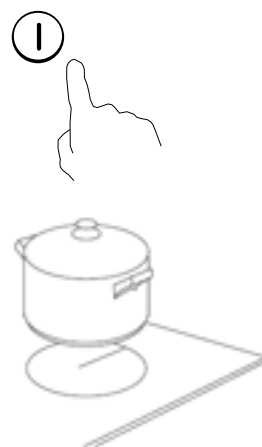
How to use

Start cooking

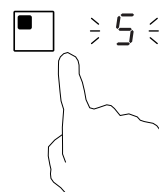
Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

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

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

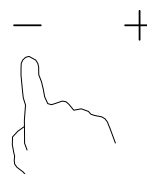


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



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

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

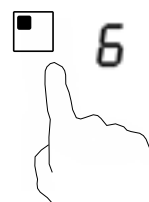
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

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



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



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



Beware of hot surfaces

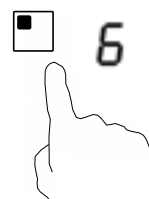
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



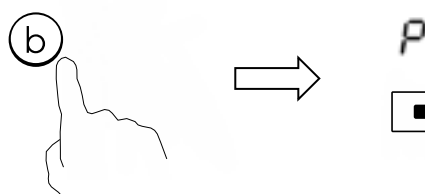
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

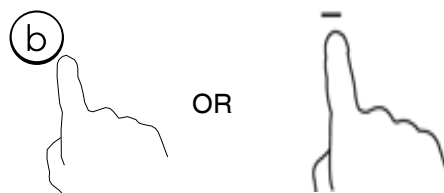


Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

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



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



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

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

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

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



Select the zone by touching the heating zone selection control.

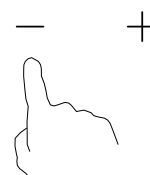
When the zone is confirmed, touch the control of the timer.

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

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

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

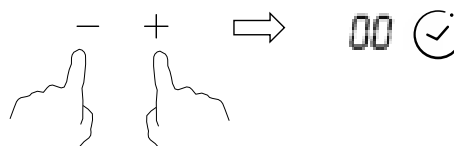
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



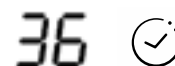
To cancel the minute minder

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

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



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



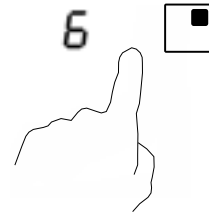
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

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



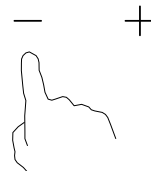
In short time, before the display stops flashing, touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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

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

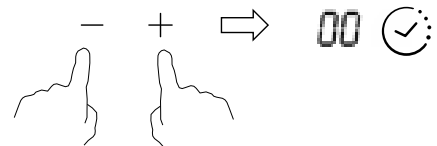
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the timer

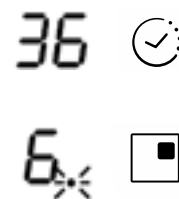
Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

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



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

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



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

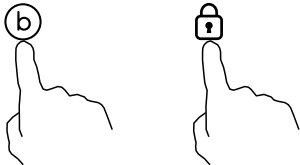
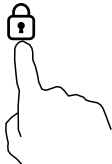
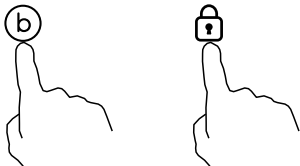
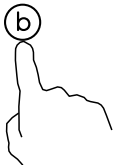


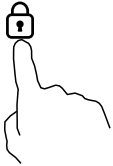
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

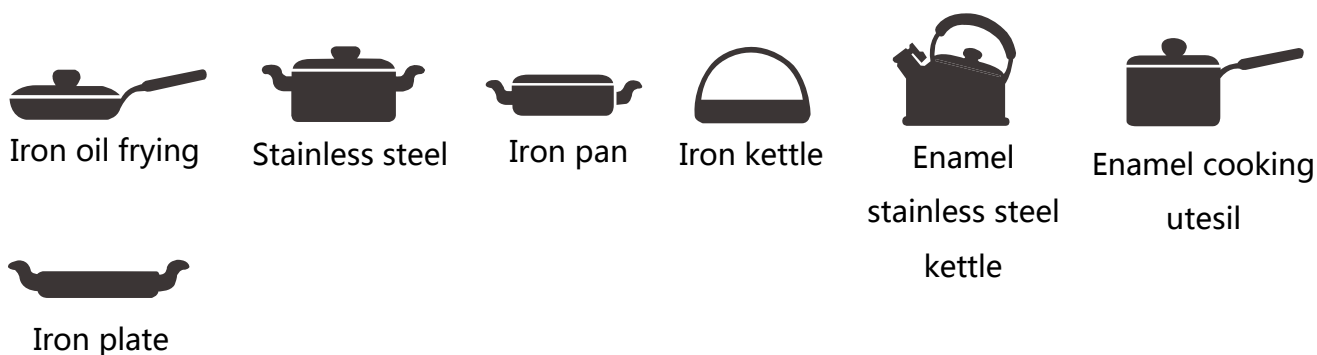
Power Management Function

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

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

After the desired power setting mode is selected, please press "Lock" key 	When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.
Exit Power Management Function	
After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.	Then the hob will be turned off.

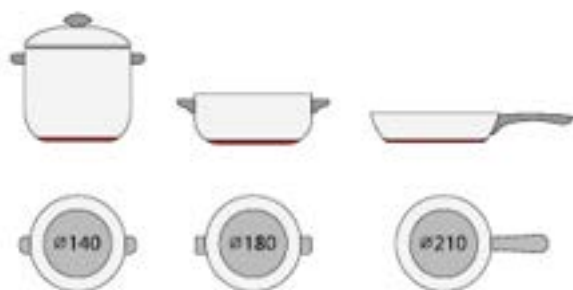
Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.
NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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





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

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

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



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

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

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

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes " <u>u</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>u</u> ".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

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

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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014				
	Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				
Type of hob:			CITT642C/E1	
Number of cooking zones and/or areas	zones		4	
	areas			
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones		X	
	Induction cooking cooking areas			
	radiant cooking zones			
	solid plates			
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	Ø	21,0	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	16,0	cm
	Front central	Ø		cm
	Front right	Ø	18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		cm
	Rear central	L W		cm
	Rear right	L W		cm
	Central left	L W		cm
	Central central	L W		cm
	Central right	L W		cm
	Front left	L W		cm
	Front central	L W		cm
	Front right	L W		cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	EC _{Electric cooking}	182,0	Wh/kg
	Rear central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Rear right	EC _{Electric cooking}	186,3	Wh/kg
	Central left	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Central central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Central right	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Front left	EC _{Electric cooking}	196,3	Wh/kg
	Front central	EC _{Electric cooking}		Wh/kg
	Front right	EC _{Electric cooking}	187,6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{Electric hob}	188,1	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
Suggestions for Energy Saving: • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.				
These information are to be considered as part of the appliance user manual.				

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

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

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

Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:

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

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

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

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

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

Gentile Cliente:

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

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

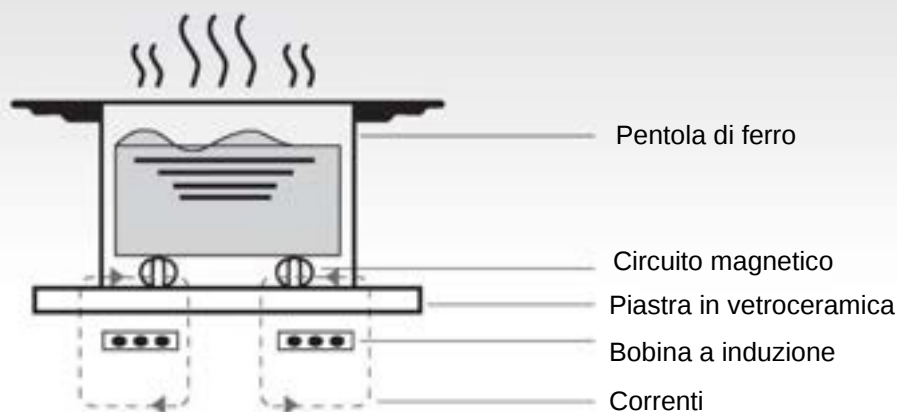
Presentazione del prodotto

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

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

Principio di funzionamento

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



Sicurezza

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

- **Protezione contro il surriscaldamento**

Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**

Quando una pentola con un diametro inferiore a 80 mm o un altro piccolo oggetto (ad es. un coltello o una forchetta) viene lasciato sul piano cottura, viene emesso un segnale acustico per circa un minuto, dopo di che il piano cottura passa automaticamente in standby.

- **Avvertenza sul calore residuo**

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.

- **Spegnimento automatico**

Il piano cottura a induzione è dotato di un'ulteriore funzione di sicurezza: lo spegnimento automatico della zona di cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerla. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

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

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

Installazione

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

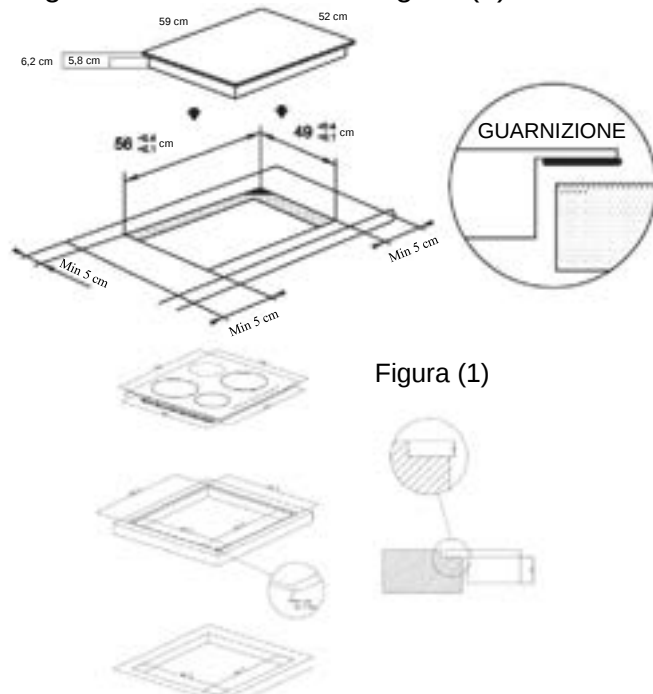


Figura (1)

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

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

Figura (2)

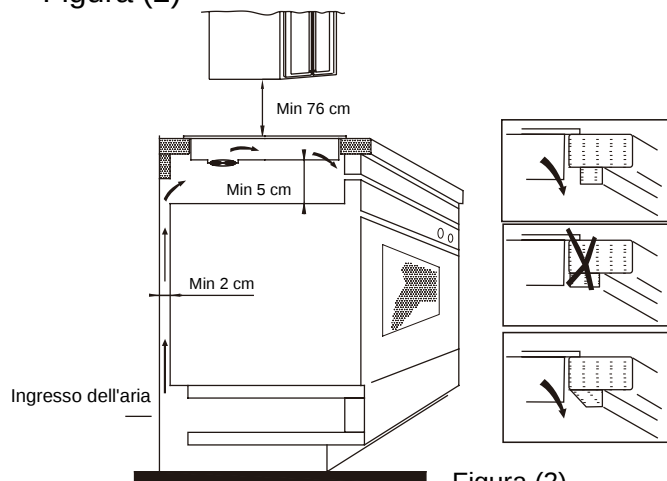
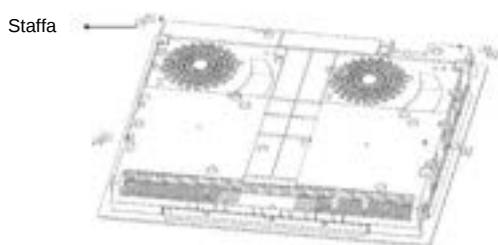


Figura (2)

NB: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 76 cm.

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



Avvertenze:

- (1) Il piano cottura a induzione deve essere installato da una persona debitamente qualificata. Il produttore mette a disposizione installatori qualificati. Non provare mai a installare personalmente l'elettrodomestico.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3) Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo che sia possibile un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e la zona sopra il piano cottura devono resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono esistere al calore.

4. Collegamento all'alimentazione elettrica

L'alimentazione deve essere collegata a un interruttore unipolare in conformità alle norme pertinenti. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3).

Tensione	Collegamento dei conduttori		
380-415 V 3N~	1 L1 Nero Marrone	2 L2 Blu	3 N Giallo/Verde
220-240 V~	1 L Nero e marrone	2 N Blu	3 Giallo/Verde

Figura (3)

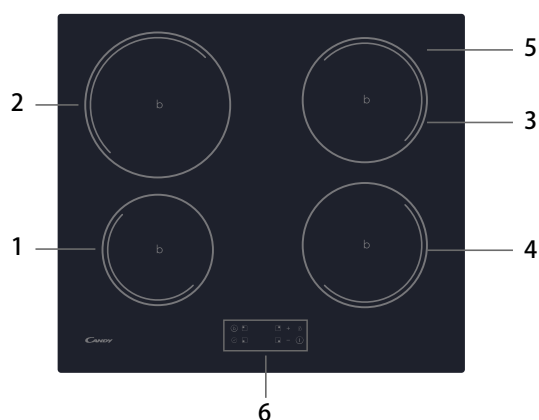
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

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

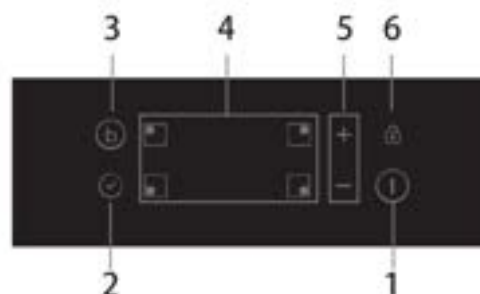
Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

Schema del piano cottura a induzione:



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Zona max 1300/1500 W | 4. Zona max 1800/2000 W |
| 2. Zona max 2300/2600 W | 5. Piastra in vetro |
| 3. Zona max 1800/2000 W | 6. Pannello dei comandi |

Schema del pannello dei comandi

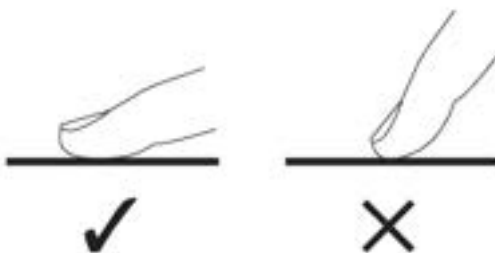


- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Comando di accensione/spengimento | 4. Comandi per la selezione della zona scaldante |
| 2. Comando del timer | 5. Tasto di regolazione della potenza e del timer |
| 3. Boost | 6. Comando di blocco dei tasti |

Uso del prodotto

Comandi touch

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



Scelta degli utensili da cucina



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

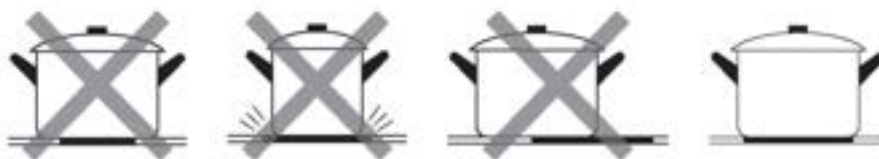
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.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



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



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



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



Utilizzo

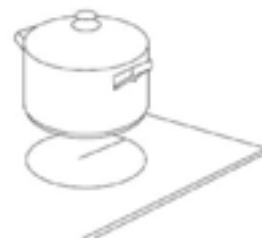
Inizio della cottura

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



Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

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



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



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

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



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

In tal caso:

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

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

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

Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



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



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



Attenzione alle superfici calde

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



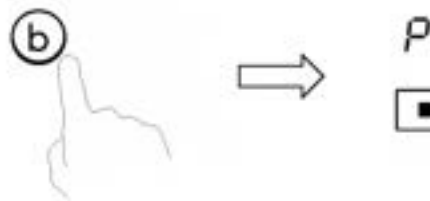
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.

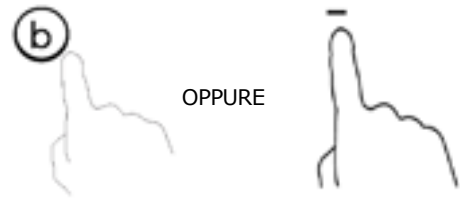


Toccando il comando Boost B, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il massimo.



Annullamento della funzione Boost

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



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



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

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi

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

Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento ①. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento ①, ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

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

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



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

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

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

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



Per annullare il promemoria minuti

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



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



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



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

Impostare una zona

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



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



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

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



Annullamento del timer

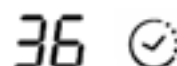
Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer.

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

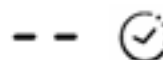


Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

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



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



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

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

Funzione di gestione della potenza

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

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

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

Scelta dei recipienti per la cottura



È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

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

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





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

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



	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
Zona di cottura	Minimo	Massimo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

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

Pulizia e manutenzione

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

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

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

Indicazione dei guasti e significato

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

Soluzione dei problemi

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

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

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

2) Guasto specifico e soluzione

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

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

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

Servizio di assistenza clienti

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

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

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

Dichiarazione speciale

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



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

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

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

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

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

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

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

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello					
Tipo di piano cottura:				CITT642C/E1	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.		Posteriore sinistra	Ø	21,0	cm
		Centrale posteriore	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale al centro	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	16,0	cm
		Centrale anteriore	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.		Posteriore sinistra	L W		cm
		Centrale posteriore	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale al centro	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Centrale anteriore	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg		Posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	182,0	Wh/kg
		Centrale posteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Posteriore destra	EC _{electric cooking}	186,3	Wh/kg
		Centrale sinistra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale al centro	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Centrale destra	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	196,3	Wh/kg
		Centrale anteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Anteriore destra	EC _{electric cooking}	187,6	Wh/kg
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg			EC _{electric hob}	188,1	Wh/kg
Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.					
Suggestimenti per il risparmio energetico: • Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura. • L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore. • Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura. • Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza. • Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.					
Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.					

Postavljanjem oznake CE  na ovaj proizvod potvrđujemo na vlastitu odgovornost da je ovaj proizvod u skladu sa svim europskim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima navedenima u zakonima za ovaj proizvod. Dijelovi ovog uređaja su, kao što je primjenjivo, u skladu s:

UREDBOM (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

Sigurnosne napomene i održavanje:

- UPOZORENJE: Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- NIKADA nemojte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci posuda, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.

Je otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.

- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću tipke.
Ne oslanjajte se na detektor posude.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- **OPREZ:** Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, ili biti priključen na strujni krug koji glavni izvor redovito uključuje i isključuje.

UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodni, ili štitnike ploča za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

- Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.
- Stavite posudu u središte površine na kojoj kuhate.
- Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.

- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- OPREZ: postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati

Poštovani korisniče:

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke CANDY. Nadamo se da će vam pružiti mnogo godina uspješnog rada.

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

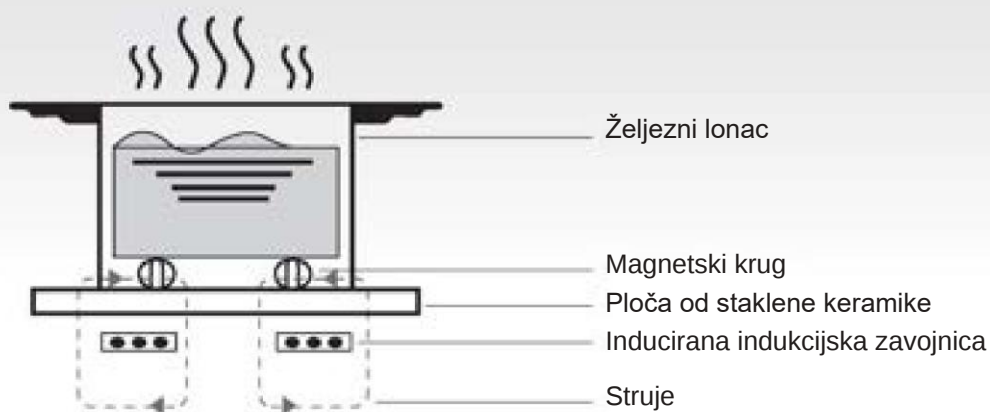
Uvodno o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje namijenjena je svim vrstama kuhanja jer ima elektromagnetske zone za kuhanje i mikroračunalne kontrolne gumbе te više funkcija, pa je idealan izbor za današnje obitelji.

Proizvedena pomoću posebnih uvoznih materijala, indukcijska ploča za kuhanje poduzeća CANDY iznimno je prilagođena korisniku, izdržljiva i sigurna.

Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje sadrži zavojnicu, vruću ploču od feromagnetskog materijala i upravljački sustav. Električnom strujom stvara se snažno magnetsko polje kroz zavojnicu. Time se stvara veliki broj vrtloga kojima se stvara toplina koja se kroz zonu za kuhanje prenosi na posudu za kuhanje.



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena uporabi u kućanstvima.

Poduzeće CANDY stalno nastoji poboljšati svoje proizvode i zadržava pravo preinake bilo kojeg tehničkog, programskog ili estetskog vida ovoga uređaja u bilo kojem trenutku.

- **Zaštita od pregrijavanja**

Osjetnikom se nadzire temperatura u zonama za kuhanje. Kada se temperaturom prijeđe sigurna razina, zona za kuhanje automatski se isključuje.

- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**

Kada se posuda promjera manjeg od 80 mm ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ili nemagnetska posuda (npr. aluminijska) ostavi na ploči za kuhanje, zvučni signal se oglašava približno jednu minutu, a nakon toga ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje spremnosti za rad.

- **Upozorenje o ostatku topline**

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina. Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

- **Automatsko isključivanje**

Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje.

Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

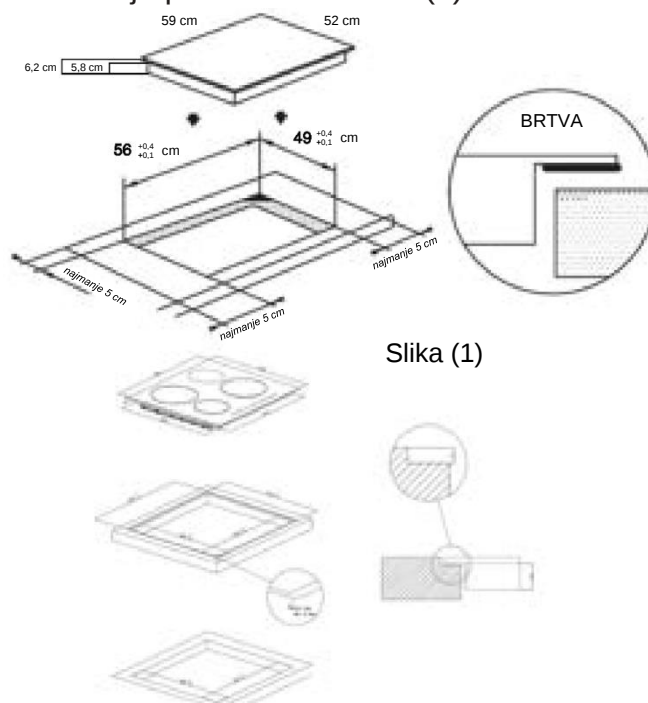
Razina snage	Zona zagrijavanja gasi se automatski nakon
1 ~ 3	8 sati
4 ~ 6	4 sata
7 ~ 9	2 sata

Kad posudu maknete iz zone za kuhanje, zona se prestaje zagrijavati i sama se isključuje nakon oglašavanja zvučnog signala u trajanju od jedne minute.

Upozorenje: Sve osobe koje imaju ugrađeni elektrostimulator srca (pacemaker) trebaju se posavjetovati s liječnikom prije uporabe indukcijske vruće ploče.

Ugradnja

1. Napravite udubljenje na radnoj površini. Dimenzije udubljenja prikazane su na donjem dijagramu. Oko udubljenja treba biti prostor od najmanje 50 mm. Radna površina treba biti debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplinu. Kako je prikazano na Slici (1)

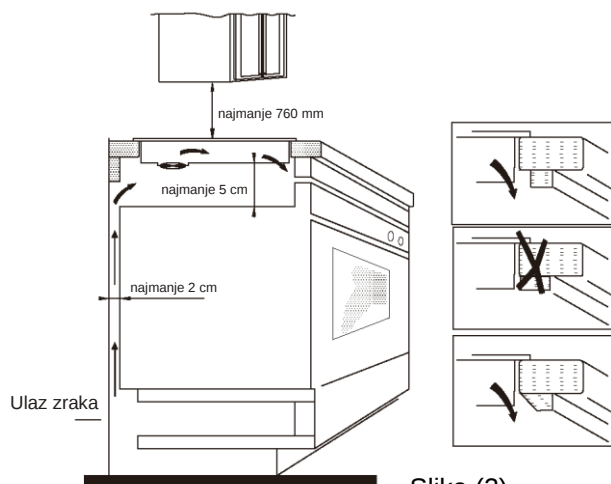


Slika (1)

Površinska ugradnja: Moguće samo ako pećnica nije postavljena ispod kuhinjskog ormarića

2. Indukcijska ploča za kuhanje mora imati dobru ventilaciju i ne smiju se blokirati ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da se ploča za kuhanje ispravno ugradi, kako je prikazano na slici 2.

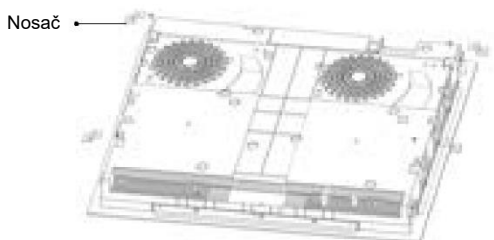
Slika (2)



Slika (2)

Napomena: Radi sigurnosti, razmak između ploče za kuhanje i bilo kojeg kuhinjskog ormarića iznad nje mora iznositi najmanje 760 mm.

- Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača možete namjestiti prema debljini radne površine.



Upozorenja:

- Indukcijsku ploču mora ugraditi za to prikladno kvalificirana osoba. Imamo svoje kvalificirano osoblje za ugradnju. Ne pokušavajte sami ugraditi uređaj.
- Indukcijska se ploča za kuhanje ne smije ugraditi iznad hladnjaka, zamrzivača, perilica posuđa ili sušilica rublja.
- Indukcijsku ploču treba ugraditi tako da je moguće optimalno zračenje topline.
- Zid i područje iznad ploče za kuhanje trebaju moći izdržati toplinu.
- Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepljivo moraju biti otporni na toplinu.

4. Spajanje na sustav napajanja

Utičnica treba biti spojena u sukladnosti s relevantnim standardom, na jednopolni prekidač strujnog kruga. Metoda spajanja prikazana je na slici 3.

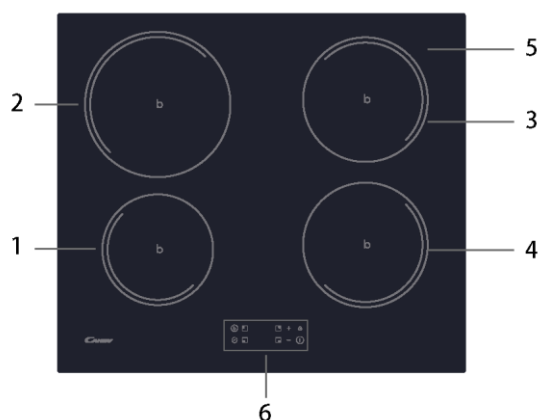
Napon	Spajanje žica				
380 – 415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Žuta/zelena
	Crna Smeđa		Plava		Žuta/zelena
220 – 240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Žuta/zelena
	Crna i Smeđa		Plava		Žuta/zelena

Slika (3)

Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.

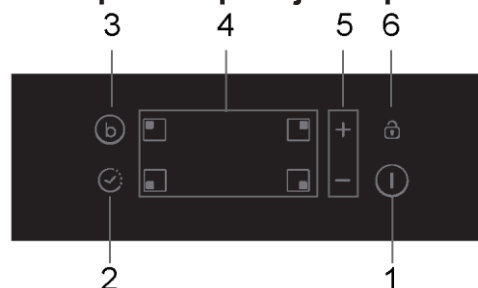
Ako se uređaj spaja izravno na elektro-energetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata. Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima. Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

Shematski prikaz indukcijske ploče za kuhanje:



- Maks. zona 1300/1500 W
- Maks. zona 2300/2600 W
- Maks. zona 1800/2000 W
- Maks. zona 1800/2000 W
- Staklena ploča
- Upravljačka ploča

Shematski prikaz upravljačke ploče

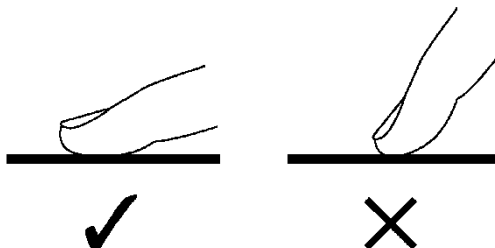


- Uključivanje/isključivanje
- Upravljanje vremenskim programatorom
- Povećanje snage
- Tipke za odabir zone zagrijavanja
- Gumb za regulaciju snage/vremenskog programatora
- Zaključavanje tipki

Upotreba proizvoda

Tipke osjetljive na dodir

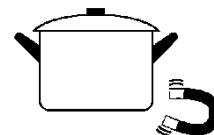
- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.



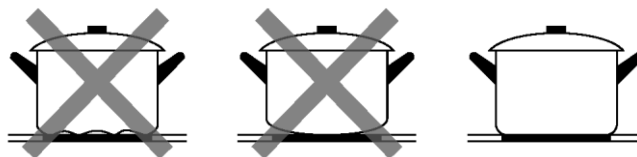
Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



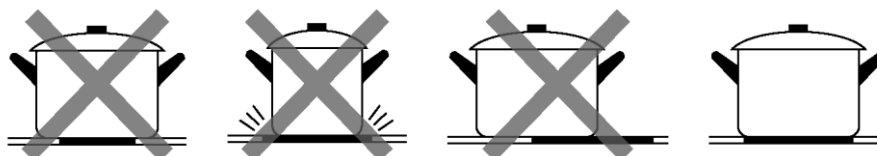
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



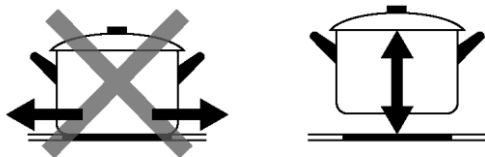
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pazite da dno posude bude glatko, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 140 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.



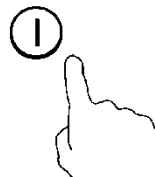
Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne kličite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



Način upotrebe

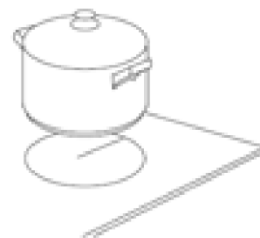
Početak kuhanja

Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje na tri sekunde. Nakon uključivanja napajanja, zvučni signal će se oglasiti jedanput, a na svim se zaslonima će se prikazati „-“ ili „- -“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.



Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.

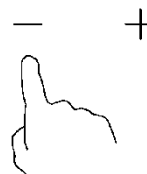


Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke



Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

To znači:

- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

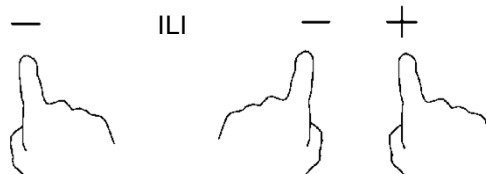
Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za kuhanje. Zaslon se automatski isključuje nakon 1 minute ako se nije postavila prikladna tava.

Završetak kuhanja

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”. Provjerite prikazuje li se „0” na zaslonu.

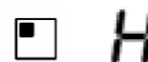


Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.



Pazite na vruće površine

Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



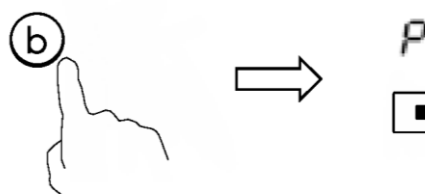
Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

Dodirivanje upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.

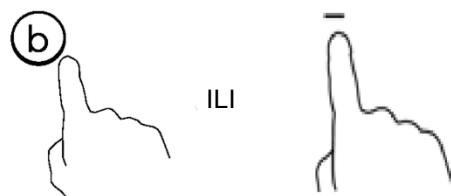


Dodirivanje regulatora za povećanje snage **B**, indikator zone prikazuje "P" i snaga postiže maksimalnu vrijednost.

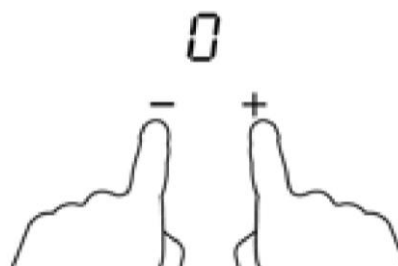


Otkazivanje funkcije za povećanje snage

Dodirom regulatora „Povećanje snage“ ili gumba „-“ poništava se funkcija za povećanje snage, nakon čega se zona kuhanja vraća na izvornu postavku.



Istodobno dodirivanje kontrola „-“ i „+“. Polje za kuhanje se isključuje, a funkcija povećanja snage automatski se poništava



- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite tipku za zaključavanje

Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo“

Otključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite i kraće vrijeme držite tipku za zaključavanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja ①, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem ①, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upravljanje vremenskim programatorom

VREMENSKI programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna ili više zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme. Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Provjerite je li ploča za kuhanje uključena ako odabirete polje za kuhanje

Napomena: tajmer možete koristiti ako je barem jedna zona aktivna.

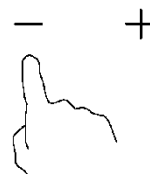


Odaberite zonu dodirivanjem na tipku za odabir zone grijanja.

Kad je zona potvrđena, dodirnite tipku tajmera. Pokazivač tajmera počinje treptati i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10“.

Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „+“ ili vremenskog programatora Savjet: Jednom dodirnite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.

Dodirnite i držite tipku „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Poništavanje tajmera

Odaberite zonu dodirivanjem na tipku za odabir zone grijanja.

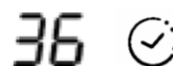
Nakon kratkog vremena dodirnite tipku tajmera.

Istovremenim dodirivanjem tipki „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.



Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje.

Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.



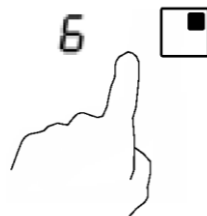
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „- -“ kada zadano vrijeme završi.



b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Postavljanje jedne zone

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vremenski programator. (npr. zona 3#)

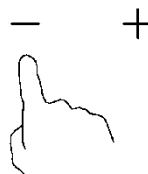


Za kratko vrijeme, prije nego što zaslon prestane treptati, dodirnite kontrolu tajmera. Pokazivač tajmera počinje treptati i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10“.



Postavite vrijeme dodirivanjem tipke „+“ ili „-“ ili vremenskog programatora: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu.

Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Otkazivanje vremenskog programatora

Odaberite zonu dodirom na tipku za odabir zone grijanja.

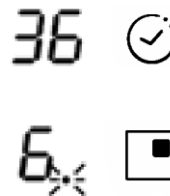
Nakon kratkog vremena dodirnite tipku tajmera.

Istovremenim dodirivanjem tipki „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.



Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programatora trepće 5 sekundi.

NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine snage, to znači da je ta zona odabrana.



Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.

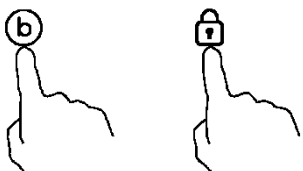
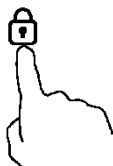
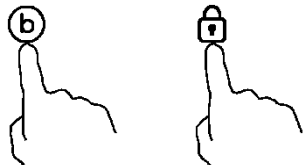


Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Gore prikazane slike služe samo kao referenca, a konačni proizvod ima prednost.

Funkcija regulacije snage

- moguće je podesiti najveću razinu apsorpcije snage za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
- indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj snazi radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.
- Nije potrebno stavljati lonce na zone za zagrijavanje. **Predlažemo da počnete podešavanje unutar 5 sekundi od spajanja na napajanje.** Ako želite ući u funkciju za regulaciju snage, morate u roku od 60 sekundi pokrenuti funkciju za regulaciju snage.

Pokretanje funkcije za regulaciju snage	
1. Zapamtite da ne uključujete ploču za kuhanje. U ovoj fazi istodobno pritisnite "Povećanje snage" i "Zaključaj". 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1.
2. Pritisnite tipku "Zaključaj". 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1, a simbol "E" prikazat će se u zoni #2.
3. Ponovno pritisnite tipke "Povećanje snage" i "Zaključaj" u isto vrijeme. 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1, simbol "E" prikazat će se u zoni #2, simbol "t" prikazat će se u zoni #3. Istodobno će se na indikatoru vremenskog programatora prikazati trenutni način rada s maksimalnom snagom (7,2).
Prijelaz na drugu razinu	
Kratko pritisnite tipku "Povećanje snage" 	Postoji 6 razina snage, od „7.2” do „2.5”. Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih. „7.2”: maksimalna snaga je 7,2 kW. „6.5” maksimalna snaga je 6,5 kW. „5.5”: maksimalna snaga je 5,5 kW. „4.5”: maksimalna snaga je 4,5 kW. „3.5”: maksimalna snaga je 3,5 kW. „2.5”: maksimalna snaga je 2,5 kW.
Potvrda funkcije regulacije snage	

Nakon odabira željenog načina podešavanja snage, pritisnite tipku "Zaključaj" 	Kada indikator vremenskog programatora prestane treptati, način snage je uspješno podešen.
Izlazak iz funkcije za regulaciju snage	
Nakon podešavanja, odvojite napajanje i ponovno ga spojite.	Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.

Odabir posuda za kuhanje



Željezna posuda
za prženje na ulju



Nehrđajući
čelik



Željezna
posuda



Željezni
čajnik



Emajlirani
čajnik od
nehrđajućeg
čelika



Emajlirani pribor
za kuhanje



Željezna ploča

Možete imati mnogo različitih posuda za kuhanje

1. Indukcijskom pločom za kuhanje mogu se prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete ispitati jednim od sljedećih načina:

Postavite posudu u zonu za kuhanje. Ako se odgovarajućom zonom za kuhanje prikazuje razina napajanja, tada je posuda prikladna za uporabu. Ako trepće „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.

2. Držite magnet kraj posude. Ako se posudom privlači magnet, prikladan je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.

Napomena: Dno posude mora sadržavati magnetski materijal.

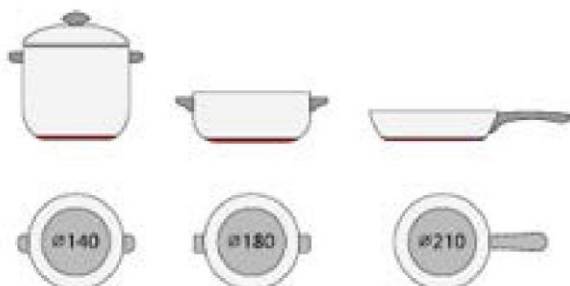
Mora imati ravno dno s promjerom u skladu s tablicom 1. u nastavku.

3. Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe za kuhanje od lakiranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika, koje je kompatibilno s indukcijom
4. Upotrebljavajte posude čiji je promjer feromagnetskog područja (dno posude) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)

- Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak

- Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u tablici 1., lonci se možda ne otkriju

U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:





5. Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.

Ako je dno posude slično slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
Zona za kuhanje	Najmanji	Najveći
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini posude i materijalu od kojeg se izrađuje.

Čišćenje i održavanje

Površinu indukcijske ploče za kuhanje možete jednostavno očistiti na sljedeći način:

Vrsta onečišćenja	Način čišćenja	Sredstva za čišćenje
Svjetlo	Uronite u vruću vodu i obrišite	Spužva za čišćenje
Obruči i kamenac	Nanesite bijeli ocat na to područje, obrišite mekanom krpom ili upotrijebite proizvod iz trgovačke ponude	Specijalno ljepilo za keramičko staklo
Slatkiši, rastopljeni aluminij ili plastika	Upotrijebite specijalnu strugalicu za keramičko staklo da biste uklonili ostatke (najbolji je proizvod od silikona)	Specijalno ljepilo za keramičko staklo

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kodovi kvara koji se mogu pojaviti prilikom upotrebe i moguća rješenja;

Kod kvara	Problem	Rješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
Eb	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a - prekid kruga.	Zamijenite ploču za napajanje.
E5	Kvar senzora temperature IGBT-a - kratki spoj	

E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.
E7	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje pravilno.
E8	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
U1	Pogreška u komunikaciji.	Ponovno ukopčajte vezu između ploče zaslona i ploče napajanja. Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

2) Konkretni kvar i rješenje

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema dovoda napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „u“.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu.	
		Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	

Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u”.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Služba za korisnike

Ako dođe do kvara, prije nego što pozovete službu za pomoć nakon prodaje, napravite sljedeće:

- provjerite je li uređaj ispravno uključen
- proučite gornju tablicu kvara i prikaza

ako i dalje ne možete riješiti problem, isključite uređaj, ne pokušavajte ga rastaviti i pozovite službu za pomoć nakon prodaje.

Posebna izjava

Pažljivo smo provjerili sadržaj ovoga priručnika. No, poduzeće ne snosi odgovornost ni za kakve pogreške u tiskanju ili izostavljene podatke.

Nadalje, bilo kakve tehničke preinake mogu se uključiti u revidiranu verziju priručnika bez obavijesti. Izgled i boja uređaja u ovom priručniku mogu se razlikovati od izgleda i boje stvarnog uređaja.



ZBRINJAVANJE:
Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Propisnim zbrinjavanjem ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Ako trebate dodatne informacije o pripremi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Vrsta ploče za kuhanje:				CITT642C/E1	
Broj zona i/ili zona za kuhanje	zone			4	
	područja				
Tehnologija grijanja (indukcijske zone za kuhanje i područja za kuhanje, zone za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje			X	
	Indukcijska područja za kuhanje				
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za područja ili zone za kuhanje kružnog oblika: promjer upotreblljive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	Ø	21,0	cm
		Stražnji središnji dio	Ø		cm
		Stražnji desni dio	Ø	18,0	cm
		Središnji lijevi dio	Ø		cm
		Središnji dio na sredini	Ø		cm
		Središnji desni dio	Ø		cm
		Prednji lijevi dio	Ø	16,0	cm
		Prednji središnji dio	Ø		cm
		Prednji desni dio	Ø	18,0	cm
Za površine ili zone za kuhanje koje nisu kružnog oblika: duljina i širina upotreblljive površine ili zone za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	L W		cm
		Stražnji središnji dio	L W		cm
		Stražnji desni dio	L W		cm
		Središnji lijevi dio	L W		cm
		Središnji dio na sredini	L W		cm
		Središnji desni dio	L W		cm
		Prednji lijevi dio	L W		cm
		Prednji središnji dio	L W		cm
		Prednji desni dio	L W		cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg		Stražnji lijevi dio	EC električno kuhanje	182,0	Wh/kg
		Stražnji središnji dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Stražnji desni dio	EC električno kuhanje	186,3	Wh/kg
		Središnji lijevi dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Središnji dio na sredini	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Središnji desni dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Prednji lijevi dio	EC električno kuhanje	196,3	Wh/kg
		Prednji središnji dio	EC električno kuhanje		Wh/kg
		Prednji desni dio	EC električno kuhanje	187,6	Wh/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg			EC električna ploča za kuhanje	188,1	Wh/kg
Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka					
Prijedlozi za uštedu energije: • Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite posudu u središte zone za kuhanje. • Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline. • Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja. • Započnite s kuhanjem na visokoj postavci i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije. • Upotrebljavajte posude promjera jednako velikog kao i odabrana zona.					
Ove se informacije trebaju smatrati dijelom korisničkog priručnika uređaja.					

Ao colocar a marca CE  neste produto, declaramos, sob a nossa responsabilidade, a conformidade com todos os requisitos europeus de segurança, saúde e ambiente estabelecidos na legislação sobre este produto. Sempre que aplicável, as peças deste aparelho cumprem: REGULAMENTO (CE) N.º 1935/2004 relativo a materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Gestão e Manutenção de Segurança:

- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que tenham uma supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes. Qualquer derrame deve ser removido da tampa antes da abertura.
- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.
- Após utilização, desligue o elemento da placa utilizando o seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
- As instruções indicam o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada de forma a evitar perigo.
- CUIDADO: A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilizário.

AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre a panela no centro da unidade onde está a cozinhar.
- Não coloque nada no painel de controlo.
- Não use a superfície como uma placa de corte.
- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução CANDY. Esperamos que lhe proporcione muitos anos de bom serviço.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

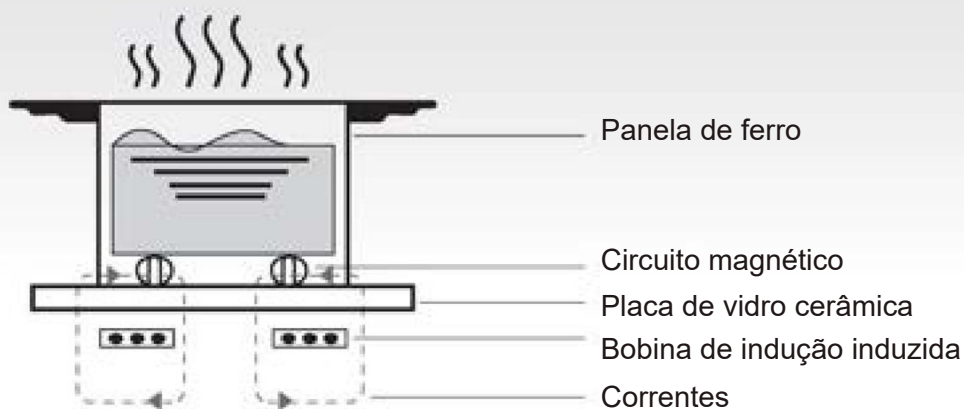
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo o tipo de cozinhados, com as suas zonas eletromagnéticas, e os seus controlos microcomputorizados e multifunções, o que a torna a escolha ideal para a família de hoje.

Fabricada com materiais especialmente importados, a placa de indução CANDY é extremamente fácil de usar, durável e segura.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, um disco elétrico feito de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é então transmitido, através da zona de cozedura, para o recipiente onde vai cozinhar.



Segurança

Esta placa foi especialmente concebida para uso doméstico.

Na sua constante busca para melhorar seus produtos, a CANDY reserva-se o direito de modificar, a qualquer momento, qualquer aspeto técnico, programa ou estético do aparelho.

- **Proteção contra sobreaquecimento**

Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de cozedura é desligada automaticamente.

- **Deteção de objetos pequenos ou não magnéticos**

Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro pequeno objeto (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (p.ex., alumínio) foi deixada na placa, um sinal sonoro toca durante aproximadamente um minuto, após o qual a placa passa automaticamente para standby.

- **Aviso de calor residual**

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" aparece para o avisar para se manter afastado.

- **Encerramento automático**

Outra característica de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é removida da zona de cozedura, esta deixa de aquecer imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter tocado durante um minuto.

Aviso: Uma pessoa que tenha um pacemaker deve consultar um médico antes de utilizar a placa de indução.

Instalação

1. Faça um furo na bancada de trabalho com a medida mostrada no diagrama abaixo. Deve deixar-se espaço mínimo de 50 mm em torno do furo. A superfície de trabalho deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser de material resistente ao calor. Tal como exibido na Figura (1)

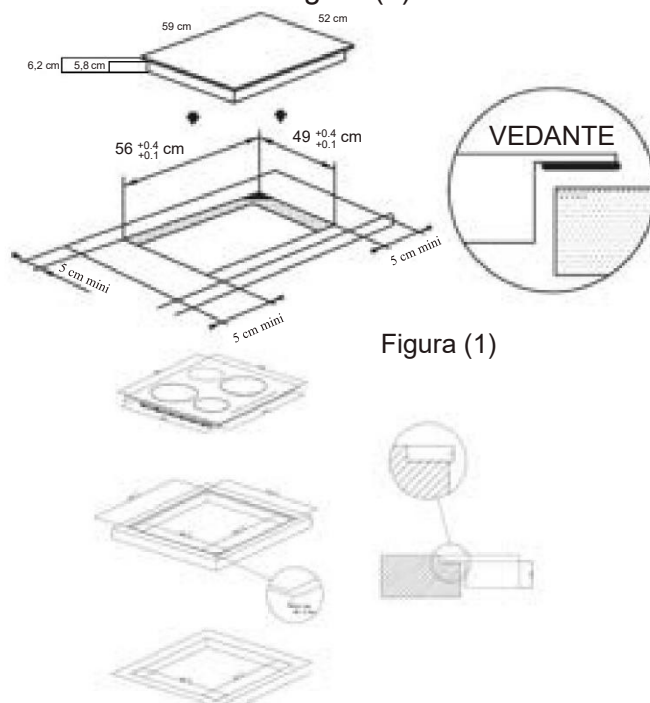


Figura (1)

Instalação de descarga: Viável apenas se o forno não estiver instalado sob a bancada

2. É essencial que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam obstruídas. Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como mostrado na Figura 2.

Figura (2)

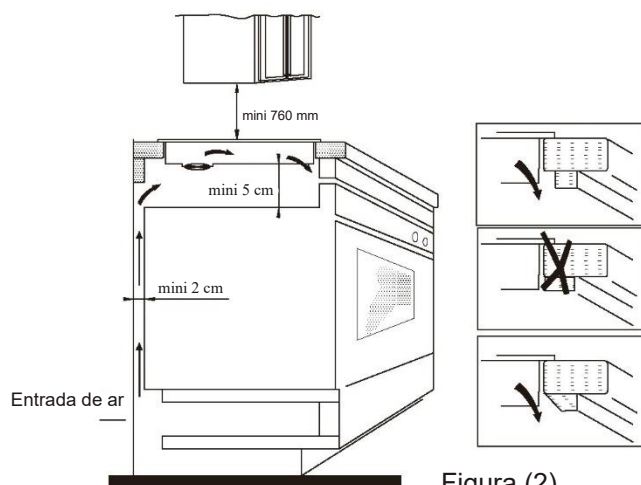
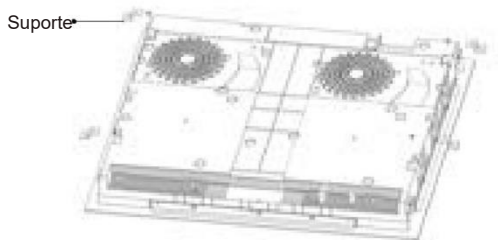


Figura (2)

NB: A distância de segurança entre a placa e qualquer armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.

- Fixe a placa na bancada de trabalho utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura da bancada.



Avisos:

- A placa de indução deve ser instalada por uma pessoa devidamente qualificada. Temos os nossos próprios instaladores qualificados. Nunca tente instalar o aparelho por si próprio.
- A placa de indução não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar loiça ou máquinas de secar.
- A placa de indução deve ser instalada de modo a possibilitar a radiação ideal de calor.
- A parede e a área acima da placa devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada composta e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

4. Conexão à rede elétrica

A tomada deve estar ligada em conformidade com a norma relevante a um disjuntor de um polo. O método de conexão está exibido na Figura 3.

Tensão	Conexão de arame		
380-415 V 3N~	1 2 L1 L2 3 4 N 5 Amarelo/Verde	1 2 Preto Castanho 3 4 Azul 5 Amarelo/Verde	
220-240 V~	1 2 L 3 4 N 5 Amarelo/Verde	1 2 Preto e Castanho 3 4 Azul 5 Amarelo/Verde	

Figura (3)

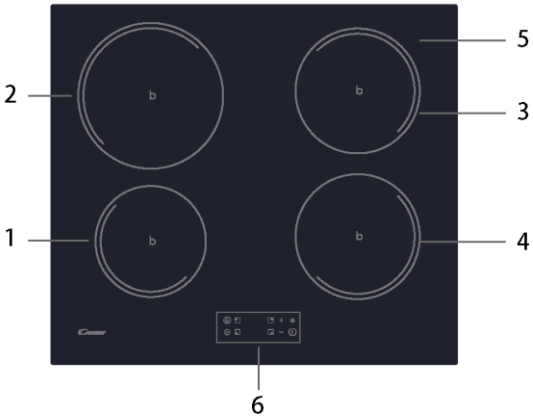
Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.

Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.

O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

Diagrama da placa de indução:



1. Máx. Zona 1300/1500W

2. Máx. Zona 2300/2600W

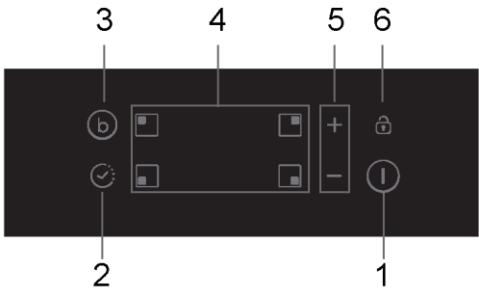
3. Máx. Zona 1800/2000W

4. Máx. Zona 1800/2000W

5. Placa de vidro

6. Painel de controlo

Diagrama esquemático do painel de controlo



1. Comando Ligar/Desligar

2. Comando do temporizador

3. Boost

4. Controlos de seleção da zona de aquecimento

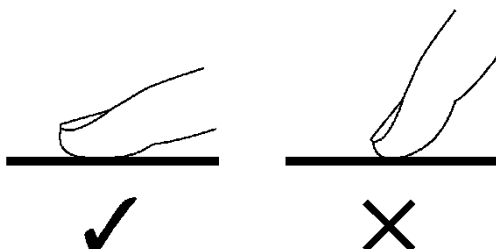
5. Tecla reguladora da potência/temporizador

6. Comando do Trinco

Funcionamento do produto

Controlos táteis

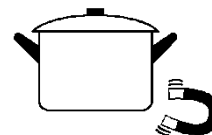
- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



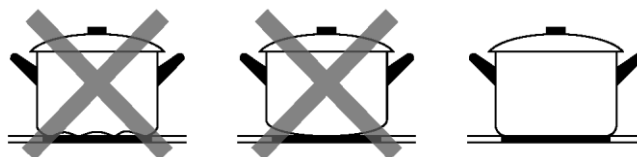
Escolher os utensílios de cozinha adequados



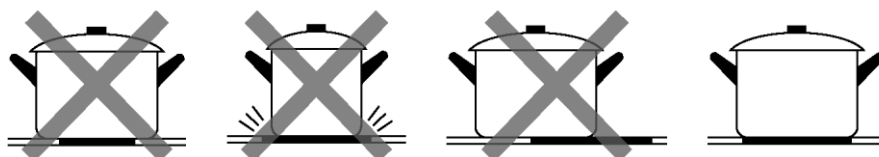
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



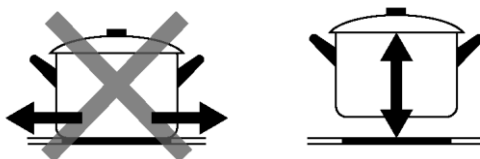
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm poderá não detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de indução, não as arraste, pois podem riscar o vidro.



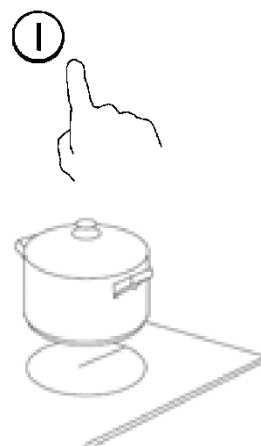
Como utilizar

Começar a cozinhar

Toque no comando LIGAR/DESLIGAR durante três segundos. Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

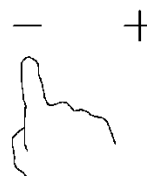


Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão



Defina uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".

- Se não seleccionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

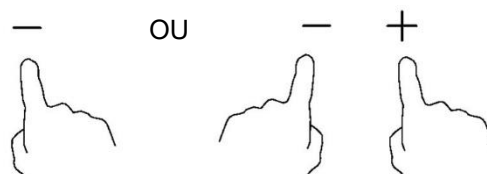
O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar



Desligue a zona de cozedura deslizando para "0" ou tocando em conjunto "-" e "+". Certifique-se de que o visor mostra "0".

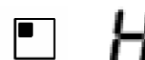


Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



Cuidado com as superfícies quentes

O "H" mostra qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar o disco elétrico enquanto ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



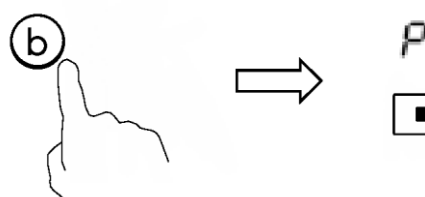
Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento.

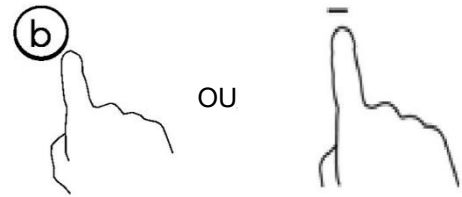


Tocando no controlo do boost , o indicador da zona mostra "P" e a potência alcança Max.

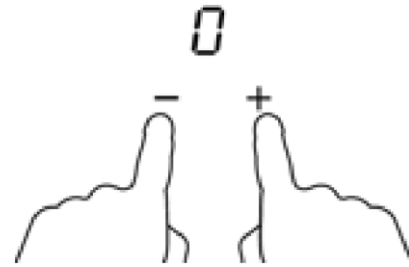


Cancelar a função Boost

Toque no comando "Boost" ou no botão "-" para cancelar a função Boost; a zona de cozedura voltará à sua configuração original.



Tocando nos comandos "-" e "+" em conjunto. A zona de cozedura desliga-se e a função boost é cancelada automaticamente



- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de calor for igual a 0, regressará a 9 após 5 minutos.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no comando de bloqueio

O indicador do temporizador irá apresentar "Lo"

Para desbloquear os comandos

Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR,  pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Comando do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado. O temporizador do máximo é 99 min.

a) Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Certifique-se de que a placa está ligada, se estiver a selecionar uma zona de cozedura

Nota: para usar o lembrete de minutos pelo menos uma zona será ativa.



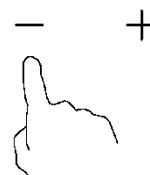
Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento.

Quando a zona está confirmada, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".

Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.

Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.

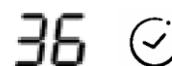


Para cancelar o contador de minutos

Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



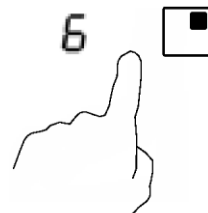
O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "-" quando o tempo definido tiver terminado.



b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona

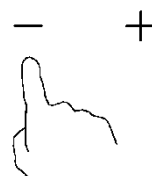
Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por ex., zona 3#)



Num curto espaço de tempo, antes do visor parar de piscar, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".



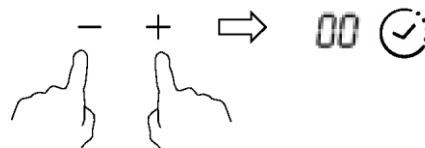
Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador.
Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Para cancelar o temporizador

Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador.

Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

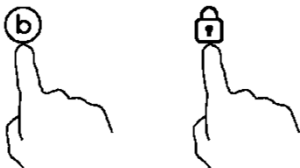
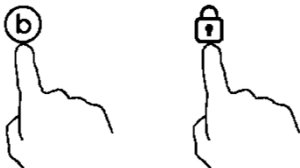


Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

As figuras acima indicadas são apenas para referência, e o produto final prevalecerá.

Função de Gestão de Energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.
- As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.
- Não é necessário colocar nenhum recipiente nas zonas de aquecimento. **Sugerimos que inicie a regulação no espaço de 5 segundos após ligar a alimentação.** Precisa de entrar no modo de definição de energia dentro de 60 segundos para entrar na Função de Gestão de Energia.

Para entrar na função de gestão de energia	
1. Atenção: não ligar a placa de fogão. Nesta fase, prima "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo. 	O símbolo "S" será apresentado na zona #1.
2. Prima a tecla "Lock". 	O símbolo "S" será apresentado na zona #1 e o símbolo "E" será apresentado na zona #2.
3. Premir novamente as teclas "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo. 	O símbolo "S" será apresentado na zona #1, "E" será apresentado na zona #2 e "t" será apresentado na zona #3. Ao mesmo tempo, o modo de potência máxima atual (7.2) será apresentado no indicador do temporizador.
Para mudar para outro nível	
premir brevemente a tecla "Boost" 	Existem 6 níveis de potência de "7.2" a "2.5". O indicador do temporizador mostrará um deles. "7.2": a potência máxima é de 7,2 Kw. "6.5": a potência máxima é de 6,5 kW. "5.5": a potência máxima é de 5,5 kW. "4.5": a potência máxima é de 4,5 Kw. "3.5": a potência máxima é de 3,5 kW. "2.5": a potência máxima é de 2,5 Kw.

Confirmação da função de gestão de energia	
Depois de selecionado o modo de regulação da potência pretendido, prima a tecla "Lock" 	Quando o indicador do temporizador deixar de piscar, o modo de alimentação está definido com êxito.
Sair da função de gestão de energia	
Após a definição, certifique-se de que desliga a alimentação e volta a ligá-la.	Em seguida, a placa é desligada.

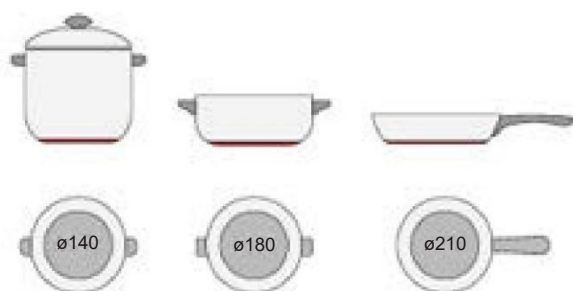
Seleção dos recipientes para cozinhar



Pode ter um número de recipientes para cozinhar diferentes

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes para cozinhar, que pode testar com um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar um nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" pisca, o recipiente não é adequado para uso com a placa de indução.
2. Ponha um íman junto do recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, então é adequado para ser utilizado com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
Deve ter um fundo plano com um diâmetro de acordo com o quadro 1 abaixo.
3. Utilize apenas panelas ferromagnéticas feitas de aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável, mas compatíveis com indução
4. Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela 1, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:





5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.

6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



	O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução	
Zona de cozedura	Mínimo	Máximo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material que é feita.

Limpeza e Manutenção

A superfície da placa de indução pode ser facilmente limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque com um pano	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercialmente disponível	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretido	Utilize um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (é melhor um produto de silicone)	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue a rede elétrica antes de limpar.

Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
Sem autorrecuperação		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica - circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica-- curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor de placa de vitrocerâmica.	Espere que a temperatura da placa de vitrocerâmica volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT -- circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT -- curto-circuito	

E6	Temperatura elevada de IGBT.	Espere que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se a rede elétrica está normal. Ligue após a rede elétrica estar normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre o painel do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou o painel do visor.

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	O painel do visor está danificado.	Substitua o painel do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	O painel do visor está danificado.	Substitua o painel do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e o visor pisca " <u>u</u> ".	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido.	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal.	

		Prima o botão "LIGAR/ DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem " <u>u</u> ".	Falha de conexão da placa de alimentação e do painel do visor;	Verifique a conexão.	
	O painel do visor da peça de comunicação está danificado.	Substitua o painel do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o Serviço Pós-venda, faça o seguinte:

- Verifique se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a tabela de falha e visualização acima

Se ainda não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não tente desmontá-lo, e ligue para o Serviço Pós-Venda.

Declaração especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser considerada responsável por quaisquer falhas de impressão ou omissões.

Além disso, quaisquer modificações técnicas podem ser incluídas numa versão revista do manual sem aviso prévio. A aparência e a cor do aparelho neste manual podem diferir do real.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde o adquiriu.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão				
		Posição	Símbolo	Valor
Identificação do modelo				Unidade
Tipo de placa:				CITT642C/E1
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4
	áreas			
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X
	Áreas de cozedura por indução			
	zonas de cozedura radiantes			
	placas sólidas			
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	ø	21,0	cm
	Traseira central	ø		cm
	Traseira direita	ø	18,0	cm
	Central esquerda	ø		cm
	Central central	ø		cm
	Central direita	ø		cm
	Dianteira esquerda	ø	16,0	cm
	Dianteira central	ø		cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Dianteira direita	ø	18,0	cm
	Traseira esquerda	C L		cm
	Traseira central	C L		cm
	Traseira direita	C L		cm
	Central esquerda	C L		cm
	Central central	C L		cm
	Central direita	C L		cm
	Dianteira esquerda	C L		cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Dianteira central	C L		cm
	Dianteira direita	C L		cm
	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE	182,0	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE		Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE	186,3	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE		Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE		Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE		Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE	196,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE		Wh/kg
	Dianteira direita	Confeção elétrica CE	187,6	Wh/kg
	Placa elétrica CE		188,1	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
Sugestões para a poupança de energia: • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada.				
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.				

