

重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

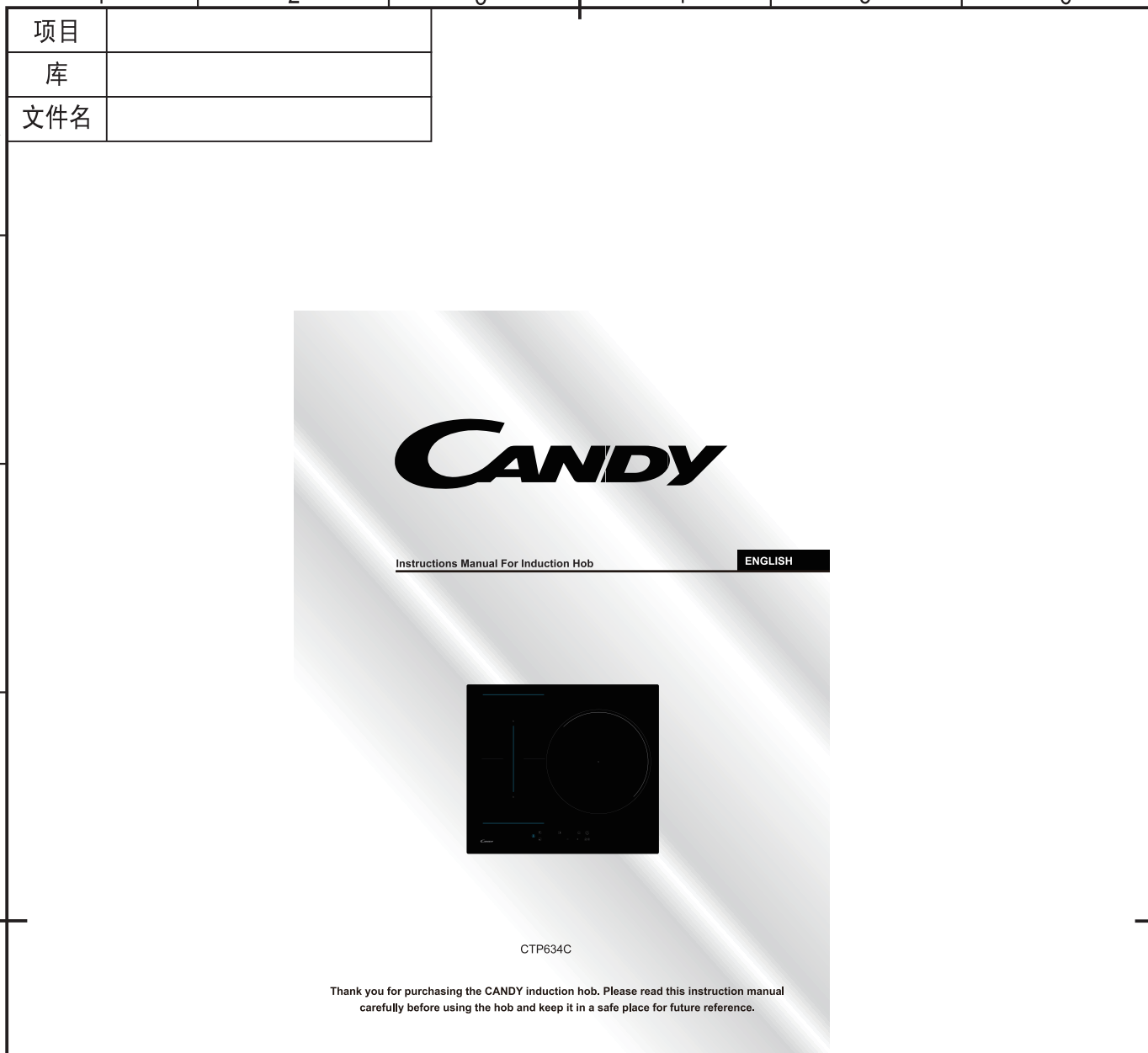
4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率



封面示意图

技术要求(版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色: 钉装, 单色
- 2、说明书幅面大小为: 210*290;
- 3、1:1图纸在第二页;
- 4、警句部分首字母高度 $\geq 3\text{MM}$;

PN: **

					多头电磁灶		CANDY-MC-IT7117B1C-A CTP634C	
					使用说明书		材料:100G双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例	 广东美的生活电器制造有限公司
制图	彭娟	审核	卢灿飞		K	/	1:1	
设计	-----	标准化	古广君					
校对	-----	审定	古广君					
会签	-----	日期	20200424		共 1 页	第 1 页		

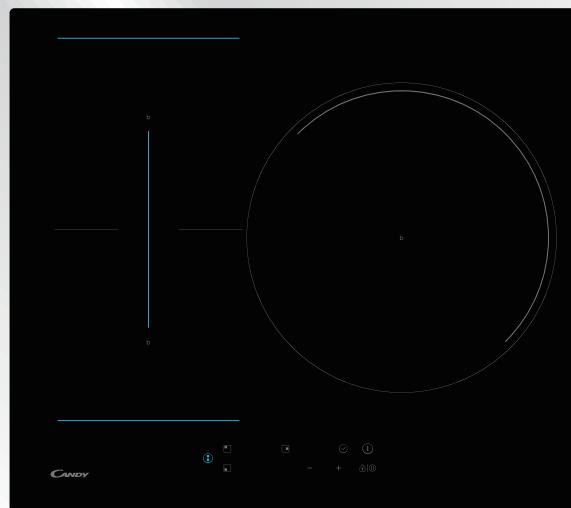
CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH


Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL



CTP634C

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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

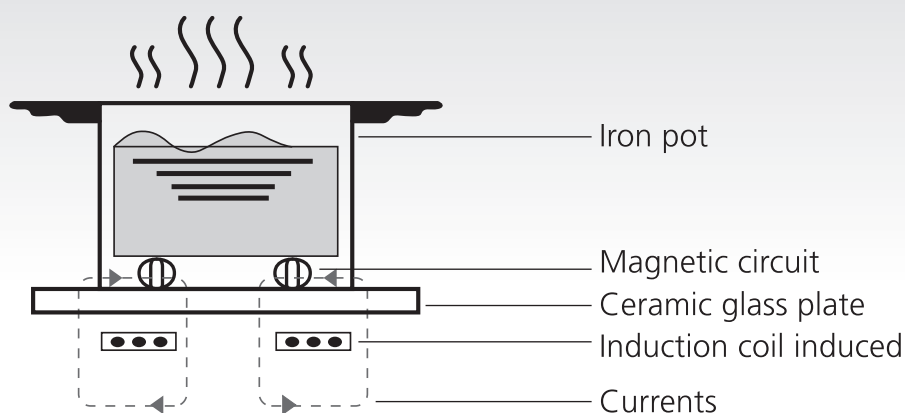
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

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

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

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

Installation

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

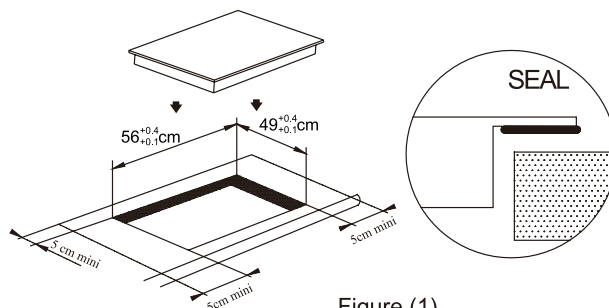
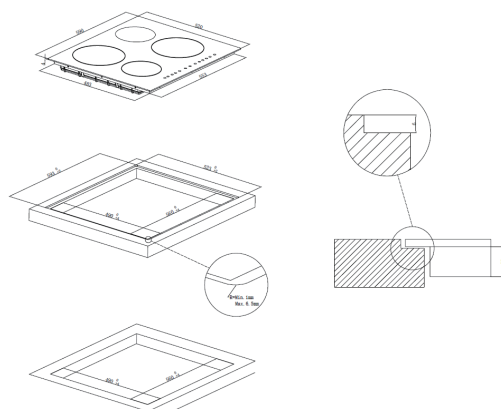


Figure (1)



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)

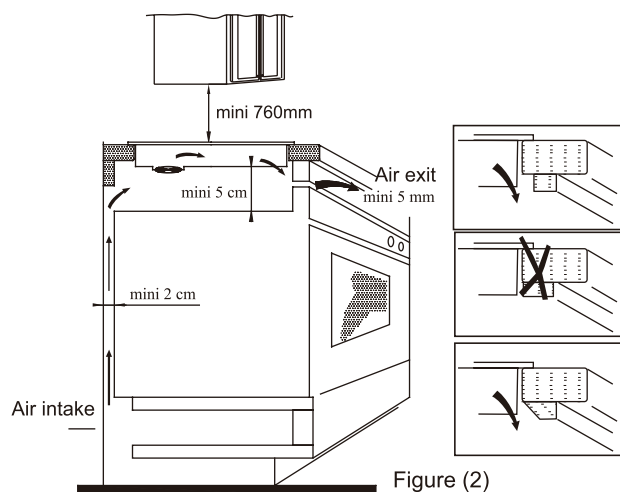
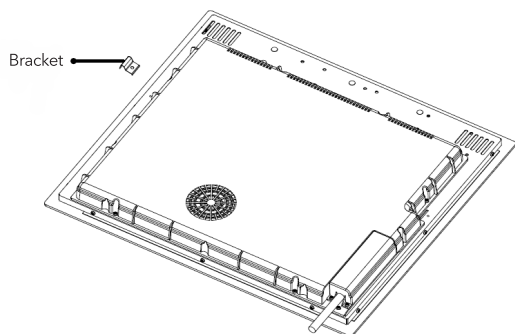


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

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

Figure (3)

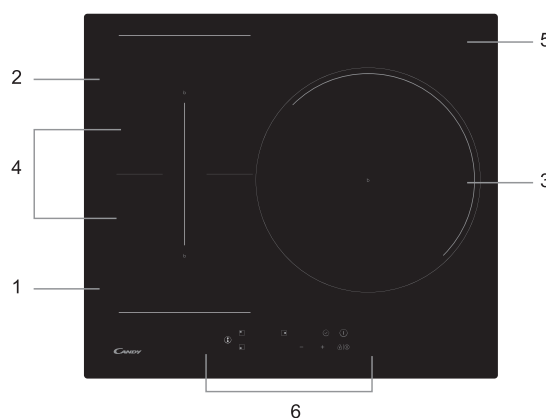
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

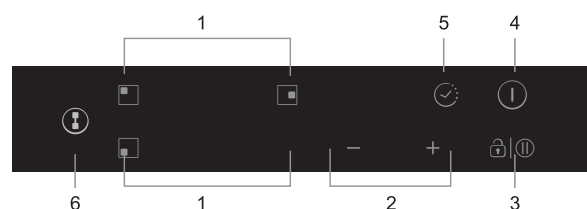
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- 1. Max. 1500/2000 W zone
- 2. Max. 1500/2000 W zone
- 3. Max. 3000/3600 W zone
- 4. Max. 3000/3500 W zone
- 5. Glass plate
- 6. Control panel

Schematic diagram of the control panel

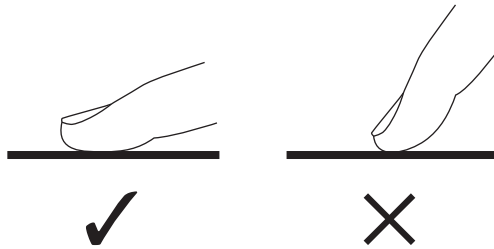


- 1. Heating zone selection controls
- 2. Power / Timer regulating key
- 3. Keylock/Pause control
- 4. ON/OFF control
- 5. Timer control
- 6. Flexible Area control

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.

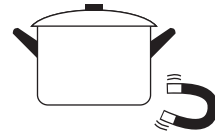


Choosing the right Cookware

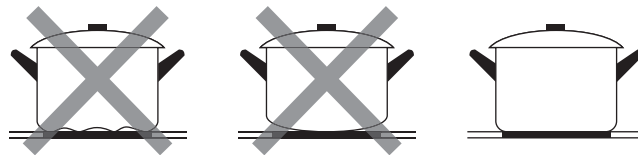


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

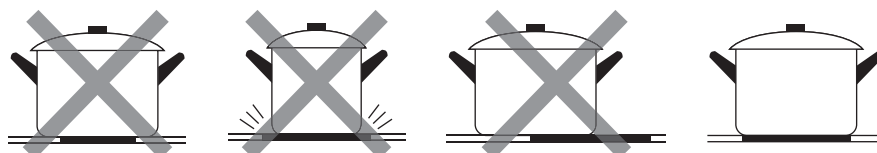
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display 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.



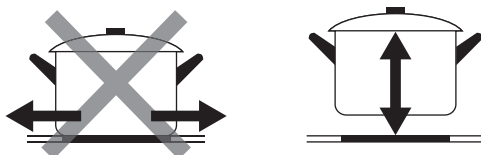
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



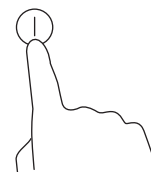
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

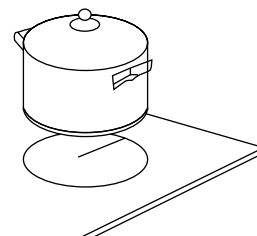
Start cooking

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.

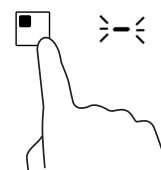


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- 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 a 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

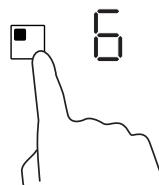
This means that:

- 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.

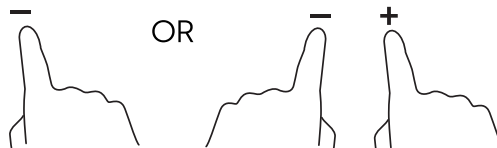
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

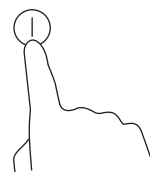
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



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

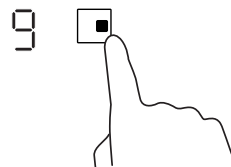
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



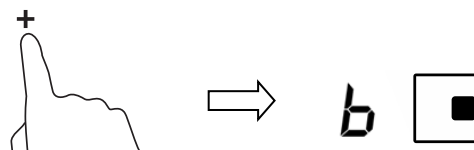
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control, then touching "+" . Make sure the display shows "9".



Touching the "+" button again, the zone indicator show "b" and the power reach Max

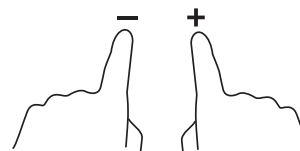


Cancel the Boost function

Touching 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



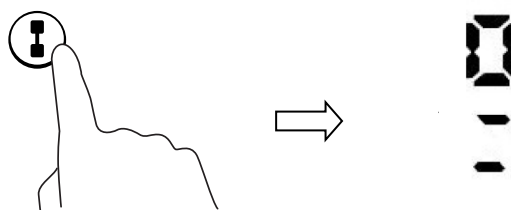
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

FLEXIBLE AREA

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

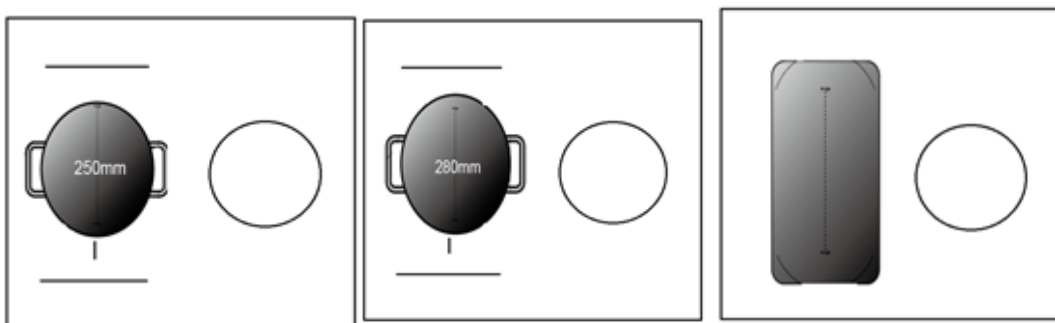
As big zone

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



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

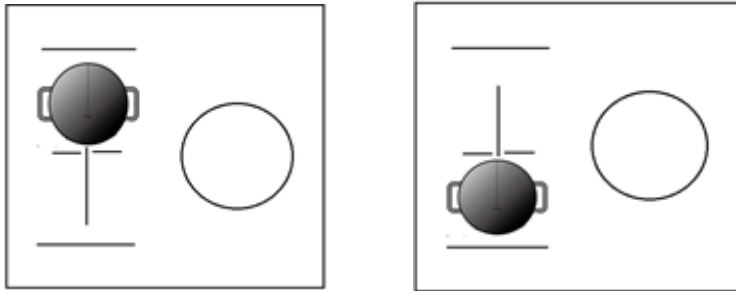


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

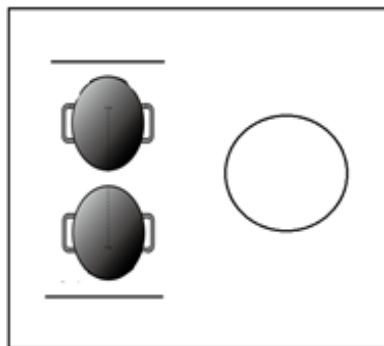
As two independent zones

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

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



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.





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

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock/pause control for a while	The timer indicator will show “ Lo “
To unlock the controls	
Touch and hold the lock/pause 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.

Pause Mode

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

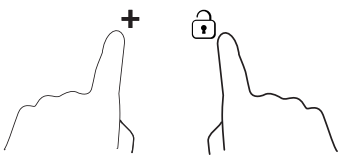
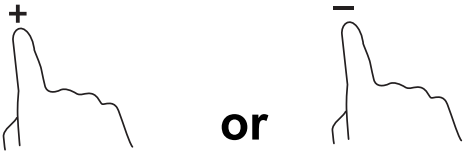
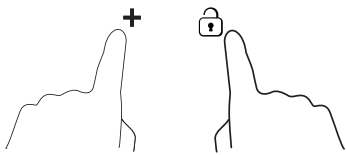
To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.1Kw.
	
To switch to another level	
press +/- from the timer	There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them. "P1" : the maximum power is 2.5Kw. "P2" : the maximum power is 3.5Kw. "P3" : the maximum power is 4.5Kw. "P4" : the maximum power is 5.5Kw. "P5" : the maximum power is 7.1Kw.
	
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.	Then the hob will be turned off.
	

Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) 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.
- b) 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

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



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

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

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



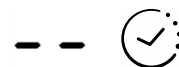
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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



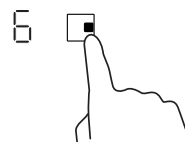
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

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



Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



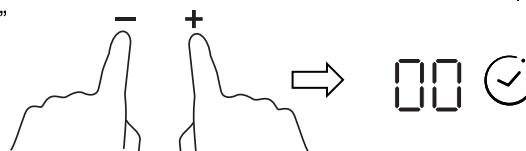
Set the time by touching the or control of the timer

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.



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

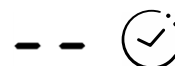


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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.

Default working times

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

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

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



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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

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

- 3 Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	140	180
3	140	320
Flexi zone	250	290

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC/FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the power board	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly ; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

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


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

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

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

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014						
		Position	Symbol	Value	Unit	
Model identification				CTP634C		
Type of hob:				Electric Hob		
Number of cooking zones and/or areas	zones			3		
	areas					
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones			X		
	Induction cooking cooking areas					
	radiant cooking zones					
	solid plates					
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left		∅	18,0	cm	
	Rear central		∅		cm	
	Rear right		∅		cm	
	Central left		∅		cm	
	Central central		∅		cm	
	Central right		∅	32,0	cm	
	Front left		∅	18,0	cm	
	Front central		∅		cm	
	Front right		∅		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}	189,5	Wh/kg
		Rear central		EC _{electric cooking}		Wh/kg
		Rear right		EC _{electric cooking}		Wh/kg
Central left			EC _{electric cooking}		Wh/kg	
Central central			EC _{electric cooking}		Wh/kg	
Central right			EC _{electric cooking}	179,4	Wh/kg	
Front left			EC _{electric cooking}	190,2	Wh/kg	
Front central			EC _{electric cooking}		Wh/kg	
Front right			EC _{electric cooking}		Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg			EC _{electric hob}	186,4	Wh/kg	
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance						
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.						

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

Recordatorio de seguridad y mantenimiento:

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

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

Apreciado cliente:

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

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

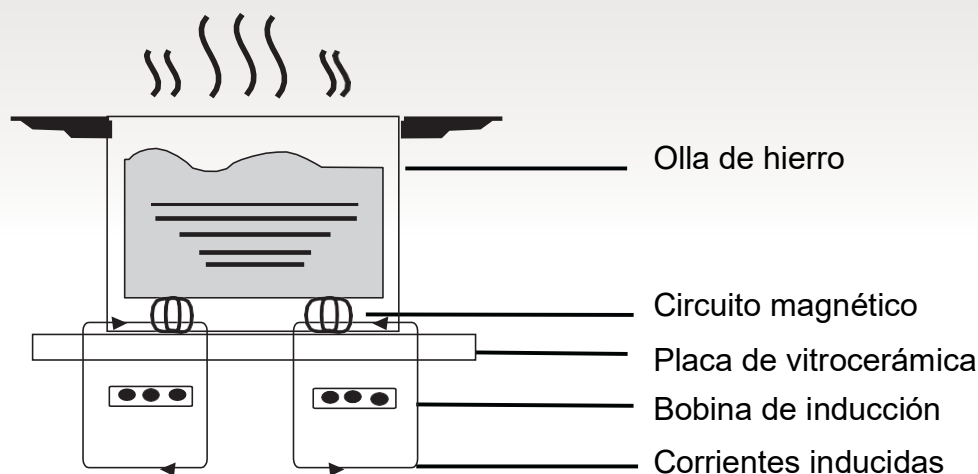
Presentación del producto

La encimera de inducción sirve para todo tipo de cocción, con sus zonas de cocción electromagnéticas y sus controles microcomputarizados y multifuncionales, lo que la convierte en la elección ideal para la familia de hoy.

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

Principio de funcionamiento

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



Seguridad

Esta encimera ha sido especialmente diseñada para uso doméstico.

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

- **Protección contra sobrecalentamiento**

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

- **Detección de objetos pequeños o no magnéticos**

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

- **Advertencia de calor residual**

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

- **Apagado automático**

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

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

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

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

Instalación

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

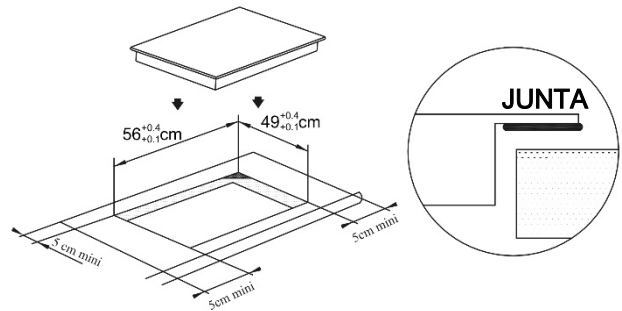
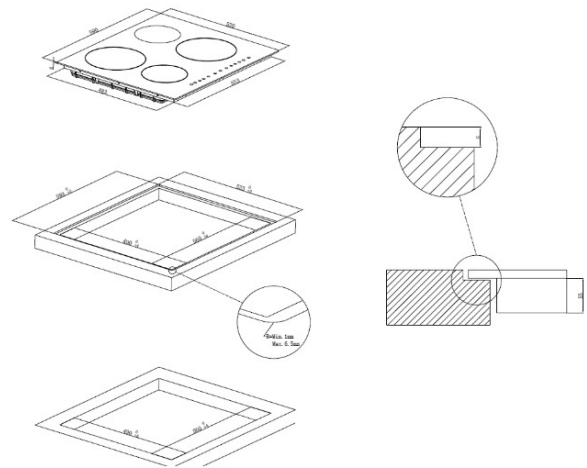


Figura (1)



Instalación a ras: Sólo es posible si el horno no está instalado bajo la encimera

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

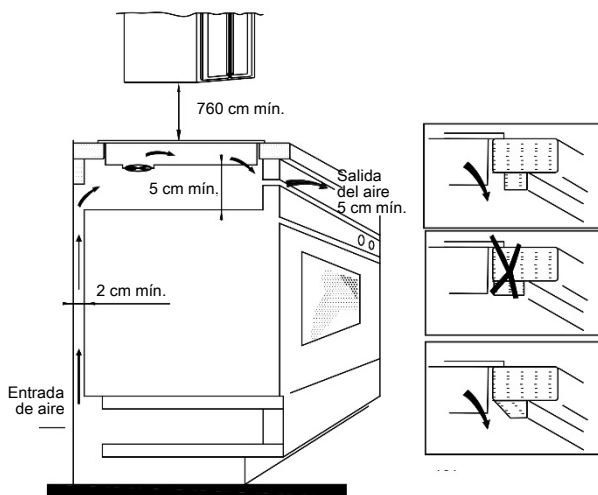
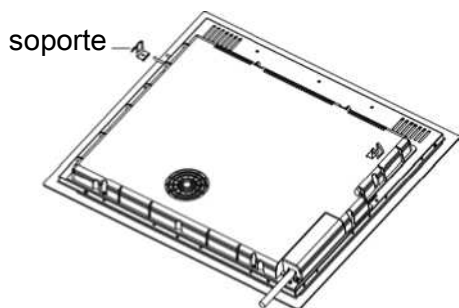


Figura (2)

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

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



Advertencias:

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

4. Conexión al suministro eléctrico

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

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

Figura (3)

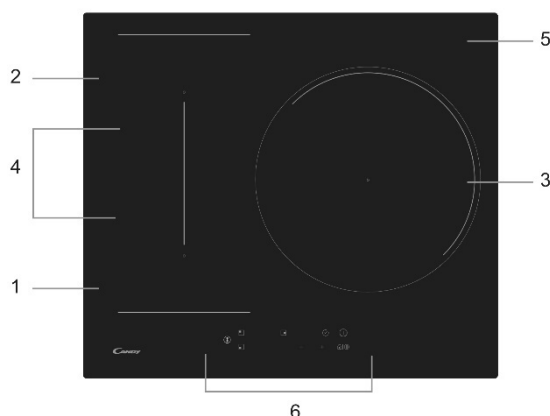
Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación irá a cargo de un técnico de posventa, que cuenta con las herramientas adecuadas para evitar accidentes.

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

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

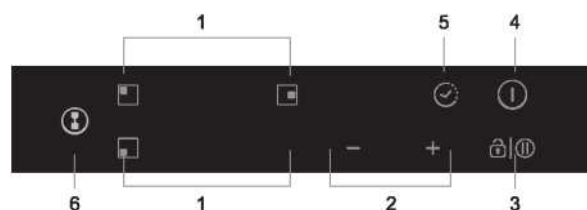
El cable no debe doblarse ni aplastarse. El cable deberá comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.

Diagrama de la encimera de inducción:



1. Zona máx. 1500/2000 W
2. Zona máx. 1500/2000 W
3. Zona máx. 3000/3600 W
4. Zona máx. 3000/3500 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

Esquema del panel de mandos



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Botón de regulación de potencia/temporizador
3. Mando de bloqueo/pausa
4. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
5. Mando del temporizador
6. Control área flexible

Funcionamiento del producto

Mandos táctiles

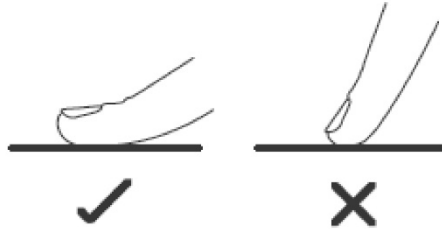
Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.

Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.

Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.

Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño).

Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.




Elección de los utensilios de cocina adecuados



- Utilice únicamente utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción.
Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la sartén.

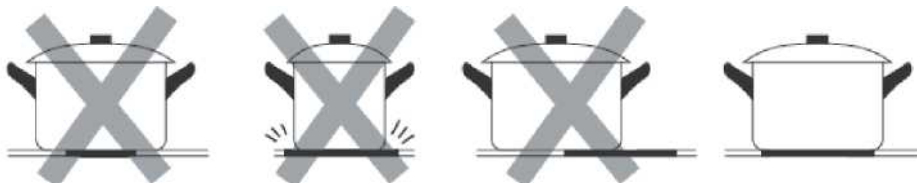


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la sartén. Si lo atrae, la sartén es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la sartén que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

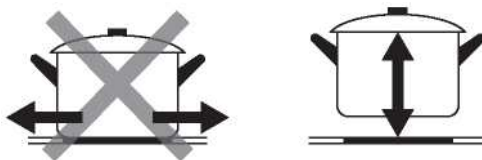
No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Es posible que la encimera no detecte los utensilios de menos de 140 mm. Siempre centra tu olla en la zona de cocción.



Para apartar las sartenes de la encimera de inducción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



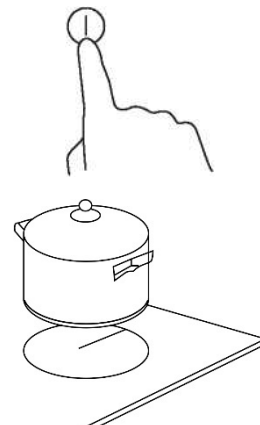
Modo de empleo

Empezar a cocinar

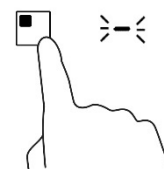
Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "--" en la pantalla; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.

Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- * Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



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



Toque el mando "-" o "+" para seleccionar la temperatura.

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



Si  parpadea en la pantalla y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

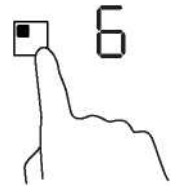
- * no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta, o
- * la sartén que está usando no es apta para encimeras de inducción, o
- * la sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una sartén adecuada en la encimera

Terminar de cocinar

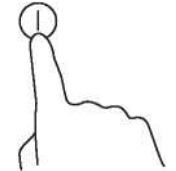
Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar



Ponga la temperatura de la zona de cocción en "0" o toque los mandos "-" y "+" al mismo tiempo para apagarla. Asegúrese de que aparece "0" en la pantalla.



Para apagar la encimera de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.



Tenga cuidado con las superficies calientes

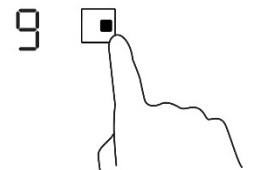
La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras sartenes.



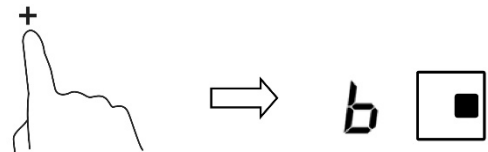
Uso del modo Boost

Activación de la función Boost

Toque el mando de selección de la zona de cocción, y después "+". Asegúrese de que aparece "9" en la pantalla.

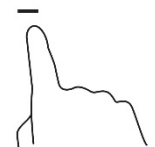


Toque el botón "+" de nuevo; en el indicador se muestra "b" y se alcanza la potencia máxima.

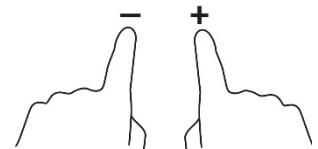


Cancelar el modo Boost

Toque el botón "-" para cancelar la función Boost; la zona de cocción recupera el ajuste original.



Toque los mandos "-" y "+" a la vez. La zona de cocción se apaga y la función Boost se cancela de forma automática



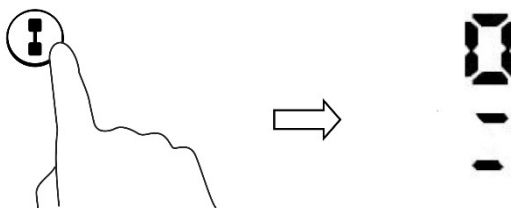
* La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.

ÁREA FLEXIBLE

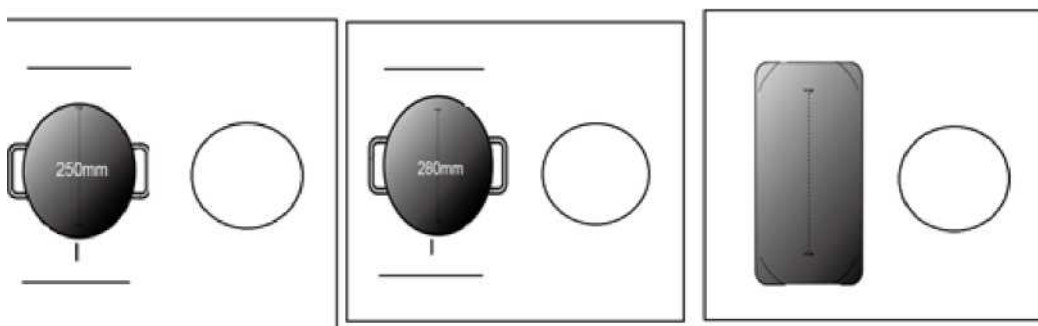
- * Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades.
- * La zona libre consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Uso como zona grande

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



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

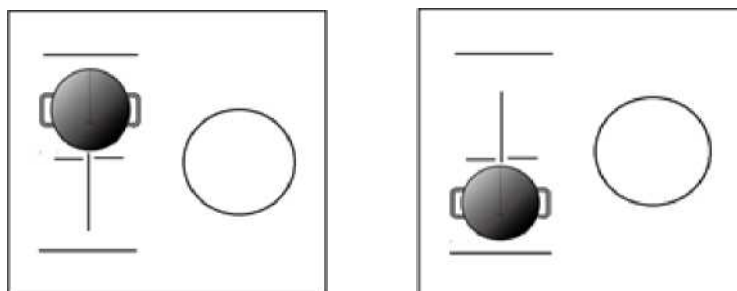


No se aconseja realizar operaciones distintas de las tres mencionadas antes, ya que esto podría afectar a la cocción.

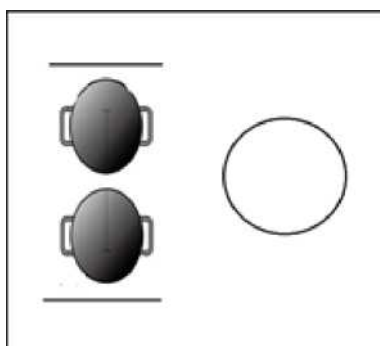
Uso como dos zonas independientes

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

- (a) Coloque una sartén en el lado superior derecho o en el lado inferior derecho de la zona flexible.



- (b) Ponga dos sartenes en ambos lados de la zona flexible.



Nota: Asegúrese de utilizar una sartén de más de 12 cm.

Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los mandos	
Toca y mantén el control de bloqueo/pausa por un rato	En el indicador del temporizador aparecerá "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Toca y mantén el control de bloqueo/pausa por un rato.	



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

Modo de Pausa

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

Para activar el modo de pausa	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	Todos los indicadores muestran "11".
Para salir del modo de pausa	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	

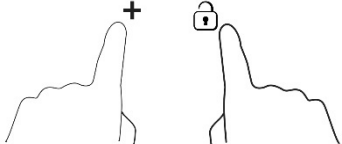


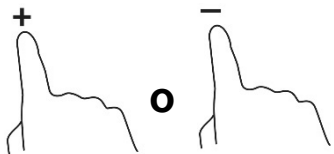
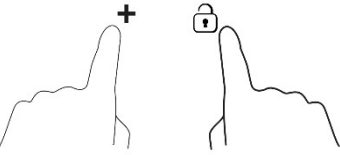
Cuando la encimera de cocción está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado ①. Esto permite utilizar el mando ① para apagar la placa de inducción en caso de emergencia. La encimera se apagará después de 10 minutos si no sales del modo de pausa.

Función de gestión de potencia

Es posible ajustar un nivel de potencia absorbida máxima de la placa de inducción mediante la selección de intervalos de potencia diferentes.

Las encimeras de inducción pueden limitar automáticamente la potencia para funcionar a una potencia inferior y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la placa y pulse el botón "+" (temporizador) y el mando de bloqueo al mismo tiempo.	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,1 kW.
	

Para activar otro nivel	
<p>pulse +/- en el temporizador</p> 	<p>Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "P5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles.</p> <p>"P1": la potencia máxima es 2,5 kW. "P2": la potencia máxima es 3,5 kW. "P3": la potencia máxima es 4,5 kW. "P4": la potencia máxima es 5,5 kW. "P5": la potencia máxima es 7,1 kW.</p>
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
<p>Pulse el botón + (temporizador) y el mando de bloqueo al mismo tiempo para confirmar los ajustes realizados.</p> 	<p>La encimera se apaga.</p>

Mando del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

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

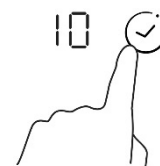
a) Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

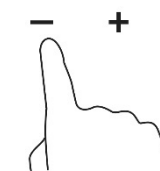
Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará "10" en la pantalla del temporizador.



Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo

Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.

Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.



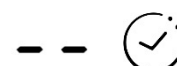
Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador, aparecerá "00" en la pantalla de los minutos.



Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



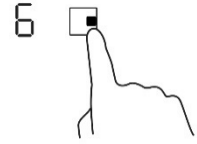
Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "--" en el indicador del temporizador.



b) Programación del temporizador para apagar una zona de cocción

Elija una zona

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar. (por ejemplo, la zona 3).



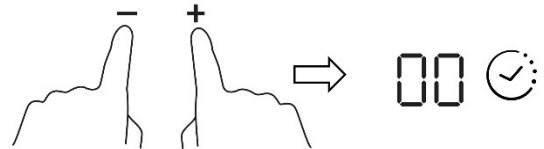
Cuando toque el mando del temporizador, el indicador del minutero empezará a parpadear y mostrará "10" en la pantalla.



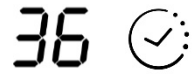
Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo.
 Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez.
 Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.



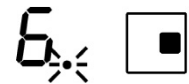
Toque "-" y "+" a la vez para cancelar el temporizador, aparecerá "00" en la pantalla de los minutos.



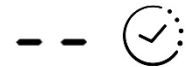
Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.



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

Tiempos de trabajo por defecto

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

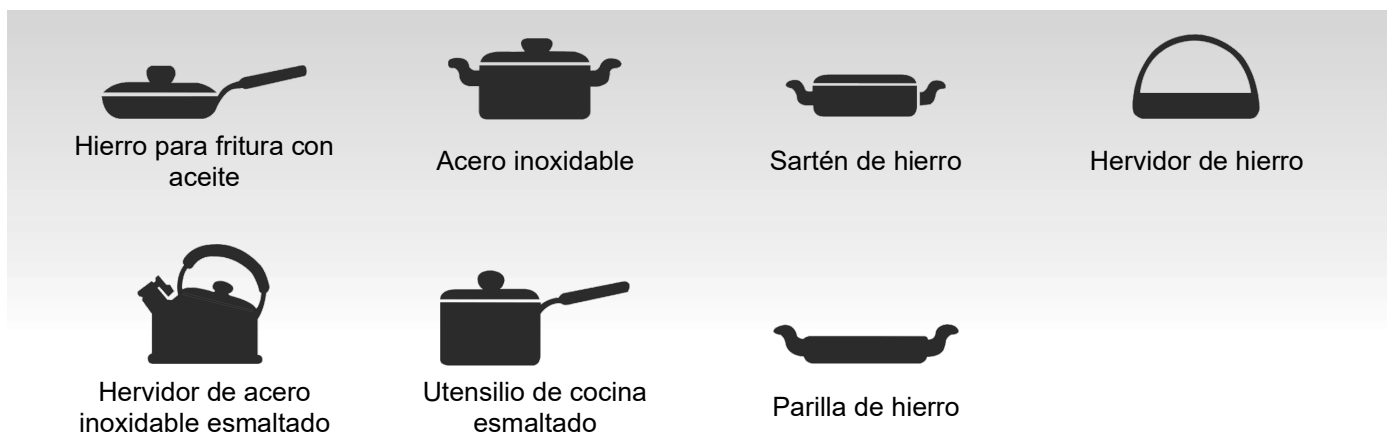
Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

Selección de utensilios de cocción



Puede utilizar una serie de utensilios de cocción diferentes

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

Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo	Máximo
1 & 2	140	180
3	140	320
Zona flexible	250	290

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

Limpeza y mantenimiento

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

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

Nota: Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar.

Indicador de fallo e inspección

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

Código de fallo	Problema	Solución
Con recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica (1#)	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar la unidad.
E4	Alta temperatura del sensor de placa cerámica (2#)	
E5	Alta temperatura del IGBT (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón de encendido/apagado para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona bien; por el contrario, sustituya el ventilador.
E6	Alta temperatura del IGBT (2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Fallo/cortocircuito en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo/circuito abierto en el sensor de temperatura de la placa de cerámica. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Fallo en el sensor de temperatura de la placa de cerámica - no válido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT, (cortocircuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la tarjeta de potencia.
FC/FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT, (cortocircuito/circuito abierto para 2#)	

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

La tabla anterior muestra cómo evaluar y verificar fallos comunes.
 No desmonte el aparato usted mismo, de lo contrario podría dañar la encimera de inducción.

Servicio de atención al cliente

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

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

Si aún así no puede resolver el problema, apague el electrodoméstico, no intente desmontarlo y llame al servicio de atención al cliente.

Declaración especial

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

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



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

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

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

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

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

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

Información de producto de las placas de cocina eléctricas de uso doméstico según el Reglamento (UE) nº. 66/2014 de la Comisión					
		Posición	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación de modelo				CTP634C	
Tipo de placa:				Placa eléctrica	
Número de zonas y/o áreas de cocción	zonas			3	
	áreas				
Tecnología (zonas y áreas de cocción por inducción, calor radiante y placas sólidas)	Zonas de inducción			X	
	Áreas de inducción				
	Zonas de calor radiante				
	Placas sólidas				
Zonas o áreas de cocción circulares: Diámetro de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm	Trasera izquierda	Ø		18,0	cm
	Trasera central	Ø			cm
	Trasera derecha	Ø			cm
	Central izquierda	Ø			cm
	Central central	Ø			cm
	Central derecha	Ø		32,0	cm
	Delantera izquierda	Ø		18,0	cm
	Delantera central	Ø			cm
	Delantera derecha	Ø			cm
Zonas o áreas de cocción no circulares: Longitud y anchura de superficie útil por zona de cocción eléctrica redondeado al valor más próximo a 5 mm	Trasera izquierda	L An			cm
	Trasera central	L An			cm
	Trasera derecha	L An			cm
	Central izquierda	L An			cm
	Central central	L An			cm
	Central derecha	L An			cm
	Delantera izquierda	L An			cm
	Delantera central	L An			cm
	Delantera derecha	L An			cm
Consumo energético en zona o área de cocción calculado en kg	Trasera izquierda	Cocina eléctrica CE		189,5	Wh/kg
	Trasera central	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
	Trasera derecha	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
	Central izquierda	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
	Central central	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
	Central derecha	Cocina eléctrica CE		179,4	Wh/kg
	Delantera izquierda	Cocina eléctrica CE		190,2	Wh/kg
	Delantera central	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
	Delantera derecha	Cocina eléctrica CE			Wh/kg
Consumo energético por placa de cocción calculado en kg		Placa de cocción eléctrica CE		186,4	Wh/kg
Norma aplicada: EN 60350-2 Aparatos electrodomésticos para cocinas eléctricas. Parte 2: Encimeras de cocción. Métodos de medida de la aptitud a la función.					
<p>Recomendaciones para ahorrar energía:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para optimizar la eficiencia de la placa de cocción, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción. • El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará. • Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa. • Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo. <p>Utilice sartenes cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida.</p>					
Esta información debe considerarse parte del manual del usuario del aparato.					