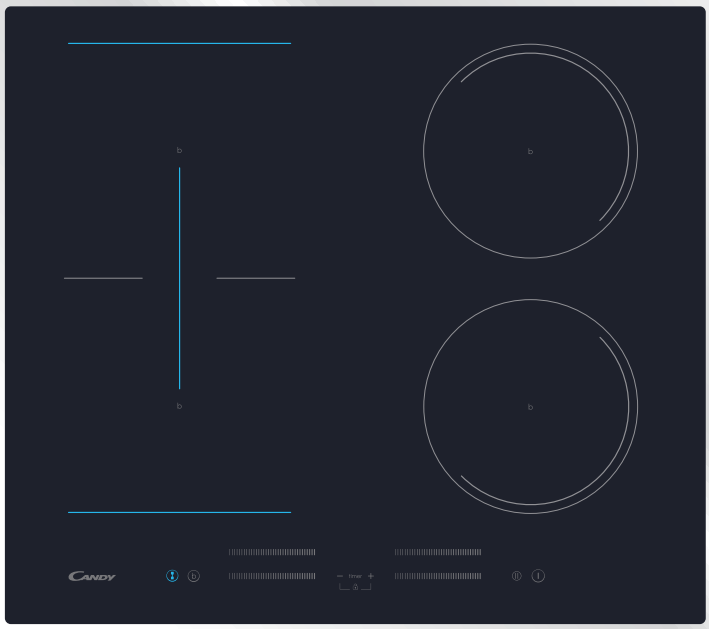
CANDY

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione	ITALIANO
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENŠČINA
Brugervejledning til induktionskogesektion	DANSK
Instruktionsbok för induktionshäll	SVENSKA
Induktiokeittotason käyttöohje	SUOMI
Instruksjonsveiledning for induksjonstopp	NORSK



CTP644MC / CMC644TP

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. Asapplicable, 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 oly 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 fi ed 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 applicance.

- 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.

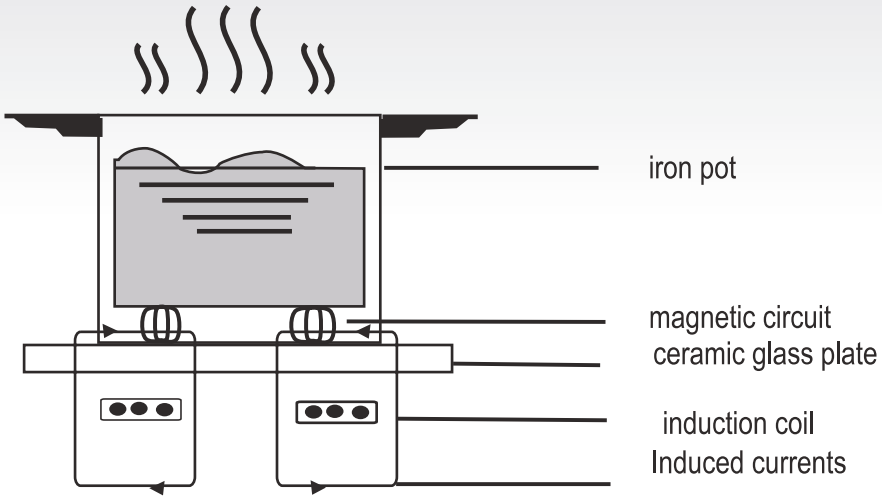
Product Introduction

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)

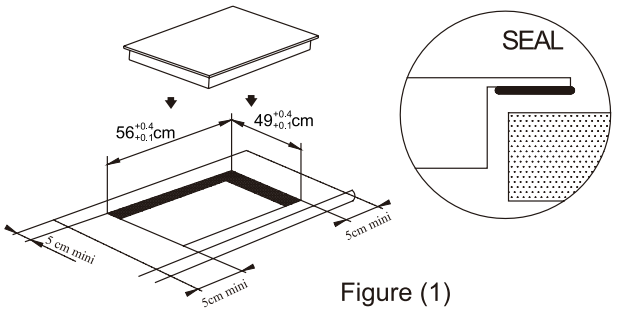
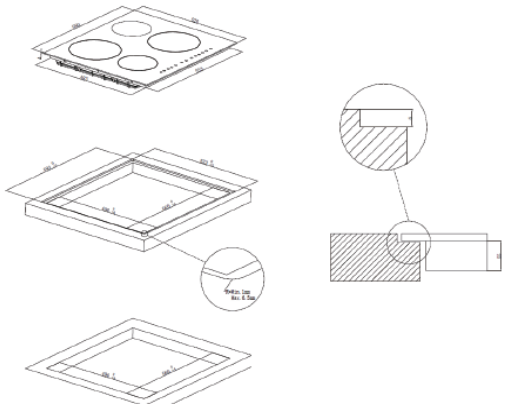


Figure (1)



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)

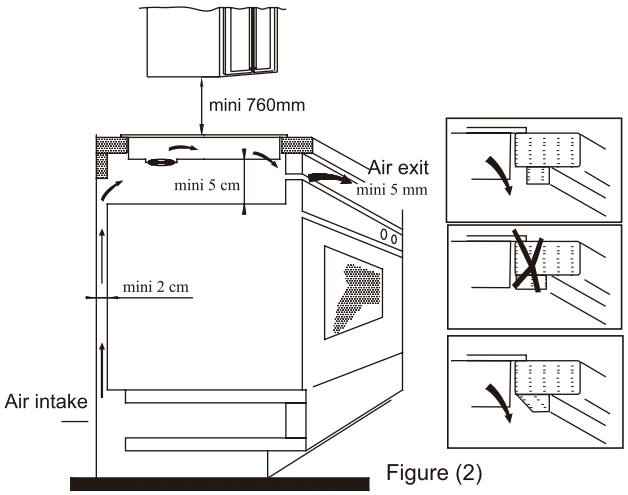
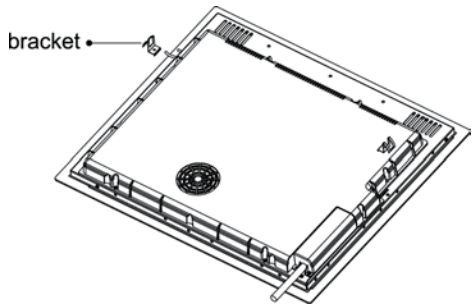


Figure (2)

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.

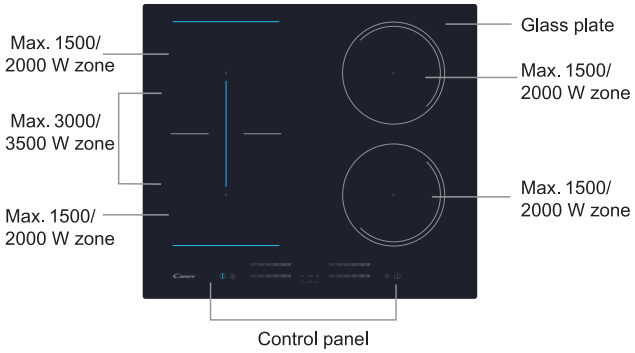
Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1 L1 Black	2 L2 Brown	3	4 N Blue	5 Yellow/Green
220-240V~	1	2 L Black & Brown	3	4 N Blue	5 Yellow/Green

Figure (3)

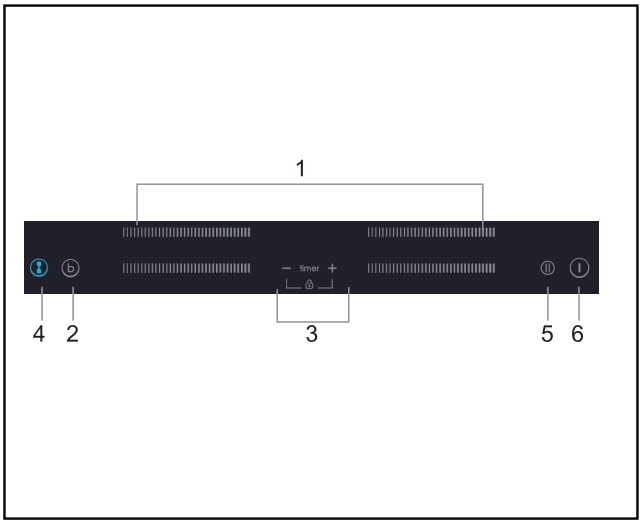
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
The cable must not be bent or compressed.
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel

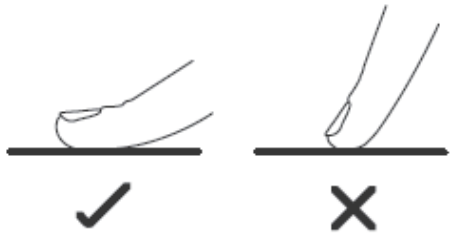


1. Heating zone power controls
2. Booster control
3. Timer control / Keylock control
4. Flexible Area control
5. Pause control
6. ON/OFF control

Operation of Product

Touch Controls

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

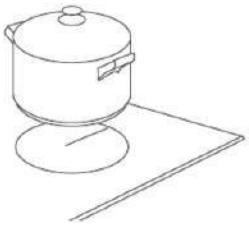


How to use

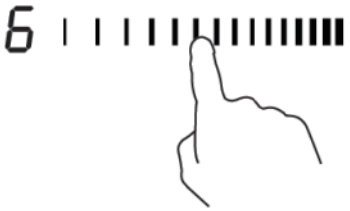
1. Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



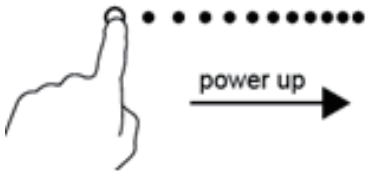
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

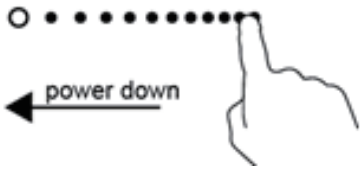


3. Touching the heating zone slider control , and a indicator next to the key will flash.



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





If the display flashes ⊃⊔⊂ alternately with the heat setting

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

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Double zones

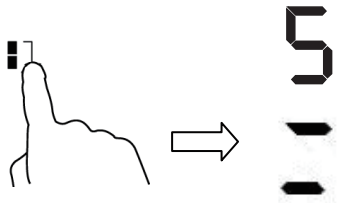
In this zone can be used a cookware with the diameter between 160mm and 290mm in order to have more flexibility on the zone."

FLEXIBLE AREA

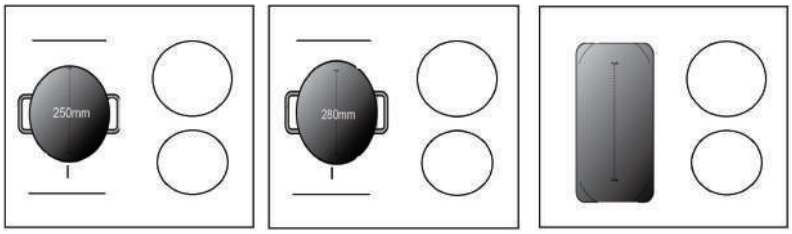
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

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



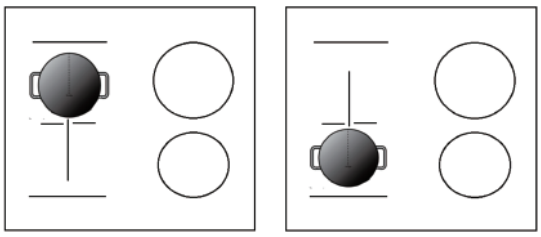
2.As a big zone, we suggest the used as the follow:Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)



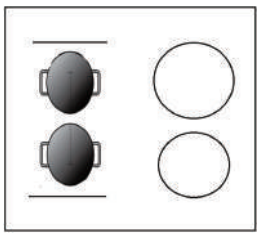
We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.
(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



Put two pans on both sides of the flexible zone.

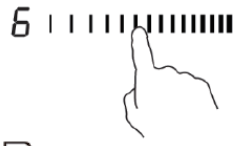


Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

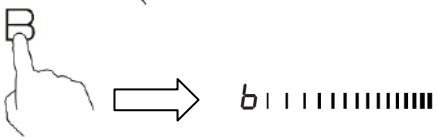
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone slider control

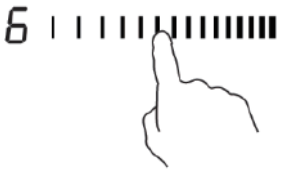


Touching the boost control "B",the zone indicator show "b." and the power reach Max.



Cancel the Boost function

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



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



•The function can work in any cooking zone.
•The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
•If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Pause Mode

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

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

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

Locking the Controls

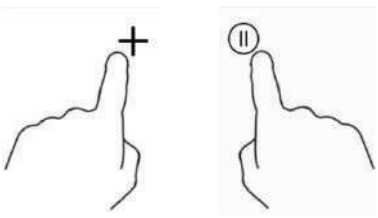
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

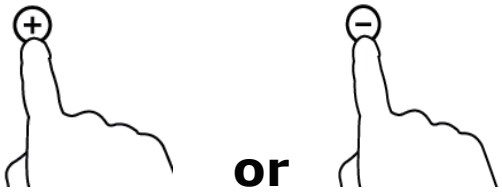
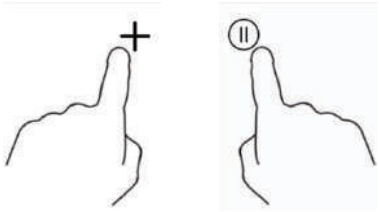
To lock the controls	
Touch and hold the Timer " — " and Timer " + " at the same time for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the Timer " — " and Timer " + " at the same time for a while.	

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

Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause key and Timer " + ". 	The timer indicator will show " P5" which means power level 5。The default mode is on 7.0Kw。

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

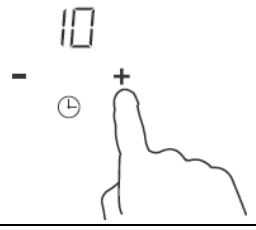
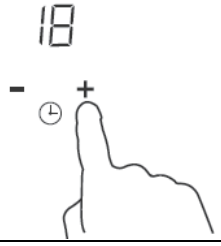
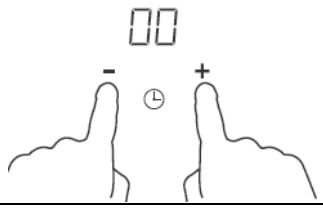
Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

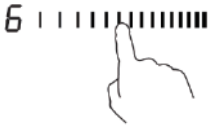
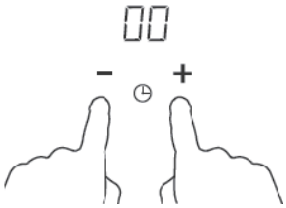
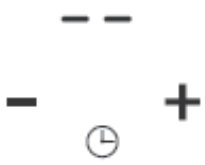
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

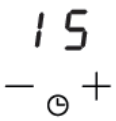
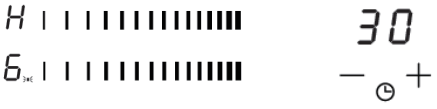
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	

When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.	

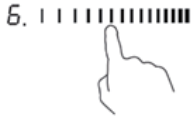
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

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

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

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:  (set to 15 minutes) (set to 45 minutes) 	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	 (set to 30 minutes)
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

c) Cancel the timer

Touching the heating zone slider control that you want to cancel the timer	
Touch and hold the timer control " - ", the timer decreases to "00" and the timer is cancelled.	

Selection of cooking vessels


Iron oil frying pan


Stainless steel pot


Iron pan


Iron kettle


Enamel stainless steel kettle


Enamel cooking utensil


Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	**Minimum**	**Maximum**
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

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

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

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

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				CTP644MC/CMC644TP	
Type of hob:				Electric Hob	
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	18,0	cm
		Rear central	Ø		cm
		Rear right	Ø	18,0	cm
		Central left	Ø		cm
		Central central	Ø		cm
		Central right	Ø		cm
		Front left	Ø	18,0	cm
		Front central	Ø		cm
		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	$EC_{electric\ cooking}$	192.8	Wh/kg
		Rear central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Rear right	$EC_{electric\ cooking}$	193.3	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	$EC_{electric\ cooking}$	200.3	Wh/kg
		Front central	$EC_{electric\ cooking}$		Wh/kg
		Front right	$EC_{electric\ cooking}$	177.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			$EC_{electric\ hob}$	191	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.					

Apponendo il marchio CE CE su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto. Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a: REGOLAMENTO (CE) Nº 1935/2004 su materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:

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

superficie del piano di cottura.

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

- Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
- Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
- Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

Gentile cliente,

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY. Ci auguriamo che possa funzionare correttamente per molti anni.
Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

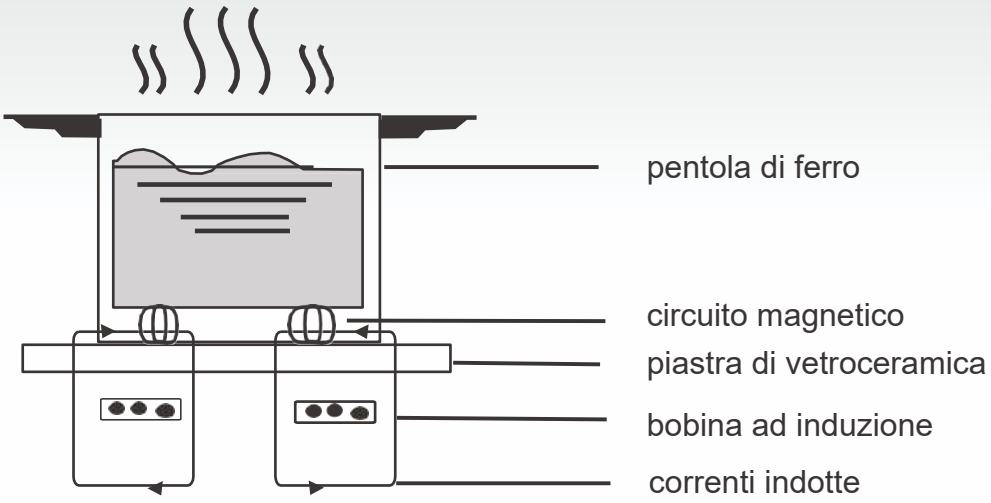
Introduzione al prodotto

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

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

Principio di funzionamento

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



Sicurezza

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

- **Protezione dal surriscaldamento**
  Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici**
  Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forchetta, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, si attiva un cicalino per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.
- **Indicatore del calore residuo**
  Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.
- **Protezione tramite autospegnimento**
  Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

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

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

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

Installazione

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

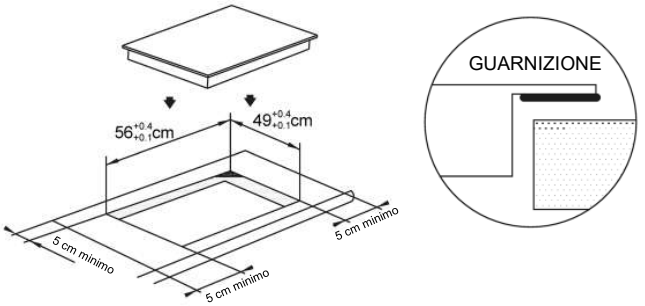
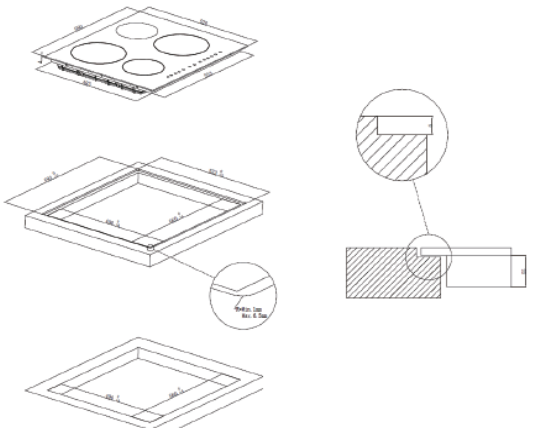


Figura 1



Installazione a filo: fattibile solo se il forno non è installato sotto il banco

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

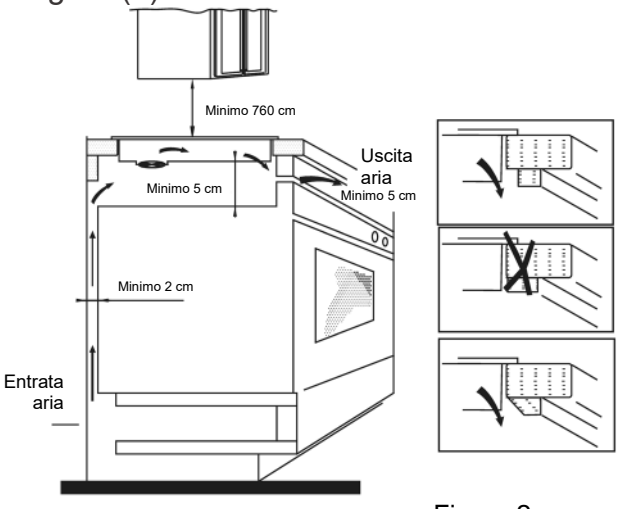
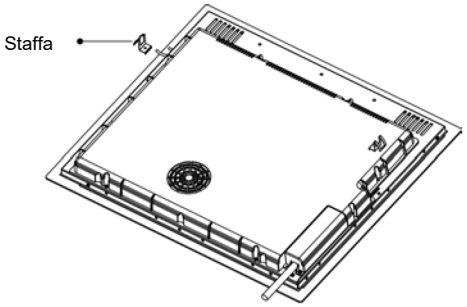


Figura 2

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

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



Avvertenze:

(1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.

(2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.

(3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.

(4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.

(5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

4. **Collegamento all'alimentazione**

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

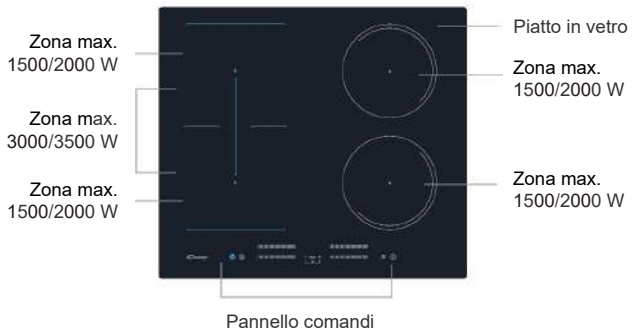
Tensione	Collegamento filo			
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Nero	Marrone	Blu	Giallo/verde
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5
	Nero e marrone		Blu	Giallo/verde

Figura (3)

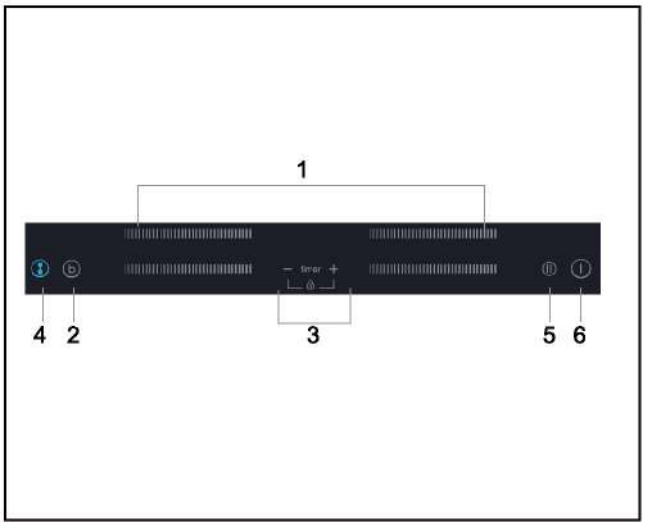
Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico omnipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

Diagramma del piano di cottura ad induzione:



Schema del pannello di controllo

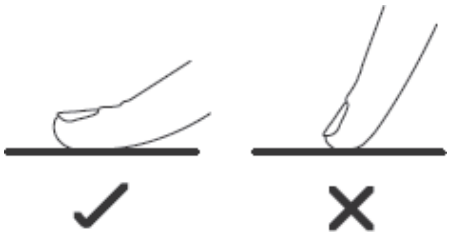


1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Controllo funzione boost
3. Controllo del timer / Blocco comandi
4. Controllo zona flessibile
5. Controllo pausa
6. Tasto ON/OFF

Funzionamento del prodotto

Tasti a sfioro

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

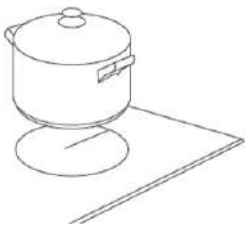


Modo d'uso

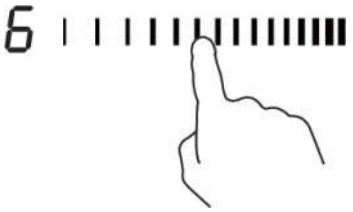
1. Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "--", ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.



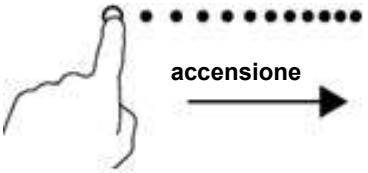
2. Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.
- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte.

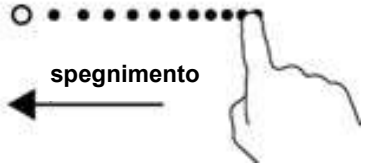


3. Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



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





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

Questo significa quanto segue:

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

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.
Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

Zone a doppio riscaldamento

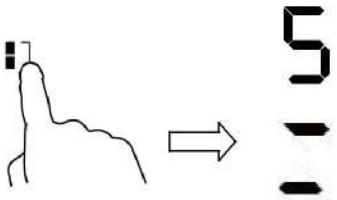
In questa zona si possono utilizzare recipienti di cottura con diametro compreso tra 160 mm e 290 mm per ottenere una maggiore flessibilità operativa.

AREA FLESSIBILE

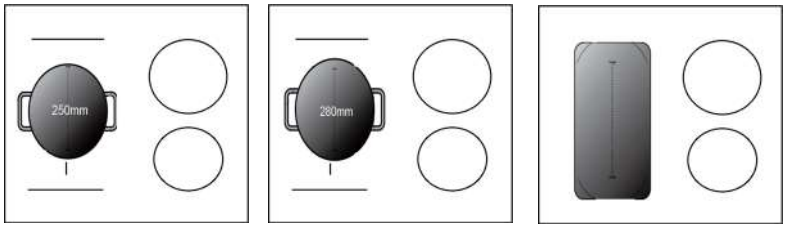
- Questa area può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.
- L'area libera è formata da due induttori indipendenti che possono essere azionati separatamente.

Come zona grande

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



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

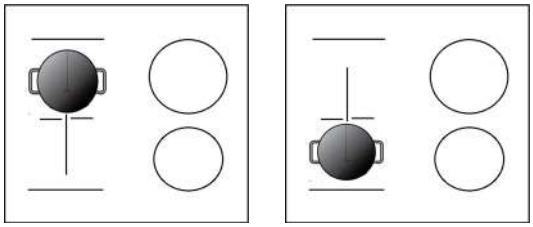


Non si consiglia un uso diverso da quello delle tre operazioni sopra indicate in quanto ciò potrebbe influenzare il riscaldamento dell'elettrodomestico

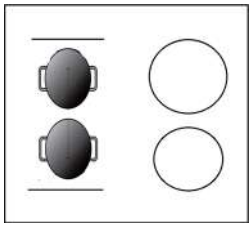
Come due zone indipendenti

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

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



Mettere due pentole su entrambi i lati della zona flessibile.

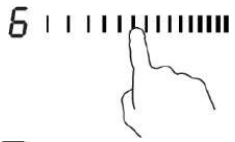


Avvertenza: Assicurarsi che la pentola sia più grande di 12 cm.

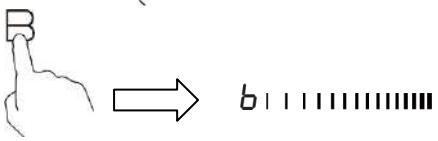
Utilizzo della funzione boost

Attivazione della funzione boost

Toccare il comando del cursore della zona da scaldare

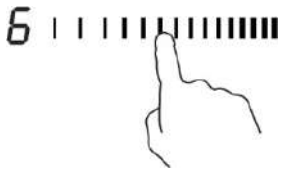


Toccare il comando funzione boost "B", l'indicatore della zona mostra "b" e la potenza raggiunge il valore massimo.



Cancellazione della funzione boost

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



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



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

Modalità pausa

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

Per entrare in modalità pausa	
Toccare il comando pausa "⏸".	Tutti gli indicatori mostrano "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare il comando pausa.	

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

Blocco dei comandi

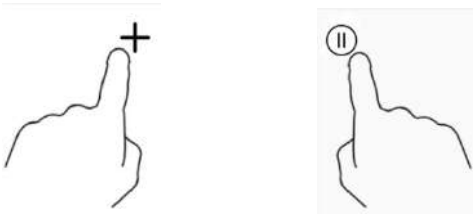
- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto ON/OFF.

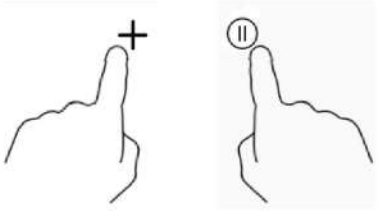
Per bloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il timer "**---**" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo di tempo.	L'indicatore sul timer riporta "Lo" (basso).
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il timer "**---**" e il timer "+" contemporaneamente per un breve periodo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

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

Funzione gestione potenza

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

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

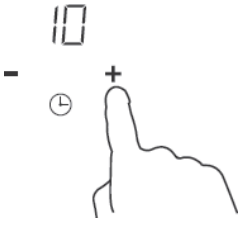
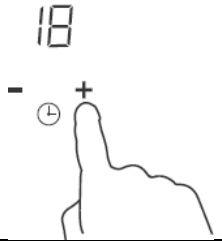
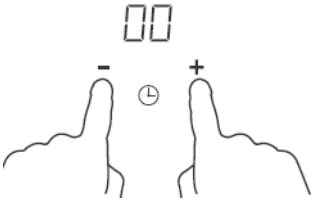
Per passare ad un altro livello	
premere +/- del timer 	Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi. "P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW. "P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW. "P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW. "P4": la potenza massima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

Controllo timer

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

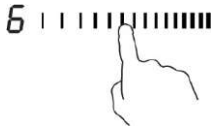
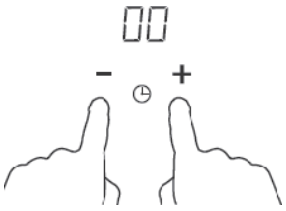
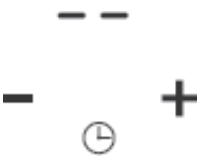
A) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non viene selezionata nessuna zona di cottura

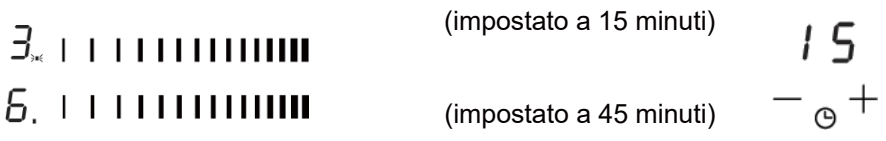
Accertarsi che il piano di cottura sia acceso. Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.	
Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "10".	
Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer. Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.	
Utilizzando i tasti "-" e "+" insieme, il timer si cancella ed il display dei minuti visualizza "00".	

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

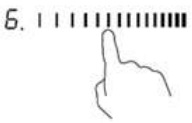
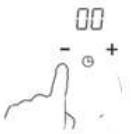
B) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

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

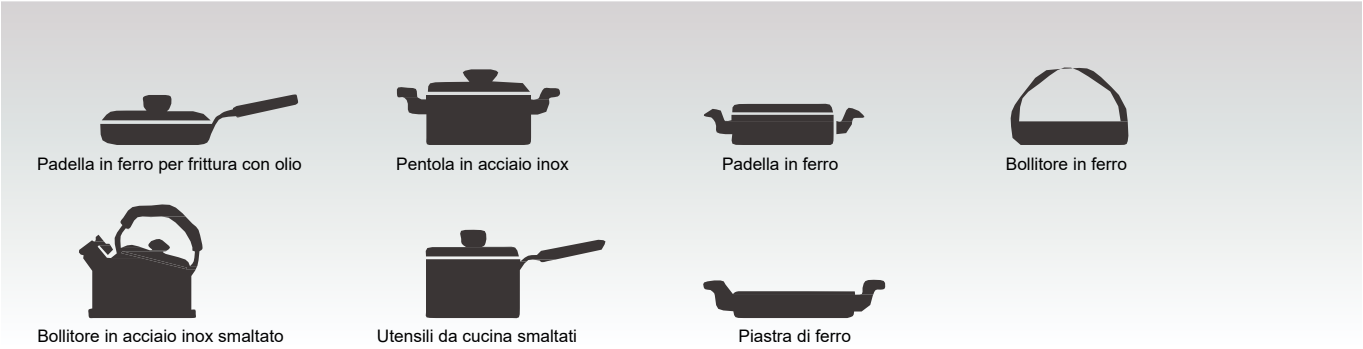
Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

per impostare più zone:	
Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola; Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, sono attivi i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante:  (impostato a 15 minuti) (impostato a 45 minuti)	
Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e il puntino della zona corrispondente lampeggerà. Vedere la visualizzazione a destra:	 (impostato a 30 minuti)
Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.	

C) Annullamento del timer

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

Selezione dei recipienti di cottura



È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

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

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

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

Pulizia e manutenzione

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

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

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

Display di anomalie e controllo

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

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

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

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

Servizio Clienti

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

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

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

Dichiarazione speciale

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

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



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

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

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

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

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

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

Informazione prodotto per piani di cottura elettrici conformi al Regolamento della Commissione (UE) nº 66/2014					
		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello				CTP644MC/CMC644TP	
Tipologia di piano cottura:				Piano cottura elettrico	
Numero di zone e/o aree di cottura	zone			4	
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre metalliche)	Zone di cottura a induzione			X	
	Aree di cottura con cottura a induzione				
	zone di cottura radianti				
	piastre metalliche				
Per le zone o le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Posteriore centrale	Ø		cm
		Posteriore destra	Ø	18,0	cm
		Centrale sinistra	Ø		cm
		Centrale centrale	Ø		cm
		Centrale destra	Ø		cm
		Anteriore sinistra	Ø	18,0	cm
		Anteriore centrale	Ø		cm
		Anteriore destra	Ø	18,0	cm
Per le zone o le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini		Posteriore sinistra	L W		cm
		Posteriore centrale	L W		cm
		Posteriore destra	L W		cm
		Centrale sinistra	L W		cm
		Centrale centrale	L W		cm
		Centrale destra	L W		cm
		Anteriore sinistra	L W		cm
		Anteriore centrale	L W		cm
		Anteriore destra	L W		cm
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg		Posteriore sinistra	ECelectric cooking	192,8	Peso/kg
		Posteriore centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Posteriore destra	ECelectric cooking	193,3	Peso/kg
		Centrale sinistra	ECelectric cooking		Peso/kg
		Centrale centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Centrale destra	ECelectric cooking		Peso/kg
		Anteriore sinistra	ECelectric cooking	200,3	Peso/kg
		Anteriore centrale	ECelectric cooking		Peso/kg
		Anteriore destra	ECelectric cooking	177,6	Peso/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg			ECelectric hob	191	Peso/kg
Norma applicata: EN 60350-2 Apparecchi di cottura elettrici per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi di misurazione delle prestazioni					

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

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

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:
- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare la tabella guasti soprariportata.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

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

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

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

- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščene servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, saj je menjava lahko nevarna.
- POZOR: Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravo. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nezgode.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne plošče ohlajena.
- POZOR: Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.
Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.
Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

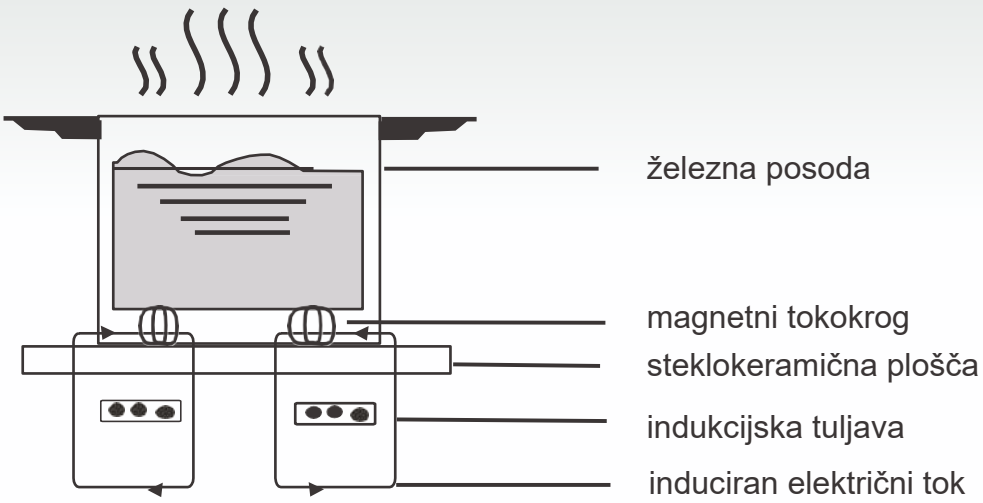
Predstavitev izdelka

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

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

Način delovanja

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



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.
Družba CANDY si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadarkoli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

- **Zaščita pred pregrevanjem**
  Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.
- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**
  Če na kuhalno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglaša brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.
- **Opozorilo za preostalo toploto**
  Če kuhalno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.
- **Samodejen izklop**
  Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

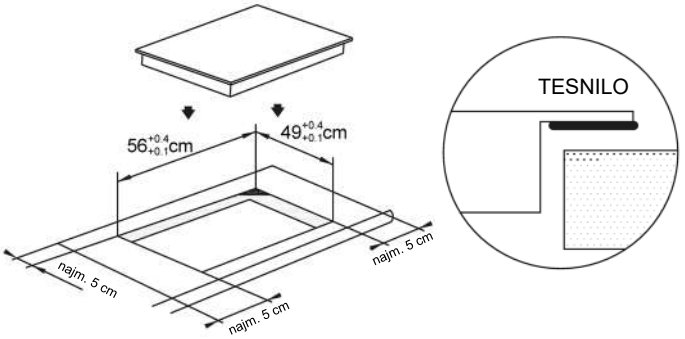
Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1~3	8 urah
4~6	4 urah
7~9	2 urah

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

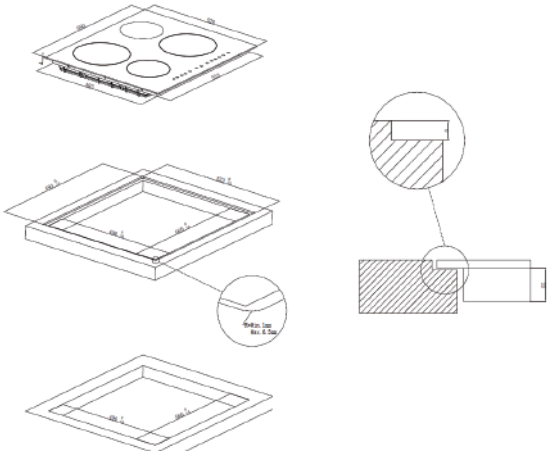
Opozorilo: Osebe s srčnim spodbujevalnikov se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

Vgradnja

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

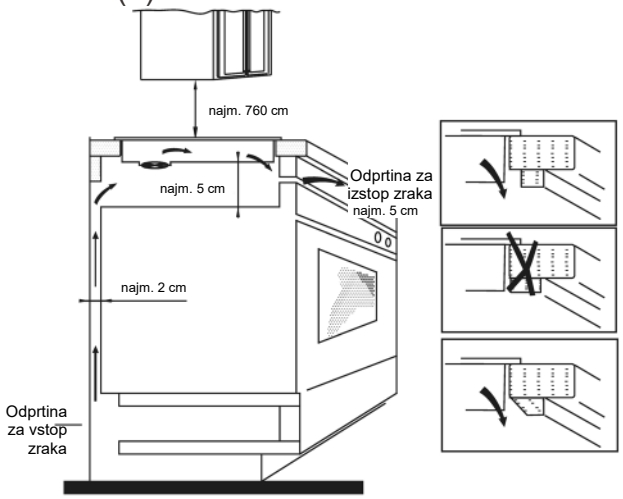


Slika 1



Namestitev s splakovanjem: izvedljiva le, če pečica ni nameščena pod pultom

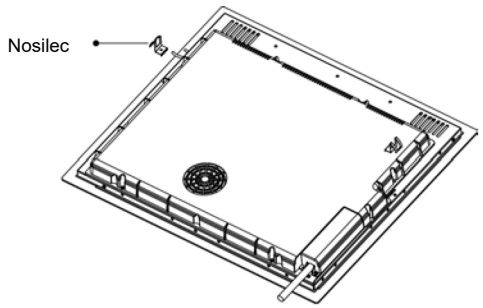
2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite.
   Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje slika 2.
   Slika (2)



Slika 2

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

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



Opozorila:

(1) Indukcijsko kuhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.

(2) Indukcijske kuhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.

(3) Indukcijsko kuhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.

(4) Stena in območje nad kuhalno ploščo morata biti odporna na vročino.

(5) Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.

4. **Priključitev na električno omrežje**

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

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

Slika (3)

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

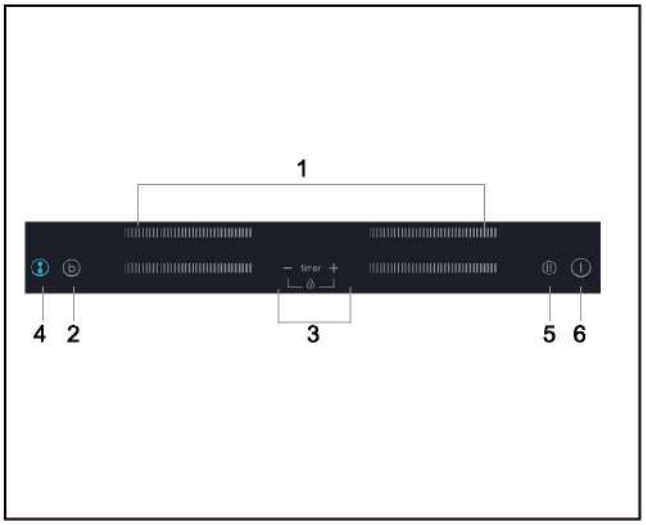
Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.
Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhalne plošče:



Skica upravljalne plošče

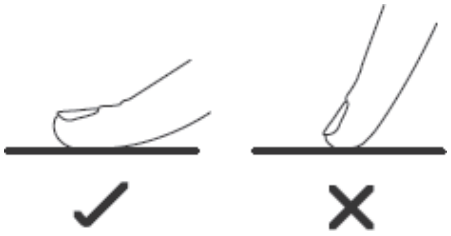


1. Kontrolni gumbi za napajanje ogrevanega območja
2. Kontrolni gumb za segrevanja z ojačano močjo
3. Časovnik/kontrolni gumb za zaklep
4. Kontrolni gumb za prilagodljivo območje
5. Kontrolni gumb za premor
6. Kontrolni gumb za VKLOP/IZKLOP

Delovanje izdelka

Kontrolni gumbi na dotik

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

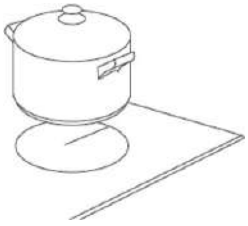


Kako uporabljati

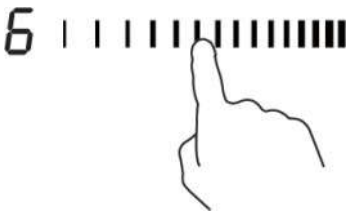
1. Dotaknite se kontrolnega gumba za VKLOP/IZKLOP za tri sekunde.
   Po vklopu se zvočni signal oglasi enkrat, vsi prikazovalniki kažejo »**-**« ali »**--**«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v stanje pripravljenosti.



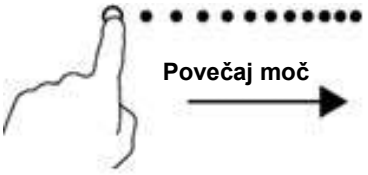
2. Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, namestite primerno posodo.
- Prepričajte se, da sta spodnji del posode in površina kuhališča čista in suha.



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



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





Če prikazovalnik utripa izmenično z nastavitvijo ogrevanja

To pomeni:

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

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

Dvojno kuhališče

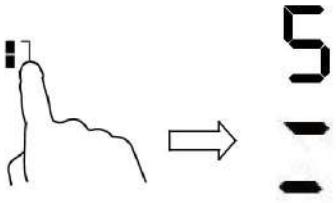
V tem kuhališču lahko uporabljate posodo s premerom med 160 in 290 mm, kar vam zagotavlja več prilagodljivosti med kuhanjem.

PRILAGODLJIVO OBMOČJE

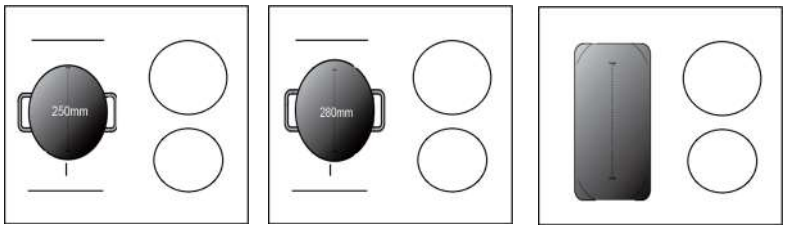
- To območje lahko uporabljate kot eno kuhališče ali kot dve različni kuhališči, odvisno od trenutnih potreb kuhanja.
- Prosto območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

Kot eno veliko kuhališče

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



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

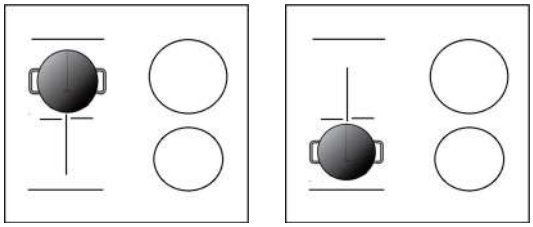


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje naprave.

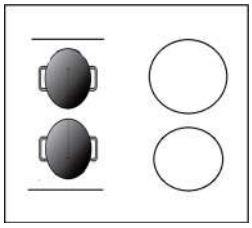
Kot dve neodvisni kuhališči

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

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



Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.

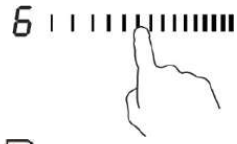


Obvestilo: Preverite, ali je premer posode večji od 12 cm.

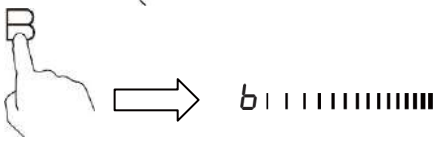
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se drsnika za ogrevano območje

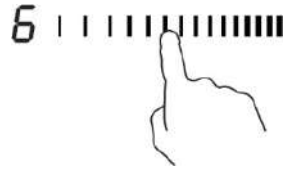


Če se dotaknete kontrolnega gumba za segrevanje z ojačano močjo » B «, se na prikazovalniku območja prikaže »b.«, kar pomeni, da je bila dosežena največja moč delovanja.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

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



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



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

Način premora

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

Vklop načina premora	
Dotaknite se kontrolnega gumba za premor » ⏸ «.	Na vseh prikazovalnikih se bo prikazalo število »11«
Izklop načina premora	
Dotaknite se kontrolnega gumba za premor.	

⚠ Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP ⏻.

Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ⏻. Kuhalna plošča se bo izklopila po 10 minutah, če ne boste izklopili načina premora.

Zaklepanje kontrolnih gumbov

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

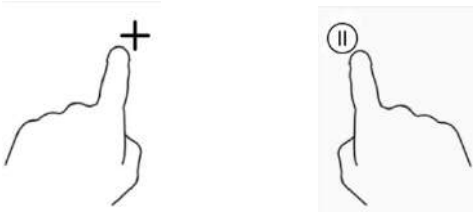
Za zaklepanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se in nekaj časa sočasno držite časovnik »**---**« in časovnik »**+**«.	Indikator časovnika bo prikazal »Lo«
Za odklepanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se in nekaj časa sočasno držite časovnik »**---**« in časovnik »**+**«.	

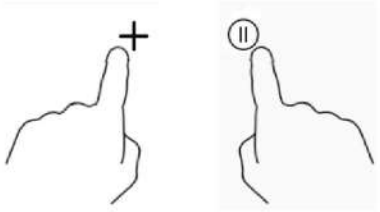
⚠ Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so vsi kontrolni gumbi onemogočeni, razen gumba za VKLOP/IZKLOP ⏻.

Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP ⏻, vendar boste morali v naslednjem dejanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

Funkcija uravnavanja moči

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

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

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

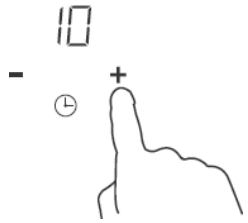
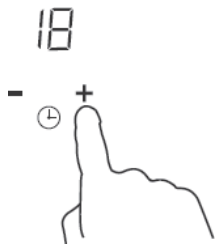
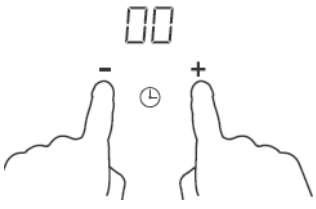
Časovnik

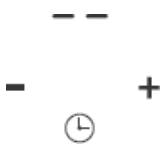
Časovnik lahko uporabite na dva različ na nač ina:

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

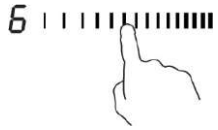
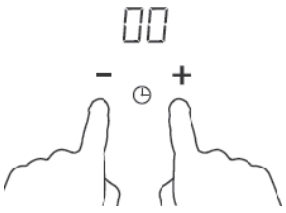
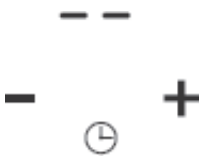
a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če ne izberete nobenega kuhališča

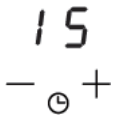
Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena. Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobenega kuhališča.	
Dotaknite se kontrolnega gumba »+« na časovniku. Prikaz opomnika bo začel utripati, na prikazu časovnika pa se bo prikazalo število »10«.	
Nastavite čas tako, da se na časovniku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

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

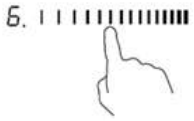
b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

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

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

Nastavitev več kuhališč:	
Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča; Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Minutni prikaz prikazuje min. časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa. Kot je prikazano spodaj:  (nastavite na 15 minut) (nastavite na 45 minut) 	
Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov min. časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala. Kot je prikazano na desni:	 (nastavite na 30 minut)
Dotaknite se območja na kontrolni enoti, na indikatorju časovnika pa se bo prikazal ustrezni časovnik.	

c) Preklic časovnika

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

Izbira posode za kuhanje



Uporabljate lahko različne posode.

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

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

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

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

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

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

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

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

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

Servisna služba

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

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

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

Posebna izjava

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

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



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

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

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

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

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

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

Informacije o izdelku za električne gospodinjske aparate v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Oznaka modela				CTP644MC/CMC644TP	
Vrsta kuhalne plošče				Električna kuhalna plošča	
Število kuhališč in/ali območij	kuhališča			4	
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	indukcijska kuhališča			X	
	indukcijska kuhalna območja				
	sevalna kuhališča				
	trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali območja: premer koristne površine za vsako električno ogrevano kuhališče, zaokrožen na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	Ø	18,0	cm
		Zadnje srednje	Ø		cm
		Zadnje desno	Ø	18,0	cm
		Srednje levo	Ø		cm
		Srednje srednje	Ø		cm
		Srednje desno	Ø		cm
		Sprednje levo	Ø	18,0	cm
		Sprednje srednje	Ø		cm
		Sprednje desno	Ø	18,0	cm
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogla: dolžina in širina koristne površine za vsako električno ogrevano kuhališče ali območje, zaokroženi na najbližjih 5 mm		Zadnje levo	O Š		cm
		Zadnje srednje	O Š		cm
		Zadnje desno	O Š		cm
		Srednje levo	O Š		cm
		Srednje srednje	O Š		cm
		Srednje desno	O Š		cm
		Sprednje levo	O Š		cm
		Sprednje srednje	O Š		cm
		Sprednje desno	O Š		cm
Poraba energije za vsako kuhališče ali območje, izračunana na kg		Zadnje levo	ECkuhanje na elektriko	192,8	Wh/kg
		Zadnje srednje	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Zadnje desno	ECkuhanje na elektriko	193,3	Wh/kg
		Srednje levo	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Srednje srednje	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Srednje desno	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Sprednje levo	ECkuhanje na elektriko	200,3	Wh/kg
		Sprednje srednje	ECkuhanje na elektriko		Wh/kg
		Sprednje desno	ECkuhanje na elektriko	177,6	Wh/kg
Poraba energije za kuhalno ploščo, izračunana na kg			ECelektrična plošča	191	Wh/kg
Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti					

Nasveti za varčevanje z energijo:
- Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.
- Z uporabo pokrova boste skrajšali čas kuhanja in privarčevali energijo z zadrževanjem toplote.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Začnite kuhati na visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.
- Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.

Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo naprave.

Ved at placere CE-mærket CE på dette produkt erklærer vi, under eget ansvar, at det overholder alle de relevante europæiske sikkerhedsanvisninger samt de krav til sundhed og miljø, der er gældende for dette produkt. Som det er relevant overholder apparatets dele: FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 vedrørende materialer og artikler beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Apparatet kan bruges af børn på 8 år eller ældre, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, såfremt de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår den involverede risiko.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må ikke foretage rengøring eller vedligeholdelse på enheden, med mindre de er under opsyn.
- ADVARSEL: Uovervåget tilberedning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Sluk i stedet for apparatet og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: opbevar ikke egenstande på kogeoverfladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke en damprenser til rengøring.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Alt spild skal fjernes fra låget, før det åbnes. Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
- Efter brug skal kogesektionen slukkes på knappen. Sæt ikke din lid til gryderegistreringsfunktionen.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller med fjernbetjeningssystem.
- Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
- Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
- Hvis den medfølgende ledning er beskadiget, skal den udskiftes af forhandleren, en servicerepræsentant eller en anden tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- FORSIGTIG: For at undgå en fare som følge af utilsigtet nulstilling af afbryderen, må apparatet ikke strømforsynes via en ekstern skifterenhed, såsom en timer eller tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsselskabet.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

- Brug altid passende kogegrej.
- Anbring altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
- Placer ikke noget på kontrolpanelet.
- Brug ikke overfladen som skærebræt.
- Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
- Anvisningerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
- Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
- FORSIGTIG: madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Kære kunde:

Tak, fordi du har købt CANDY induktionskogesektionen. Vi håber, den vil give mange års god service.
Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden.
Læs brugervejledningen grundigt før du bruger kogesektionen og opbevar den et sikkert sted, så du kan slå op i den i fremtiden.

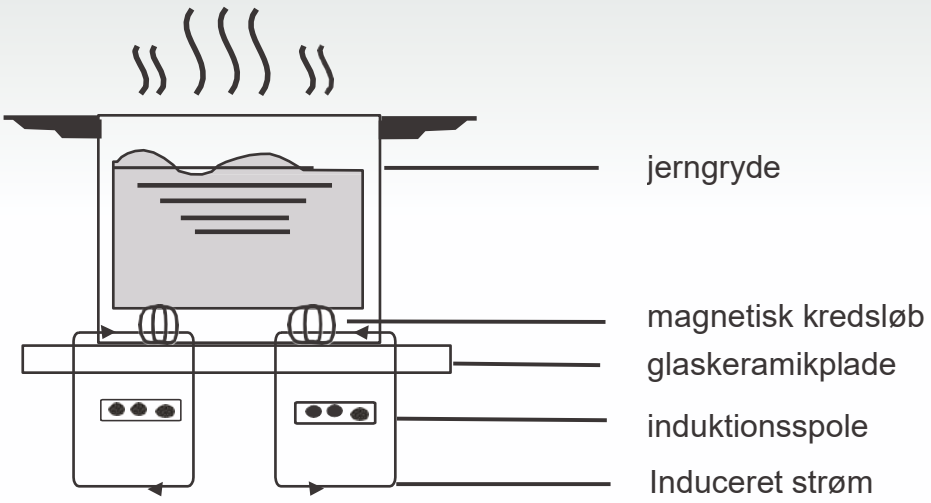
Produktintroduktion

Induktionskogesektionen giver mulighed for alle former for madlavning, med sine elektromagnetiske kogeplader, og sine mikrocomputerstyrede betjeningselementer og multifunktioner, hvilket gør den til det ideelle valg for den moderne familie.

CANDY induktionskogesektionen er fremstillet med specielt importerede materialer, og er ekstremt brugervenlig, holdbar og sikker.

Funktionsprincip

Induktionskogesektionen består af en spole, en kogeplade fremstillet af ferromagnetisk materiale og et styresystem. Elektrisk strøm genererer et kraftigt magnetfelt gennem spolen. Dette frembringer et stort antal hvirvler, som igen genererer varme, som derefter overføres gennem kogepladen til kogegrejet.



Sikkerhed

Denne kogesektion er designet udelukkende til husholdningsbrug.
I den konstante stræben efter at forbedre sine produkter, forbeholder CANDY sig retten til, til enhver tid, at ændre tekniske, programmæssige eller æstetiske aspekter af apparatet.

- **Beskyttelse mod overophedning**
  En sensor overvåger temperaturen i kogepladerne. Når temperaturen overstiger et sikkert niveau, slukkes kogepladen automatisk.
- **Registrering af små eller ikke-magnetiske genstande**
  Når en pande med en diameter på mindre end 80 mm eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel eller nøgle) eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) er blevet stillet på kogesektionen, lyder en summer i ca. et minut, hvorefter kogesektionen automatisk går i standby.
- **Advarsel om restvarme**
  Når kogepladerne har været i funktion i et stykke tid, vil der være restvarme. Bogstavet “H” vises for at advare dig om at holde sikker afstand.
- **Automatisk slukning**
  En anden sikkerhedsfunktion på induktionskogesektionen er automatisk slukning. Det sker, når man glemmer at slukke en kogezone. Standard nedlukningstiderne er vist i tabellen nedenunder:

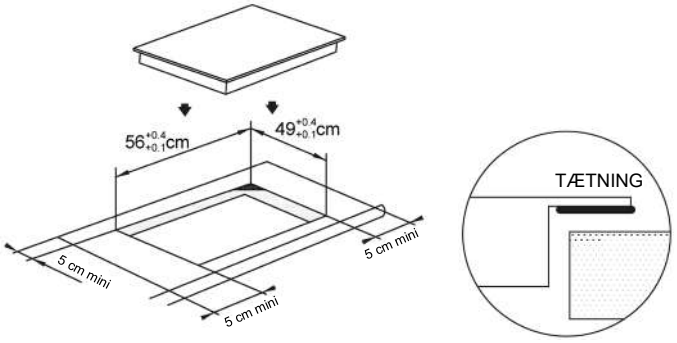
Effektniveau	Kogepladerne slukker automatisk efter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når panden fjernes fra kogepladen, stopper den opvarmning straks og slukker for sig selv, efter at summeren har lydt i et minut.

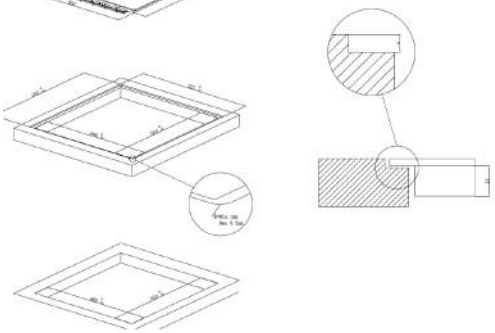
Advarsel: Bærere af en hjertepacemaker bør konsultere en læge, før de bruger induktionskogepladen.

Installation

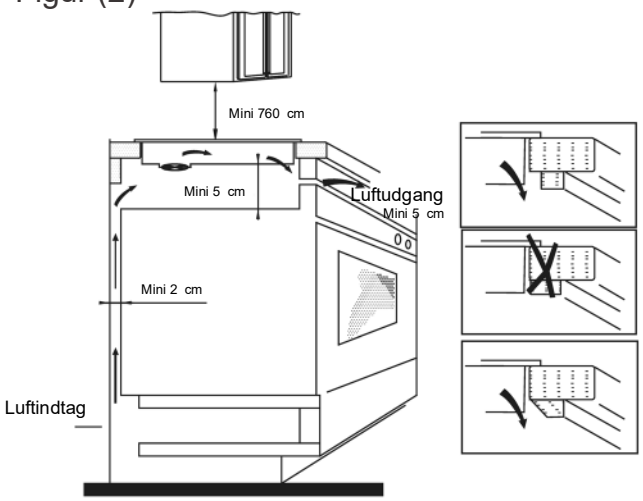
1. Skær et hul i køkkenbordet med de mål, der er vist på tegningen nedenunder. Der skal mindst være 50 mm plads rundt omkring hullet. Køkkenbordet skal være mindst 30 mm tyk og lavet af et varmebestandigt materiale.
   Som vist på figur (1)



Billede 1



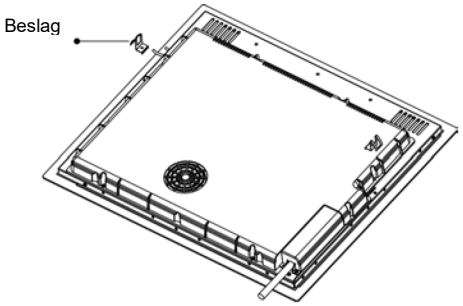
2. Det er afgørende, at induktionskogesektionen er godt ventileret, og at luftindtaget og -udgangen ikke er blokeret.
   Sørg for, at kogesektionen er korrekt installeret som vist i figur 2.
   Figur (2)



Billede 2

Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogesektionen og skabet over den skal være mindst 760 mm.

3. Fastgør kogesektionen til køkkenbordet med de fire beslag under kogesektionen. Beslagenes placering kan justeres efter køkkenbordets tykkelse.



Advarsler:

(1) Induktionskogesektionen skal installeres af en kvalificeret person. Vi har vores egne kvalificerede montører. Forsøg aldrig selv at installere apparatet.
(2) Induktionskogesektionen må ikke installeres over køleskabe, frysere, opvaskemaskiner eller tørretumbler.
(3) Induktionskogesektionen bør installeres, så optimal varmestråling er mulig.
(4) Væggen og området over kogepladen skal kunne modstå varme.
(5) For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

4. **Tilslutning til strømforsyning**

Stikket skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller til en enkeltpolet afbryder. Forbindelsesmetoden er vist på figur 3.

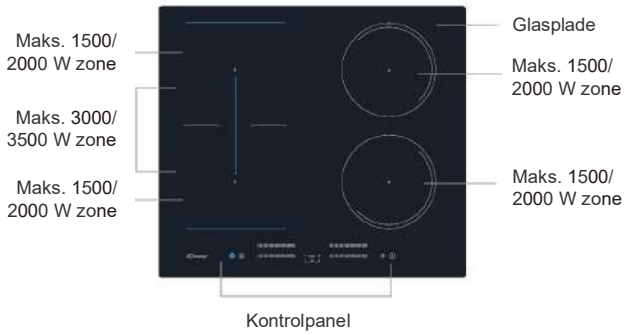
Spænding	Ledningstilslutning				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5	
	Sort	Brun	Blå	Gul/grøn	
220 - 240 V~	1 2 L		3 4 N	5	
	Sorg og brun		Blå	Gul/grøn	

Figur (3)

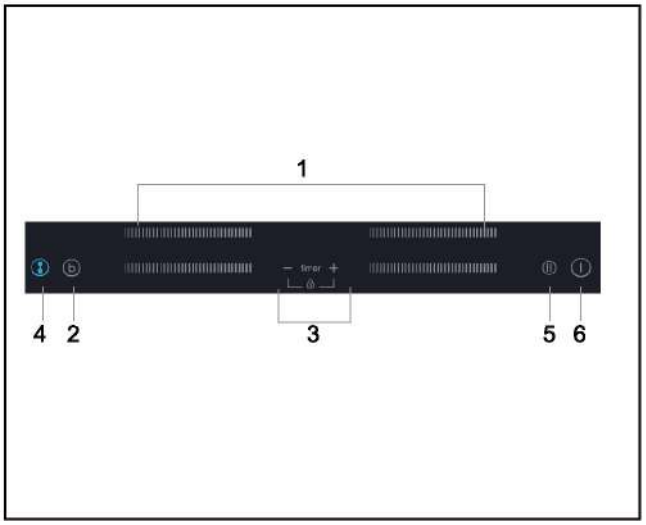
Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker ved hjælp af de rigtige værktøjer for at undgå ulykker.

Hvis apparatet tilsluttes direkte til netforsyningen, skal der installeres en omnipolær afbryder med et minimumsafstand på 3 mm mellem kontakterne.
Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er lavet rigtigt, og at den overholder sikkerhedsforskrifterne.
Ledningen må ikke være bukket eller sammentrykket. Ledningen skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

Diagram over induktionskogesektionen:



Skematisk diagram over kontrolpanelet

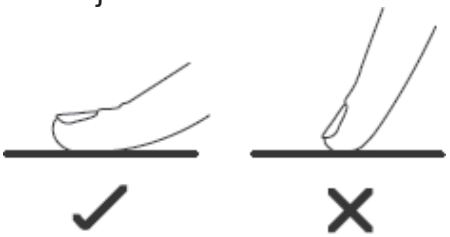


1. Taster til effekt af varmezone
2. Booster-tast
3. Timertast/tastelås
4. Tast til fleksibelt område
5. Pausetast
6. ON/OFF-tast

Betjening af produktet

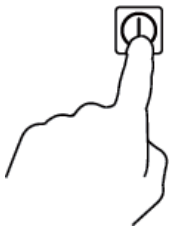
Berøringstaster

- Tasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke på dem.
- Brug blommen af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at tasterne altid er rene, tørre, og at der ikke ligger genstande (fx køkkenredskaber eller en klud) på dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre tasterne svære at betjene.



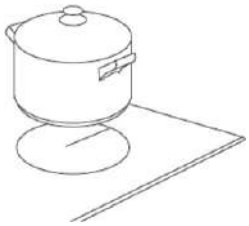
Sådan bruges

1. Tryk på ON/OFF-tasten i tre sekunder. Når kogepladen tændes, bipper den en gang, og alle displays viser "**-**" eller "**--**", hvilket angiver, at induktionskomfuret er gået i standbytilstand.

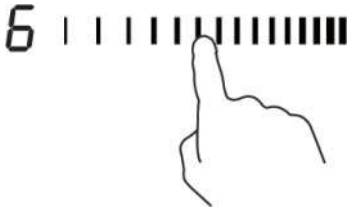


2. Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.

- Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.

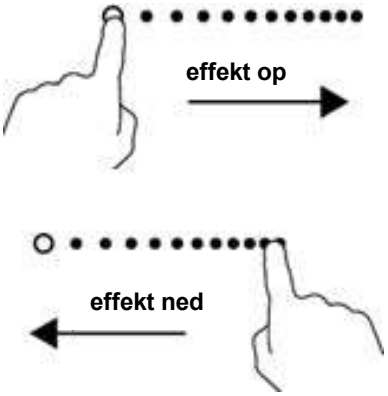


3. Hvis du rører ved varmepladens skydetast, blinker en indikator ved siden af tasten.



4. Vælg varmeindstilling ved hjælp af skydertasten

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskomfuret automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen.
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.
Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke anbringes en passende gryde på den.

Dobbelte kogeplader

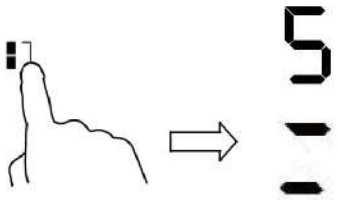
I denne zone kan man bruge kogegrej med en diameter på 160-290 mm for at have mere fleksibilitet i zonen."

FLEKSIBELT OMRÅDE

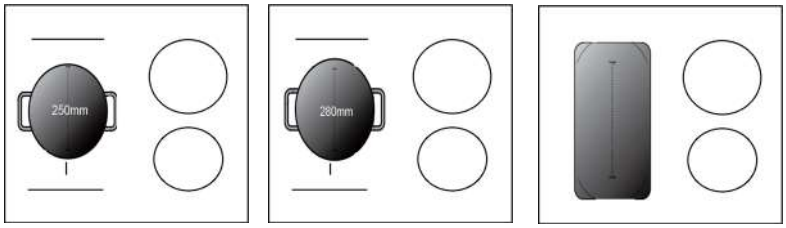
- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af det øjeblikkelige madlavningsbehov.
- Det frie område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig.

Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som én enkelt stor zone berøres tasten til fleksibelt område



2 Som én stor zone anbefales det at benytte følgende: Kogegrej med en diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantet eller ovalt kogegrej kan også anvendes)

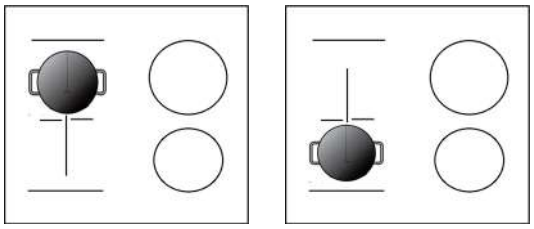


Det anbefales ikke at benytte stor zone på anden måde end de ovenfor nævnte tre måder, da det ellers kan påvirke apparatets varmeevne.

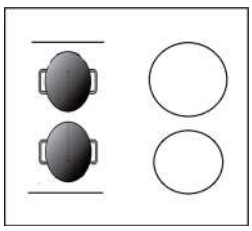
Som to uafhængige zoner

Hvis man vil benytte det fleksible område som to forskellige zoner, kan der vælges mellem to forskellige slags varme.

Anbring en pande/gryde på den øverste eller nederste del af den fleksible zone.



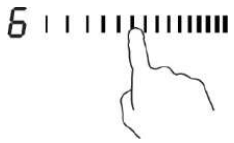
Anbring to pander/gryder på hver sin del af den fleksible zone.



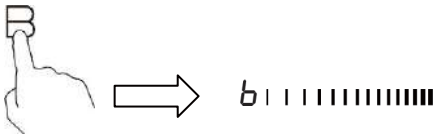
Bemærk: Panden/gryden skal være større end 12 cm.

Brug af turbo-funktionen

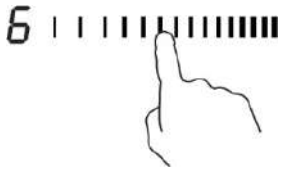
Aktiver turbo-funktionen
Berør varmezonens skydetast



Berør turbo-tasten ”B” hvorefter zoneindikatoren viser "b", og effekten når Maks.



Annullere turbo-funktionen
Berør varmezonens skydetast for at vælge den, du vil annullere turbo-tilstand for.



Sluk for kogepladen ved at skubbe skyderen til ”I”.
Sørg for, at displayet viser ”O”



- Funktionen fungerer i alle kogezoner.
- Kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Pausetilstand

- Varmen kan sættes på pause i stedet for at slukke for kogepladerne.
- Når pausetilstanden aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan aktiveres pausetilstand	
Berør tasten pause "⏸".	Alle indikatorer viser "11".
Sådan deaktiveres pausetilstand	
Berør tasten pause.	

⚠ Når kogesektionen er i pausetilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF ⏻, induktionskogesektionen kan altid slukkes med ON/OFF-tasten ⏻ i en nødsituation. Kogepladen slukkes efter 10 minutter, hvis du ikke deaktiverer pausefunktionen.

Lås tasterne

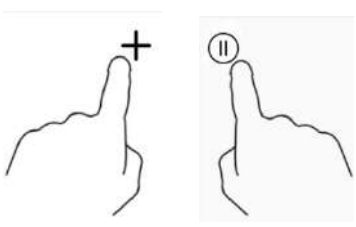
- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

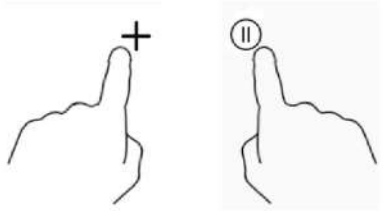
Sådan låses tasterne	
Rør ved Timer "**---**" og Timer "+" samtidig og hold dem nede et stykke tid.	Timerindikatoren viser "Lo"
Sådan oplåses tasterne	
Rør ved Timer "**---**" og Timer "+" samtidig og hold dem nede et stykke tid.	

⚠ Når kogepladerne er i låst tilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF ⏻. Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten ⏻ i en nødsituation, men man skal låse op for komfuret først ved næste brug.

Energistyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogesektionen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogesektioner kan automatisk begrænse sig selv til at fungere ved et lavt effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan aktiveres energistyringsfunktionen	
Tænd for kogesektionen, og tryk derefter på pausetasten og timeren "+" samtidigt. 	Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er på 7,0 kW.

Sådan skiftes til et andet niveau	
Tryk på +/- på timeren  	Der er 5 effektniveauer fra "P1" til "P5". Timerindikatoren viser et af dem. "P1": maks. effekt er 2,5 kW. "P2": maks. effekt er 3,5 kW. "P3": maks. effekt er 4,5 kW. "P4": maks. effekt er 5,5 kW. "P5": maks. effekt er 7,0 kW.
Bekræft og afslut energistyringsfunktionen	
Tryk samtidigt på pausetasten og timeren ”+” for at bekræfte. 	Kogesektionen vil slukke.

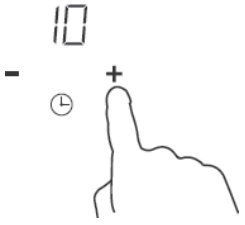
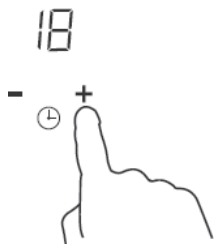
Timertast

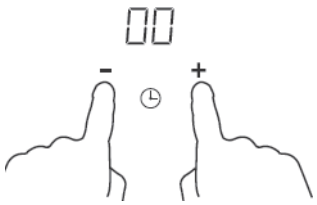
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogeplader efter det indstillede tidsrum er gået. Timerens maksimum er 99 min.

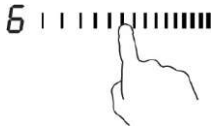
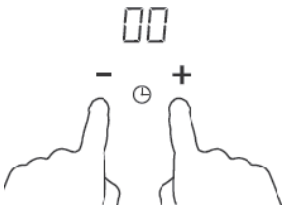
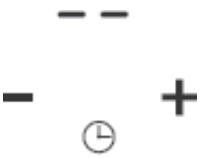
a) Brug timeren som minutur

Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

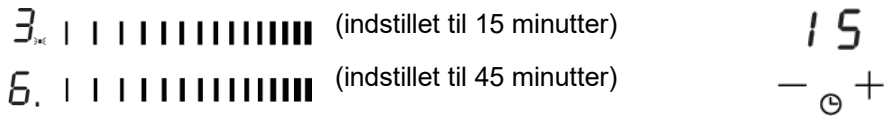
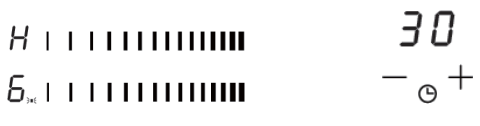
Sørg for, at induktionskomfuret er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.	
Tryk på “+”-tasten til timeren. Minuturet begynder at blinke, og der vises ”10” i timerdisplayet.	
Indstil tiden ved at berøre ”-” eller ”+”-tasten på timeren. Råd: Rør ved “-” eller “+”-tasten til timeren én gang for at øge eller reducere med 1 minut. Rør ved “-” eller “+”-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.	

Når du rører ved “-” og "+” samtidig, annulleres timeren, og der vises “00” på minutdisplayet.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Brummeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er gået.	

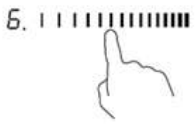
b) Indstilling af timeren for at slukke for en eller flere kogeplader

Indstil en plade	
Berør varmezonens skydetast	
Indstil tiden ved at berøre ”-” eller ”+”-tasten på timeren. Råd: Rør ved “-” eller “+”-tasten til timeren én gang for at øge eller reducere med 1 minut. Rør ved “-” eller “+”-tasten til timeren og hold dem nede for at øge eller reducere med 10 minutter.	
Når du rører ved “-” og "+” samtidig, annulleres timeren, og der vises “00” på minutdisplayet.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid og timerindikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.	
Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.	

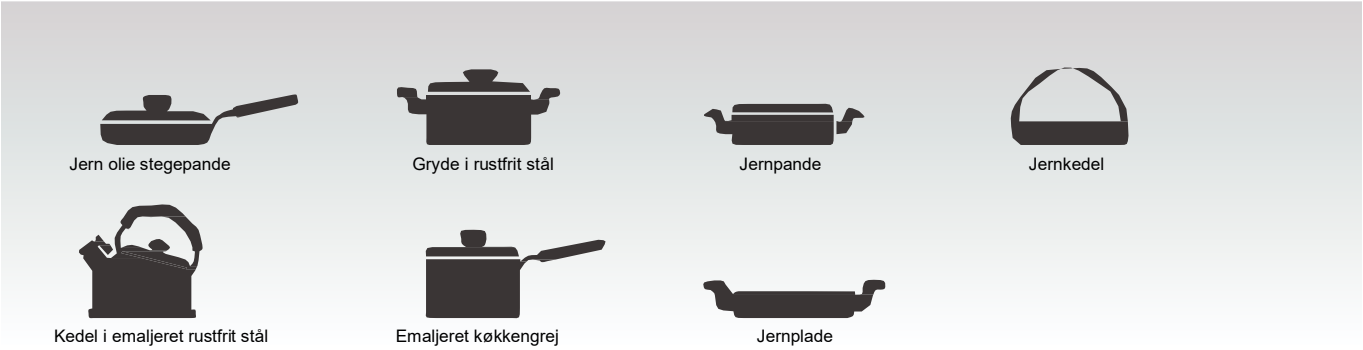
⚠ Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

indstil flere plader:	
Trinnene til indstilling af flere plader svarer til trinene for indstilling af en plade. Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalpunkter på de relevante kogeplader tændt. Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den tilsvarende zone blinker. Vist som nedenfor:	
	
Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye minuttimer og prikken for den tilsvarende zone blinker. Vist til højre:	
Tryk på kogepladens tast, så vises den tilsvarende timer i timerindikatoren.	

c) Annullere timeren

Berør kogepladeskydetasten for at vælge den, du vil annullere timeren for	
Rør og hold timertasten “-“, nede timeren reduceres til “00” og timeren annulleres.	

Valg af køkkengrej



Du kan have flere forskellige typer kogegrej

1. Denne induktionskogesektion kan identificere forskelligt kogegrej, som du kan teste med en af følgende metoder:
   Anbring kogegrejet på kogepladen. Hvis kogepladen viser et effektniveau, er kogegrejet egnet. Hvis "U" blinker, er kogegrejet ikke egnet til brug med induktionspladen.
2. Hold en magnet hen til kogegrejet. Hvis magneten tiltrækkes af kogegrejet, der det egnet til brug med induktionspladen.
   BEMÆRK: Kogegrejets bund skal indeholde magnetisk materiale.
   Det skal have en flad bund med en diameter på over 14 cm.
3. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.
   Brug af en gryde der er lidt større, vil sikre at energien bliver brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder på under 140 mm registreres muligvis ikke af kogesektionen.

	Diameteren af bunden på induktionskøkkengrej	
Kogeplade	**Minimum**	**Maksimum**
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi zone	250	400

Ovenstående kan variere afhængigt af størrelsen af panden og materialet den er lavet af.

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen af induktionskogesektionen kan let rengøres på følgende måde:

Type forurening	Rengøringsmetode	Rengøringsartikler
Lys	Kom i varmt vand og tør af	Rengøringssvamp
Ringe og kalkaflejringer	Kom hvid eddike på området, tør med en blød klud eller brug et kommercielt tilgængeligt produkt	Specialklæbemiddel til keramisk glas
Sukkerholdig mad, smeltet aluminium eller plast	Brug en speciel skraber til keramikglas til at fjerne rester (et silikoneprodukt er bedst)	Specialklæbemiddel til keramisk glas

BEMÆRK: Afbryd strømforsyningen før der rengøres.

Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en fejl, går induktionskogesektionen automatisk i beskyttende tilstand og viser en af følgende koder:

Fejlkode	Problem	Løsning
Selv-genopretning		
E1	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Tænd efter at strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	
E3	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (1#)	Vent på at keramikpladen temperatur vender tilbage til normal. Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.
E4	Høj temperatur på keramikpladesensoren. (2#)	
E5	Høj temperatur på IGBT. (1#)	Vent på at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Rør ved "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden. Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes.
E6	Høj temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen selv-genopretning		
F3/F6	Fejl på keramikpladens temperatursensor - kortslutning. (F3 for 1#, F6 for2#)	Kontroller forbindelsen eller udskift keramikpladens temperatursensor.
F4/F7	Fejl på keramikpladens temperatursensor - åbnet kredsløb. (F4 for 1#, F7 for2#)	
F5/F8	Fejl på keramikpladens temperatursensor ugyldig. (F5 for 1#, F8 for2#)	
F9/FA	Fejl på temperatursensor til IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 1#)	Udskift strømprintkortet.
FC/FD	Fejl på temperatursensor til IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 2#)	

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden tilsluttes.	Den strømforsynes ikke.	Kontroller for at se om stikket sidder korrekt i stikkontakten, og at stikkontakten virker.	
	Strømprintkortet til tilbehøret og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden.	Kontroller forbindelsen.	
	Strømprintkortet til tilbehøret er beskadiget.	Udskift strømprintkortet til tilbehøret.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift strømprintkortet	
Indikatoren for tilberedningsfunktioner tænder, men apparatet varmer ikke.	Kogesektionen er varm.	Den omgivende temperatur kan være for høj. Luftindtaget eller luftåbningen kan være tilstoppet.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontroller om blæseren kører jævnt; hvis ikke, skal blæseren udskiftes,	
	Strømprintkortet er beskadiget.	Udskift strømprintkortet.	
Opvarmning stopper pludseligt under drift og på displayet blinker "u".	Forkert type gryde/pande.	Brug den korrekte type gryde/pande (se brugsanvisningen).	Kredsløbet til registrering af gryde/pande er beskadiget, udskift strømprintkortet.
	Grydens/pandens diameter er for lille.		
	Apparatet er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent på at temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"-knappen for at genstarte enheden.	
Kogepladerne i den samme side (såsom den første og den anden plade) ville vise "u" .	Strømprintkortet og displayets printkort kunne ikke forbindes til hinanden;	Kontroller forbindelsen.	
	Displayprintkortets kommunikationsdel er beskadiget.	Udskift displayets printkort.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift hovedprintkortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående tabel viser, hvordan man vurderer og kontrollerer almindelige fejl.
Du må ikke selv skille apparatet ad, da det risikerer at skade induktionskogesektionen.

Kundeservice

Hvis der opstår en fejl, skal du gøre følgende, inden du kontakter eftersalgsservice:

- Kontroller at apparatet er sat korrekt i stikkontakten
- Læs fejl- og displaytabellen ovenover

Hvis du stadig ikke kan løse problemet, skal du slukke for apparatet, undlade at forsøg at skille det ad, og ringe til eftersalgsservice.

Særlig erklæring

Indholdet i denne vejledning er blevet nøje kontrolleret. Virksomheden kan dog ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykfejl eller udeladelser.

Eventuelle tekniske ændringer kan også medtages i en revideret version af vejledningen uden varsel. Udseendet og farven på apparatet i denne vejledning kan afvige fra den faktiske.



BORTSKAFFELSE:
Bortskaf ikke dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af sådant affald særskilt til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med europæisk direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at apparatet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville kunne forårsages, hvis det blev bortskaffet forkert.

Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal afleveres på en genbrugsstation for elektriske og elektroniske apparater.

Apparatet kræver særlig affaldshåndtering. For yderligere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte det.

For flere oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, dit renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Produktinformation til elektriske kogeplader iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014					
		Position	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation				CTP644MC/CMC644TP	
Type kogesektion:				Elektrisk kogesektion	
Antal kogeplader og/eller -områder	plader			4	
	områder				
Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og madlavningsområder, strålekogeplader, faste plader)	Induktionskogeplader			X	
	Induktionskogeområder				
	strålekogeplader				
	faste plader				
Til runde kogeplader eller -områder: diameter på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	Ø	18,0	cm
		Bagerste midterste	Ø		cm
		Bagerste højre	Ø	18,0	cm
		Midterste venstre	Ø		cm
		Midterste i midten	Ø		cm
		Midterste højre	Ø		cm
		Forreste venstre	Ø	18,0	cm
		Forreste midterste	Ø		cm
		Forreste højre	Ø	18,0	cm
Til ikke-runde kogeplader eller -områder: længde og bredde på brugbart overfladeområde pr. elektrisk kogeplade eller -område afrundet til nærmeste 5 mm		Bagerste venstre	L W		cm
		Bagerste midterste	L W		cm
		Bagerste højre	L W		cm
		Midterste venstre	L W		cm
		Midterste i midten	L W		cm
		Midterste højre	L W		cm
		Forreste venstre	L W		cm
		Forreste midterste	L W		cm
		Forreste højre	L W		cm
Strømforbrug for kogeplade eller -område beregnet pr. kg		Bagerste venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	192,8	Wh/kg
		Bagerste midterste	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Bagerste højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	193,1	Wh/kg
		Midterste venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Midterste i midten	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Midterste højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Forreste venstre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	200,3	Wh/kg
		Forreste midterste	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$		Wh/kg
		Forreste højre	$EF_{elektrisk\ tilberedning}$	177,6	Wh/kg
Strømforbrug for sektionen beregnet pr. kg			$EF_{Elektrisk\ kogesektion}$	191	Wh/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Bordkogeplader – Metoder til måling af ydeevne					
Anbefalinger vedrørende energibesparelser: • For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden midt på kogepladen. • Brug af låg vil reducere tilberedningstider og spare strøm ved at holde på varmen. • Brug mindst mulig væske eller fedt for at reducere tilberedningstider. • Start tilberedningen på en høj indstilling og reducér indstillingen, når maden er blevet gennemvarmet. • Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken for den valgte plade.					
Disse oplysninger skal betragtes som en del af apparatets brugervejledning.					

Genom att sätta CE-märket CE på denna produkt bekräftar vi på vårt eget ansvar överensstämmelse med alla europeiska säkerhets-, hälso- och miljökrav som anges i lagstiftningen för denna produkt. Den här apparatens delar överensstämmer med: EG-DIREKTIV 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Säkerhetspåminnelse och underhåll:

- VARNING! Apparaten och dess tillgängliga delar är heta vid användning. Du bör vara försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas borta från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och kunskap under förutsättning att de får tillräcklig tillsyn eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och att de förstår de faror som är inblandade.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan tillsyn.
- VARNING! obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över flamman med t.ex.ett lock eller en brandfilt.
- VARNING! Brandrisk: förvara inte föremål på matlagningshällarna.
- VARNING! Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elstötar.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring
- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och kastrullock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli heta.
- Eventuellt spill ska tas bort från locket innan det öppnas. Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll. Lita inte

på kokkärlsdetektorn.

- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Medel för frånkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- FÖRSIKTIGT: för att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av termisk utlösning får denna apparat inte levereras via en extern växlingsenhet, t.ex. en timer eller ansluten till en krets som regelbundet slås på och av.
- VARNING: använd endast hällskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hällskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.

- Använd alltid lämpliga köksredskap.
- Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
- Placera inget på kontrollpanelen.
- Använd inte ytan som skärbräda.
- Medel för frånkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
- FÖRSIKTIGHET: var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.

Bäste kund!

Tack för att du har köpt CANDY induktionshäll. Vi hoppas att du kommer att kunna använda den under många år.
Läs denna instruktionsbok noga innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

Läs denna instruktionsbok noga innan du använder hällen och förvara den på ett säkert ställe för framtida referens.

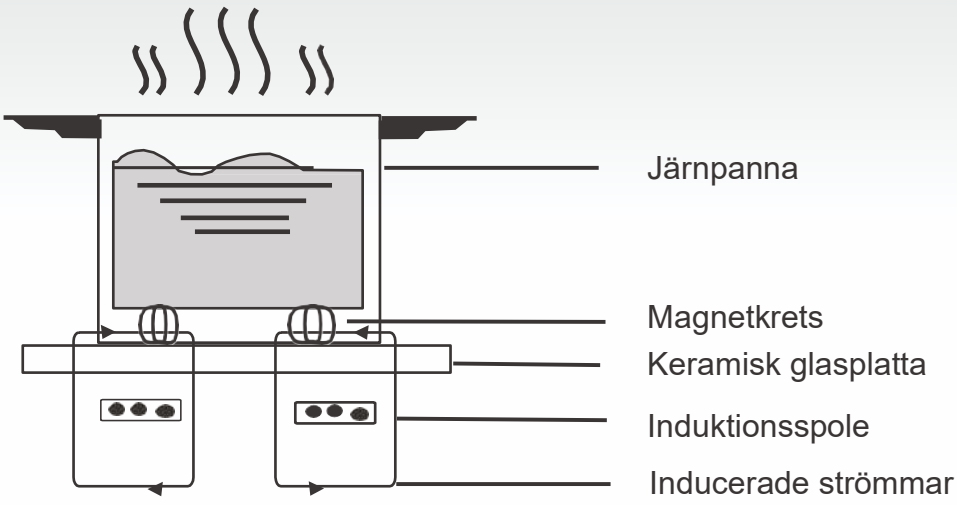
Introduktion av produkten

Induktionshällen passar för all slags matlagning med sina elektromagnetiska matlagningszoner och dess mikrodatoriserade kontroller och multifunktioner, vilket gör den till det perfekta valet för dagens familjer.

CANDY induktionshäll är tillverkad med speciellt importerade material och är extremt användarvänlig, hållbar och säker.

Arbetsprincip

Induktionshällen omfattar en spole, en kokplatta tillverkad av ferromagnetiskt material och ett styrsystem. Elström genererar ett kraftfullt magnetfält genom spolen. Detta producerar ett stort antal virvlar som i sin tur genererar värme som sedan överförs genom kokzonen till kokningsbehållaren.



Säkerhet

Denna produkt har utformats speciellt för hushållsbruk.
I vår ständiga eftersträvan att förbättra våra produkter, förbehåller CANDY sig rätten att när som helst ändra alla tekniska, programmässiga eller estetiska aspekter av apparaten.

- **Skydd mot överhettning**
  En sensor övervakar temperaturen i kokzonerna. När temperaturen överstiger en säker nivå, stängs kokzonen automatiskt av.
- **Detektion av små eller icke-magnetiska föremål**
  När en panna med en diameter på mindre än 80 mm, eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) eller en icke-magnetisk panna (t.ex. aluminium) ställs på spishällen, låter en summer i ungefär en minut, varefter spishällen går in automatiskt i vänteläge.
- **Varning om spillvärme**
  När spishällen har använts under en tid finns det spillvärme. Bokstaven ”H” visas för att varna dig för att hålla dig borta från den.
- **Automatisk avstängning**
  En annan säkerhetsfunktion i induktionshällen är automatisk avstängning. Detta sker när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardavstängningstiderna visas i tabellen nedan:

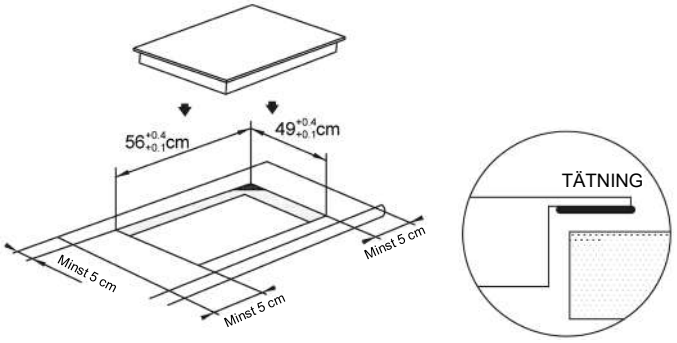
Effektnivå	Värmezonen stängs automatiskt av efter
1~3	8 timmar
4~6	4 timmar
7~9	2 timmar

När pannan tas bort från kokzonen, slutar den upphettas omedelbart och stängs av efter att summern har låtit en minut.

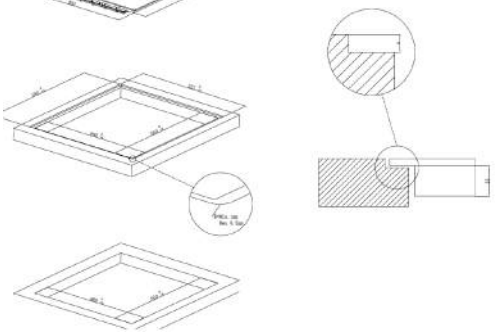
Varning! Alla som har en pacemaker bör rådfråga läkare innan de använder induktionshällen.

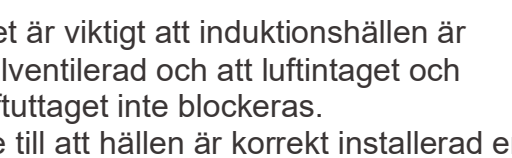
Installation

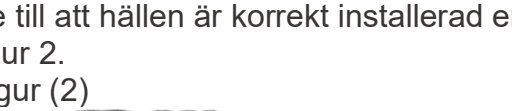
1. Skär ett hål i köksbänken med den storlek som visas i diagrammet nedan. Ett utrymme på minst 50 mm ska lämnas runt hålet. Köksänken ska vara minst 30 mm tjock och av värmebeständigt material.
   Enligt figur (1)



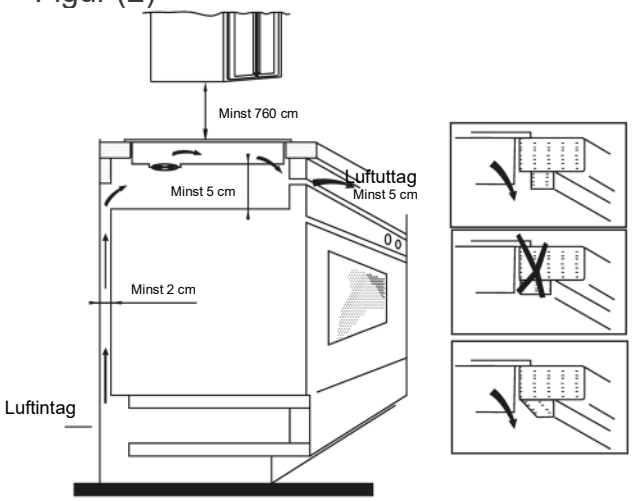
Figur 1







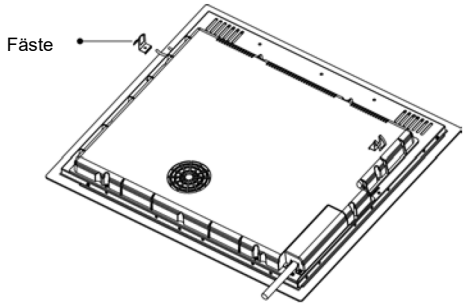
2. Det är viktigt att induktionshällen är välventilerad och att luftintaget och luftuttaget inte blockeras.
   Se till att hällen är korrekt installerad enligt figur 2.
   Figur (2)



Figur 2

OBS! För säkerhet ska klyftan mellan hällen och eventuellt skåp ovanför den vara minst 760 mm.

3. Fäst spishällen på bänkskivan med de fyra fästena. Fästena kan ställas in beroende på bänkskivans tjocklek.



Varningar:

(1) Induktionshällen måste installeras av en behörig person. Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig installera apparaten själv.
(2) Induktionshällen får inte installeras över kylskåp, frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
(3) Induktionshällen ska installeras så att optimal värmestrålning möjliggörs.
(4) Baksidan och området ovanför spishällen måste tåla värme.
(5) För att undvika skador bör sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.

4. **Anslutning till strömförsörjning**

Stickkontakten ska anslutas i enlighet med gällande standard, till en enpolig strömbrytare. Anslutningsmetoden visas i figur 3.

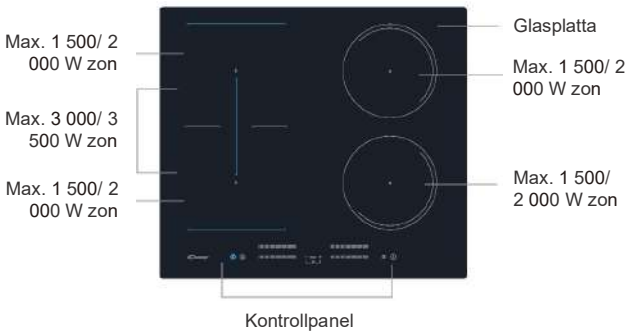
Spänning	Kabelanslutning				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5	
	Svart	Brun	Blå	Gul/grön	
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5	
	Svart/brun		Blå	Gul/grön	

Figur (3)

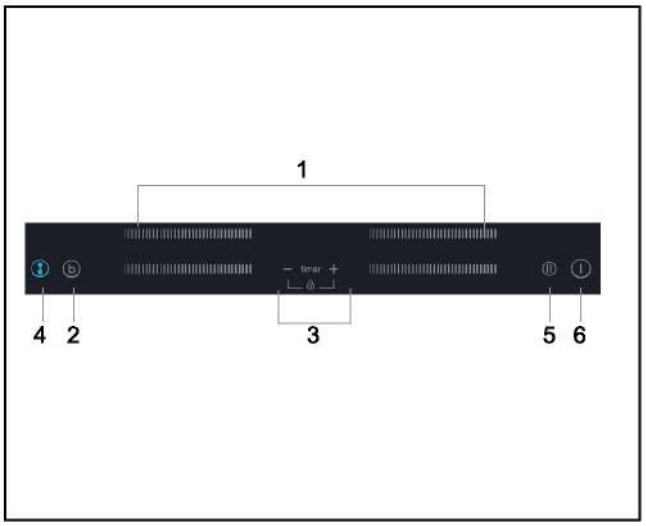
Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut, bör detta göras av en servicetekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.

Om apparaten ansluts direkt till nätspänningen måste en omnipolär strömbrytare installeras med en minsta lucka på 3 mm mellan kontakterna.
Installatören måste se till att korrekt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsbestämmelserna.
Kabeln får inte böjas eller komprimeras. Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av en behörig person.

Diagram för induktionshällen:



Schematiskt diagram över kontrollpanelen

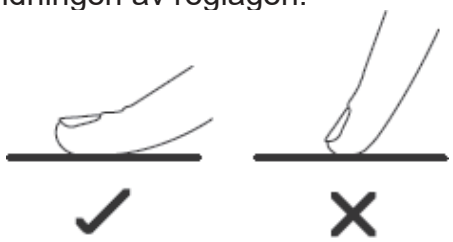


1. Värmezonens effektreglage
2. Boosterreglage
3. Timerreglage/knapplås
4. Reglage flexibelt område
5. Pausreglage
6. Strömbrytare (ON/OFF)

Produktens funktion

Pekreglage

- Reglagen svarar på en vidröring så du behöver inte trycka.
- Använd fingerdyna och inte fingertoppen.
- Du hör en ljudsignal varje gång som ett tryck registreras.
- Se till att reglagen alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. verktyg eller trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna vatten kan försvåra användningen av reglagen.



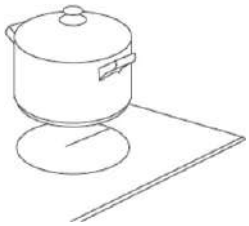
Användning

1. Tryck på strömbrytaren ON/OFF i tre sekunder.
   När den har slagits på hörs ett pip, alla displayer visar "**-**" eller "**--**", för att visa att induktionshällen är i standbyläge.

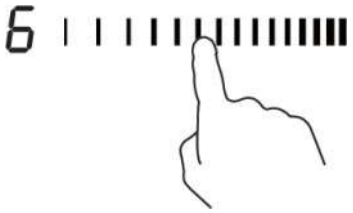


2. Placera lämplig kastrull på den värmezon som du tänker använda.

• Se till att undersidan på kastrullen och ytan på värmezonen är ren och torr.

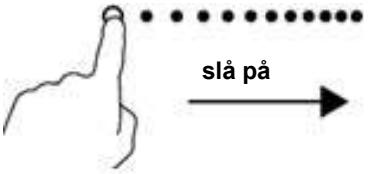


3. Tryck på värmezonens glidreglage. Indikatorn bredvid nyckeln tänds.



4. Välj värmeinställning genom att trycka på reglaget

- Om du inte väljer värmeinställning inom en minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. Och då måste du börja om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.





Om displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

Det innebär att:

- du inte har placerat någon kastrull på rätt värmezon eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på värmezonen.

Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på värmezonen. Displayen stängs automatiskt av efter två minuter om ingen lämplig kastrull placeras på värmezonen.

Dubbla zoner

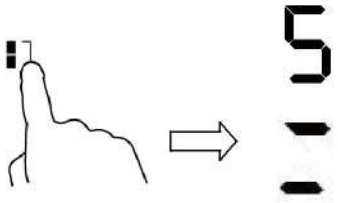
I denna zon kan ett köksredskap med en diameter mellan 160 mm och 290 mm användas för mer flexibilitet i.

FLEXIBELT OMRÅDE

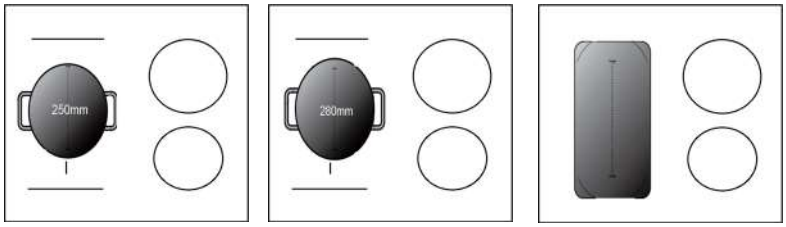
- Detta område kan användas som en enstaka zon eller som två skilda zoner beroende på matlagningskraven.
- Ett fritt område består av två oberoende induktorer som kan styras separat.

En stor zon

1. Tryck på reglaget Flexibelt område för att aktivera det fria området som en enstaka stor



2 Som en stor zon föreslår vi följande: Köksredskap med 250 mm eller 280 mm diameter (fyrkantiga eller ovala köksredskap kan användas)

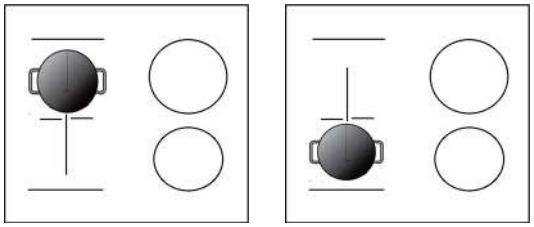


Vi rekommenderar inte andra åtgärder utöver de ovanstående tre eftersom det kan påverka apparatens uppvärmning

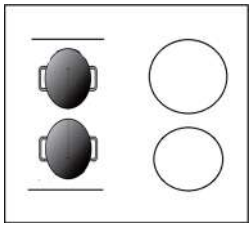
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två skilda zoner har du två värmelägen.

Placera pannan på höger övre sida eller höger nedre sida på det flexibla området.



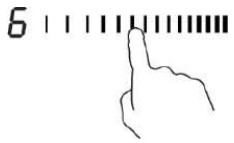
Placera två pannor på båda sidorna på det flexibla området.



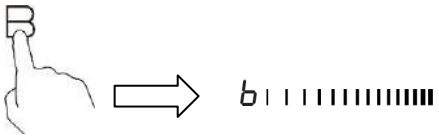
Uppmärksamma: se till att pannan är större än 12 cm.

Använda Boost-funktionen

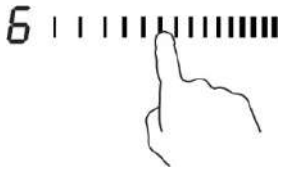
Aktivera Boost-funktionen
Tryck på värmezonens reglage



Tryck igen på boosterreglaget B “zonens indikator visar ”b” och effekten når Max.



Inaktivera Boost-funktionen
Tryck på värmezonens reglage som du vill avbryta Boost-funktionen för.



Stäng av värmezonen genom att föra reglaget till ”ı”.
Kontrollera att displayen visar "O".



- Funktionen kan fungera i alla matlagningszoner.
- Matlagningszonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Pausläge

- Du kan pausa värmen istället för att stänga av hällen.
- När pausläget aktiveras, inaktiveras alla reglage utom strömbrytaren ON/OFF.

För att aktivera pausläget	
Tryck på pausreglaget "⏸".	Alla indikatorer visar "11"
För att avsluta pausläget	
Tryck på pausreglaget.	

⚠ När hällen står i pausläge kommer alla reglage att inaktiveras förutom strömbrytaren (ON/OFF) ⏻. Du kan alltid stänga av induktionshällen med strömbrytaren (ON/OFF) ⏻ i nödfall.. Hällen stängs av efter 10 minuter om du inte avslutar pausläget.

Låsa reglagen

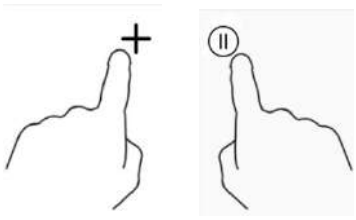
- Det går att låsa reglagen så att värmezonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

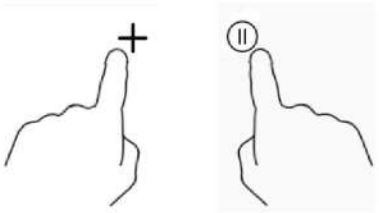
För att låsa reglage	
Tryck och håll ner Timer "**---**" och Timer "+" samtidigt under några sekunder.	Timerindikatorn visar "Lo".
För att låsa upp reglage	
Tryck och håll ner Timer "**---**" och Timer "+" samtidigt under några sekunder.	

⚠ När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF ⏻. Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF ⏻ men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

Effekthanteringsfunktion

- En maximal strömförbrukningsnivå kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

För att aktivera effekthanteringsfunktionen	
Sätt på hällen och tryck sedan samtidigt på timerreglaget och knapplåset "+". 	Timerns indikator visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,0 Kw.

För att välja till en annan nivå	
tryck på +/- på timern 	Det finns fem effektnivåer från “P1” till “P5”. Timer-indikatorn visar en av dem. “P1” : maximal effekt är 2,5 Kw. “P2” : maximal effekt är 3,5 Kw. “P3” : maximal effekt är 4,5 Kw. “P4” : maximal effekt är 5,5 Kw. “P5” : maximal effekt är 7,0 Kw.
Bekräfta och lämna effekthanteringsfunktionen	
Tryck samtidigt på pausknapp och timern ”+” för att bekräfta. 	Hällen stängs nu av.

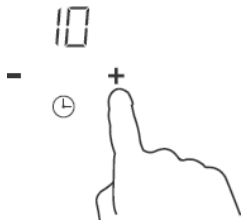
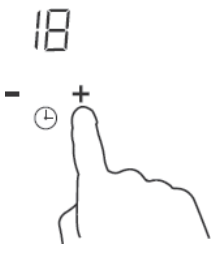
Timerreglage

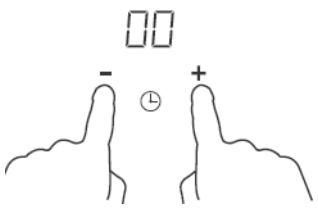
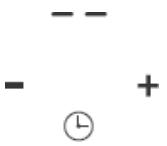
Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon värmezon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av en eller flera värmezoner när den inställda tiden har gått. Timerns max är 99 minuter.

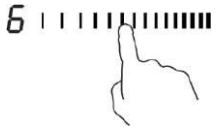
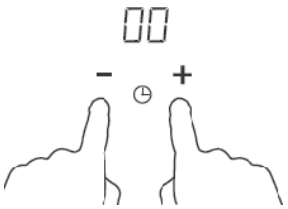
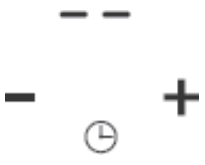
a) Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon värmezon

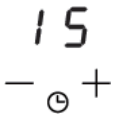
Kontrollera att hällen är avstängd. OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon värmezon.	
Tryck på ”+” på timerns reglage. Minusindikatorn börjar att blinka och ”10” visas på timerns display.	
Ställ in tiden med reglaget ”-” eller ”+” på timern tips: tryck på timerns reglage ”-” eller ”+” en gång för att minska eller öka i steg om en minut. Tryck och håll ner timerns reglage ”-” eller ”+” en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.	

Genom att trycka på ”-” och ”+” samtidigt nollställs timern och ”00” visas på minutdisplayen.	
När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder.	
Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "– –" när inställningstiden har gått ut.	

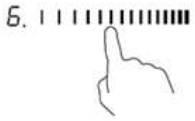
b) Ställa in timern för att stänga av en eller flera värmezoner

Ställa in en zon	
Tryck på värmezonens reglage	
Ställ in tiden med reglaget eller på timern Tips: tryck på timerns reglage ”-” eller ”+” en gång för att minska eller öka i steg om en minut. Tryck och håll ner timerns reglage ”-” eller ”+” en gång för att minska eller öka i steg om 10 minuter.	
Genom att trycka på ”-” och ”+” samtidigt avbryts timern och ”00” visas på minutdisplayen.	
När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid och timerns indikator blinkar under fem sekunder. OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds och visar att zonen är vald.	
När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av.	

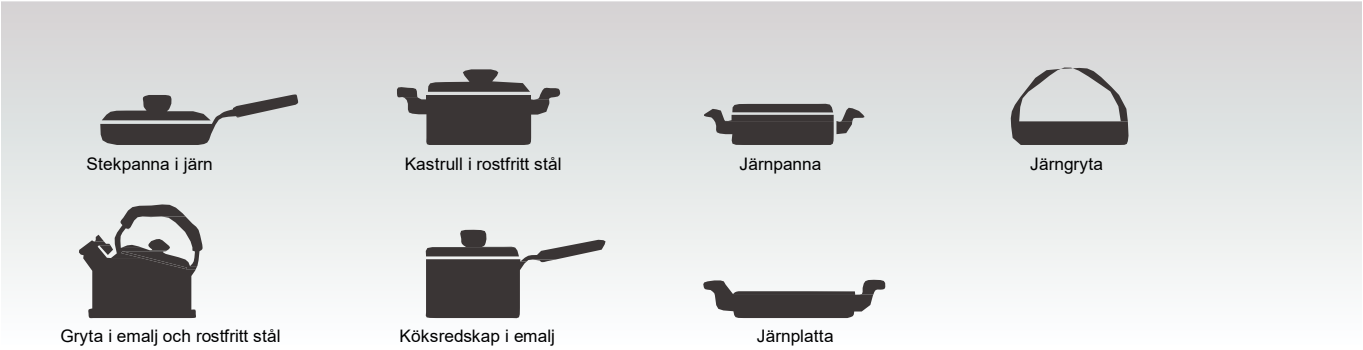
Övriga värmezoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare.

ställa in flera zoner:	
Stegen för att ställa in flera zoner liknar stegen för att ställa in en zon. När du har ställt in tiden för flera värmezoner samtidigt visar punkterna vid värmezonerna i fråga att de är på. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten på motsvarande zon blinkar. Det ser ut som nedan:	
 (inställd på 15 minuter) (inställd på 45 minuter)	
När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av. Sedan visas ny minuttimer och punkten på motsvarande zon blinkar. Det ser ut som till höger:	 (inställd på 30 minuter)
Tryck på reglaget för val av värmezon och visa motsvarande timer i tidsindikatorn.	

c) Avbryta timern

Tryck på värmezonens glidreglage som du vill avbryta timern för	
Tryck och håll ner timerreglaget ”-“, timern går ner till ”00” och nollställs.	

Val av kokkärl



Du kan ha ett antal olika matlagningskärl.

1. Denna induktionshäll kan identifiera en mängd olika matlagningskärl som du kan testa med en av följande metoder:
   Placera kärlet på kokzonen. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt. Om ”U” blinkar, är kärlet inte lämpligt att använda på induktionshällen.
2. Håll en magnet mot kärlet. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå, är kärlet lämpligt att använda på induktionshällen.
   OBS! Kärlets botten måste innehålla magnetiskt material.
   Den måste ha en platt botten med en diameter på mer än 14 cm.
3. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.
   Om du använder ett något bredare kärl används energin med maximal effektivitet/ Om du använder mindre kärl kan effektiviteten kan vara mindre än förväntat. Kärl som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen.

	Basdiametern för induktionskokkärl	
Kokzon	**Minsta**	**Högsta**
1 och 2	140	180
3 och 4	140	180
Flexibel zon	250	400

Ovanstående kan variera beroende på pannans storlek och materialet från.

Rengöring och skötsel

Induktionshällens yta kan enkelt rengöras på följande sätt:

Typ av förorening	Rengöringsmetod	Rengöringsmaterial
Lampa	Sänk ned i varmt vatten och torka torrt	Rengöringssvamp
Ringar och kalkavlagringar	Applicera vit vinäger på området, torka av med en mjuk trasa eller använd en kommersiellt tillgänglig produkt.	Speciallim för keramikglas
Socker, smält aluminium eller plast	Använd en speciell skrapa för keramikglas för att ta bort rester (en silikonprodukt är bäst).	Speciallim för keramikglas

OBS! Koppla bort strömförsörjningen före rengöring.

Felvisning och inspektion

Om någon avvikelse inträffar går induktionshällen automatiskt in i skyddsläge och visar en av följande koder:

Felkod	Problem	Lösning
Automatisk återställning		
E1	Matningsspänning överstiger märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på när strömförsörjningen är normal.
E2	Matningsspänning är under märkspänningen.	
E3	Hög temperatur på keramikplattans sensor. (1#)	Vänta tills temperaturen på keramikplattan går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten.
E4	Hög temperatur på keramikplattans sensor. (2#)	
E5	Hög temperatur på IGBT. (1#)	Vänta tills temperaturen på IGBTgår tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF" för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall fläkten.
E6	Hög temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen automatisk återställning		
F3/F6	Fel på keramikplattans temperatursensor - kortslutning. (F3 för 1#,F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt keramikplattans tempertursensor.
F4/F7	Fel på keramikplattans temperatursensor - öppen krets. (F4 för 1#, F7 för 2#)	
F5/F8	Fel på keramikplattans temperatursensor-ogiltig. (F5 för 1#, F8 för 2#)	
F9/FA	Temperatursensorfel för IGBT. (kortslutning/öppen krets för 1#)	Byt effektkortet.
FC/FD	Temperatursensorfel för IGBT. (kortslutning/öppen krets för 2#)	

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
LED-lampan tänds inte när apparaten kopplas.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera för att se om kontakten sitter riktigt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Det extra effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra effektkortet är skadat.	Byt det extra effektkortet.	
	Displayens kort är skadat.	Byt displayens kort.	
Vissa knapar kan inte fungera eller LED-displayen är inte normal.	Displayens kort är skadat.	Byt effektkortet	
Tillagningslägets indikator tänds men värmen startas inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara igensatta.	
	Något är fel med fläkten.	Kontrollera om fläkten fungerar problemfritt. Byt i annat fall fläkten.	
	Effektkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Värmen stannar plötsligt under funktionen och "u”blinkar på displayen.	Fel typ av panna.	Använd en korrekt kastrull (se instruktionsboken).	Detektionen av pannan är skadad, byt effektkortet.
	Kastrullens diameter är för liten.		
	Kokkärlet är överhettat,	Apparaten är överhettad. Vänta tills temperaturen går tillbaka till normal. Tryck på knappen "ON/OFF” för att starta om apparaten.	
Värmezonerna på samma sida (som den första och andra zonen) visar "u”.	Effektkortet och displayens kort är inte riktigt anslutna;	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet är skadat.	Byt displayens kort.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt effektkortet.	
Fläktmotorn låter onormal.	Fläktmotorn är skadad.	Byt fläkten.	

Ovanstående tabell visar hur du bedömer och kontrollerar vanliga fel.
Ta inte isär apparaten själv, annars kan du skada induktionshällen.

Kundservice

Om ett fel skulle uppstå, gör du följande innan du ringer kundservice

- Kontrollera att apparaten är riktigt kopplad
- Läs fel- och displaytabellen ovan

Om du fortfarande inte kan lösa problemet, stäng av apparaten, försök inte ta isär den och ring eftermarknadsavdelningen.

Särskild förklaring

Innehållet i denna handbok har kontrollerats noggrant. Företaget kan emellertid inte hållas ansvarigt för felaktigheter eller utelämnanden.

Dessutom kan eventuella tekniska ändringar ingå i en reviderad version av handboken utan föregående meddelande. Apparatens utseende och färg i denna handbok kan skilja sig från den verkliga.



KASSERING: kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att kassera sådant avfall separat för speciell behandling.

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Genom att säkerställa att denna apparat bortskaffas på rätt sätt hjälper du till att förebygga eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den bortskaffades på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en samlingspunkt för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Denna apparat kräver bortskaffande av avfall i specialiserade anläggningar. För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

För ytterligare information om behandling, återanvändning och återvinning av denna produkt kontakta din kommun, din sophämtningstjänst eller den butik där du köpte den.

Produktinformation för elektriska spishällar för hushållsbruk i överensstämmelse med kommissionens förordning (EU) nr 66/2014					
		Position	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning				CTP644MC/CMC644TP	
Typ av häll:				Elektrisk spishäll	
Antal kokzoner och/eller områden	zoner			4	
	områden				
Värmeteknik (induktionszoner och kokområden, strålningszoner, fasta kokplattor)	induktionszoner			X	
	Induktionsområden				
	strålningszoner				
	fasta kokplattor				
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	Ø	18,0	cm
		Bakre mitten	Ø		cm
		Bakre höger	Ø	18,0	cm
		Mitten vänster	Ø		cm
		Mitten mitten	Ø		cm
		Mitten höger	Ø		cm
		Främre vänster	Ø	18,0	cm
		Främre mitten	Ø		cm
		Främre höger	Ø	18,0	cm
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm		Bakre vänster	L W		cm
		Bakre mitten	L W		cm
		Bakre höger	L W		cm
		Mitten vänster	L W		cm
		Mitten mitten	L W		cm
		Mitten höger	L W		cm
		Främre vänster	L W		cm
		Främre mitten	L W		cm
		Främre höger	L W		cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg		Bakre vänster	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$	192,8	Wh/kg
		Bakre mitten	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$		Wh/kg
		Bakre höger	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$	193,1	Wh/kg
		Mitten vänster	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$		Wh/kg
		Mitten mitten	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$		Wh/kg
		Mitten höger	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$		Wh/kg
		Främre vänster	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$	200,3	Wh/kg
		Främre mitten	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$		Wh/kg
		Främre höger	$EC_{\text{elektrisk köksutrustning}}$	177,6	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg			$EC_{\text{elektriska hällar}}$	191	Wh/kg
Tillämpad standard: EN 60350- 2 Elektriska hushållsapparater för matlagning – Del 2: Hällar – Funktionsprovning					

Förslag för energibesparing:
- För att spishällen ska vara så effektiv som möjligt placerar du kokkärlen i mitten av kokzonen.
- Användning av ett lock reducerar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minska mängden vätska eller fett för att reducera tillagningstiden.
- Laga maten på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom.
- Använd kokkärl vars diameter är lika stor som den valda zonen.

Denna information ska betraktas som en del av apparatens bruksanvisning.

Tuotteen CE CE-merkillä ilmoitamme omalla vastuullamme tuotteen vaatimustenmukaisuudesta sellaisten eurooppalaisten turvallisuutta, terveyttä ja ympäristöä koskevien määräysten kanssa, jotka mainitaan tätä tuotetta koskevassa lainsäädännössä. Soveltuvin osin, tämän laitteen osat ovat yhdenmukaisia seuraavien kanssa: ASETUS (EY) Nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Turvallisuutta ja ylläpitohuoltoa koskeva muistutus:

- VAROITUS: laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Ole huolellinen, ettet kosketa lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistitoimintojen tai henkinen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- VAROITUS: valvomaton keittotasolla kypsentäminen rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista tai aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit ym. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä varastoi mitään keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta säröilee, sammuta laite, jotta vältetään sähköiskujen mahdollisuus.
- Älä käytä höyrypesuria puhdistustoimenpiteisiin.
- Keittotason pinnalle ei saa laittaa metallisia esineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja keittoastioiden kannet, koske ne voivat tulla kuumiksi.
- Kaikki vuodot on poistettava kannesta ennen avaamista. Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Käytön jälkeen sammuta keittotason elementti sen ohjaimista. Älä

luota pannun tunnistimeen.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttävä kiinteään johdotukseen johdotusmääräysten mukaisesti.
- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyypin ottaen huomioon laitteen taustapinnan lämpötilan.
- Jos sähköjohto on vaurioitunut, vaarojen välttämiseksi valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai vastaavan ammattihenkilön on vaihdettava se.
- HUOMIO: Jotta voidaan välttää vaara, joka aiheutuu lämpökatkaisijalaitteen tahattomasta nollaamisesta, laitetta ei saa virroittaa ulkoisella kytkinlaitteella kuten ajastimella eikä sitä saa liittää piiriin, joka kytketään säännöllisin väliajoin päälle ja pois päältä käyttölaitteen toimesta.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan liesisuojia, jotka on suunnitellut ruuanlaittoon tarkoitettujen laitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

- Käytä aina sopivia keittoastioita.
- Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota käytät kypsennykseen.
- Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
- Älä käytä pintaa leikkuualustana.
- Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttävä kiinteään johdotukseen johdotusmääräysten mukaisesti.
- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyypin ottaen huomioon laitteen taustapinnan lämpötilan.
- Keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Hyvä asiakas:

Kiitos CANDY-induktiokeittotason hankinnasta. Toivomme sen antavan sinulle useita vuosia hyvää palvelua.
Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen keittotason käyttöä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.
Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen keittotason käyttöä ja säilytä se turvallisessa paikassa tulevaa tarvetta varten.

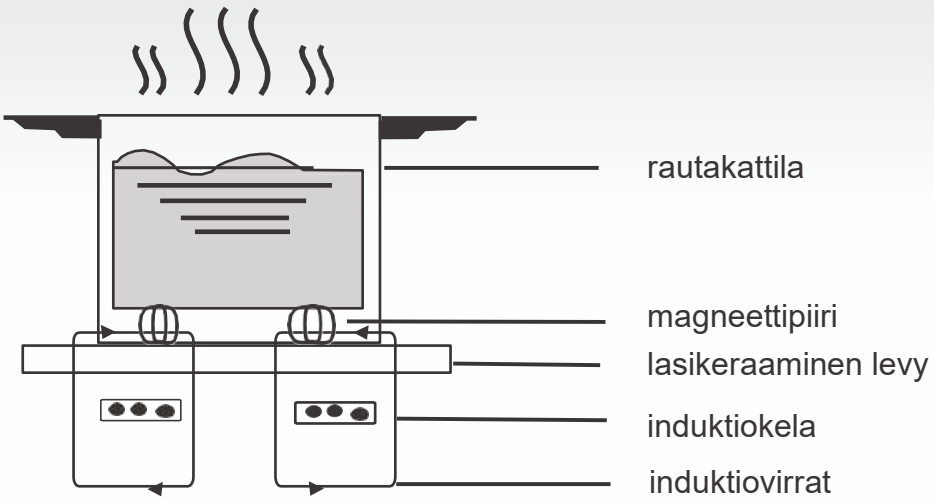
Tuotteen esittely

Induktiokeittotaso sopii kaikenlaiselle kypsennykselle sähkömagneettisilla kypsennysalueilla mikrotietokoneistettujen ohjaimien ja monitoimintojen kanssa. Se on ihanteellisen valinta nykypäivän perheille.

Erityisistä tuontimateriaaleista valmistettu CANDY-induktiokeittotaso on erittäin käyttäjäystävällinen, kestävä ja turvallinen.

Toimintaperiaate

Induktiokeittotaso sisältää induktiokelan, ferromagneettista materiaalia olevan keittolevyn ja ohjausjärjestelmän. Sähkövirta aikaansaa voimakkaan magneettikentän kelan lävitse. Tämä tuottaa suuren määrän pyörteitä, jotka aikaansaavat lämpöä, joka välitetään sitten keittoalueelta keittoastiaan.



Turvallisuus

Tämä keittotaso on suunniteltu erityisesti kotitalouksia varten.
CANDY pyrkii parantamaan tuotteitaan jatkuvasti ja siten varataan oikeus muuttaa laitteen teknisiä, ohjelmaa koskevia tai esteettisiä ominaisuuksia milloin tahansa.

- **Ylikuumenemissuoja**
  Anturi valvoo keittoalueiden lämpötilaa. Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, keittoalue sammutetaan automaattisesti.
- **Pienten tai ei-magneettisen esineiden tunnistaminen**
  Kun keittotasolle jätetään halkaisijaltaan alle 80 mm:n kokoinen pannu tai joitain muita pieniä esineitä (esim. veitsi, haarukka, avain) tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiinipannu), summeri soi noin minuutin, jonka jälkeen keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan.
- **Jäännöslämmön varoitus**
  Kun keittotasoa on käytetty jonkin aikaan, siihen kertyy jäännöslämpöä. Kirjain ”H” tulee esiin ja varoittaa sinua pysymään kaukana siitä.
- **Automaattisammutus**
  Toinen induktiotason turvaominaisuus on automaattisammutus. Tämä tapahtuu, kun unohdat sammuttaa keittoalueen. Sammutuksen oletusajat osoitetaan alla olevassa taulukossa:

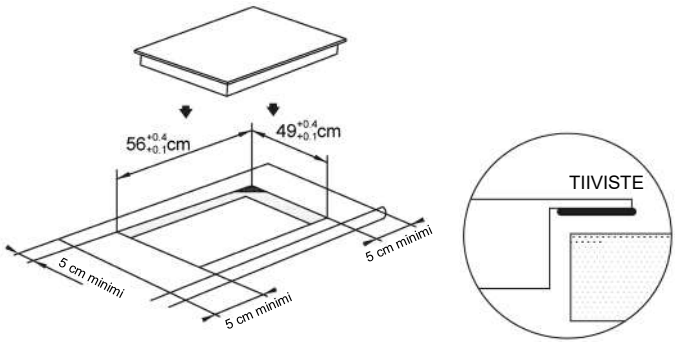
Tehotaso	Kuumennusalue sammutetaan automaattisesti, kun on kulunut
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun pannu poistetaan, keittoalue lopettaa lämmityksen välittömästi ja sammuu itsestään sitten, kun summeri on soinut minuutin ajan.

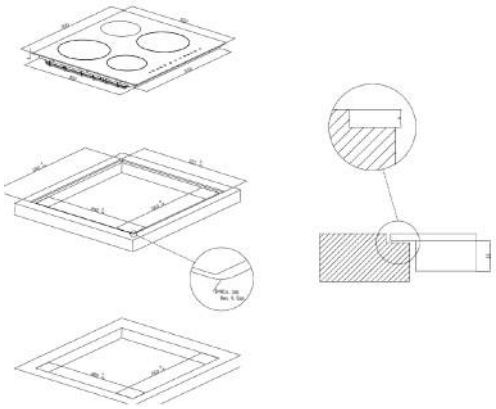
Varoitus: Jos sinulla on sydämentahdistin, ole yhteydessä lääkäriisi ennen induktiolieden käyttämistä.

Asentaminen

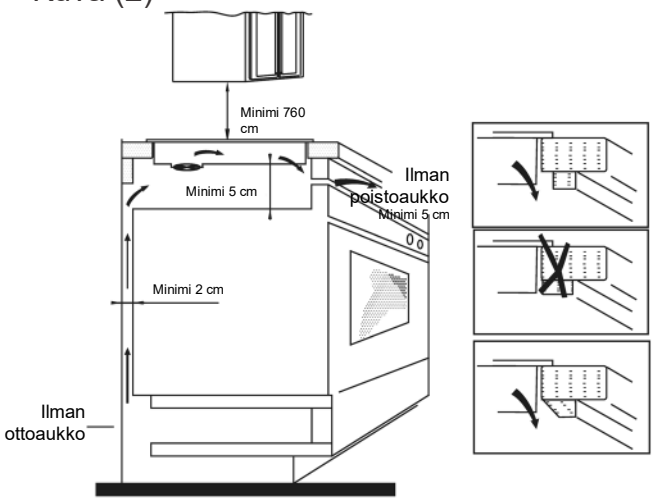
1. Leikkaa työtasoon aukko, jonka mitat osoitetaan seuraavassa kaaviossa. Aukon ympärille on jätettävä vähintään 50 mm:n vapaa tila. Työtason on oltava vähintään 30 mm paksu ja valmistettu kuumaa kestävästä materiaalista.
   Kuten osoitetaan kuvassa (1)



Kuva 1



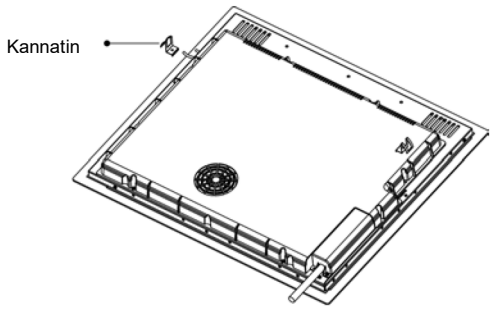
2. On erittäin tärkeää, että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja ettei tukita ilman otto- ja poistoaukkoja.
   Varmista, että keittotaso on oikein asennettu kuten osoitetaan kuvassa 2.
   Kuva (2)



Kuva 2

HUOM.: Turvallisuuden vuoksi keittotason ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen etäisyyden on oltava vähintään 760 mm.

3. Kiinnitä keittotaso työtasolle käyttämällä neljää kannatinta keittotason pohjassa. Kannattimien asentoa voidaan säätää työtason paksuuden mukaan.



Varoituksia:

(1) Induktiokeittotaso on asennettava ammattitaitoisen henkilöstön toimesta. Meillä on omat pätevät asentajat. Älä koskaan asenna laitetta itse.
(2) Induktiokeittotasoa ei saa asentaa jääkaappien, pakastimien, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen päälle.
(3) Induktiokeittotaso olisi asennettava siten, että optimaalinen lämpösäteily on mahdollista.
(4) Seinän ja keittotason yläpuolisen alueen tulisi kestää lämpöä.
(5) Jotta vältetään kaikki vahingot, kerrosmateriaalin ja liiman tulisi olla korkeita lämpötiloja kestäviä.

4. Liitäntä virransyöttöön

Pistorasia on liitettävä asianmukaisen standardin vaatimusten mukaisesti yksinapaiseen suojalaukaisimeen.
Liitäntämenetelmä osoitetaan kuvassa 3.

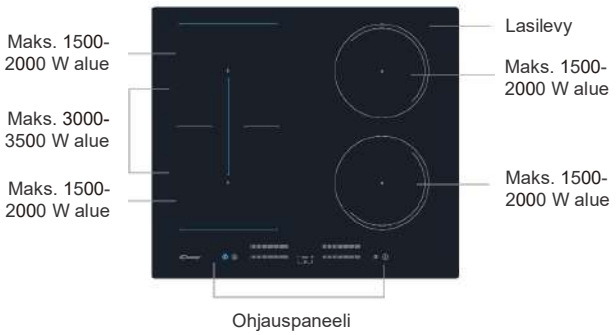
Jännite	Johtimen liitäntä			
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Musta	Ruskea	Sininen	Keltavihreä
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5
	Musta, ruskea		Sininen	Keltavihreä

Kuva (3)

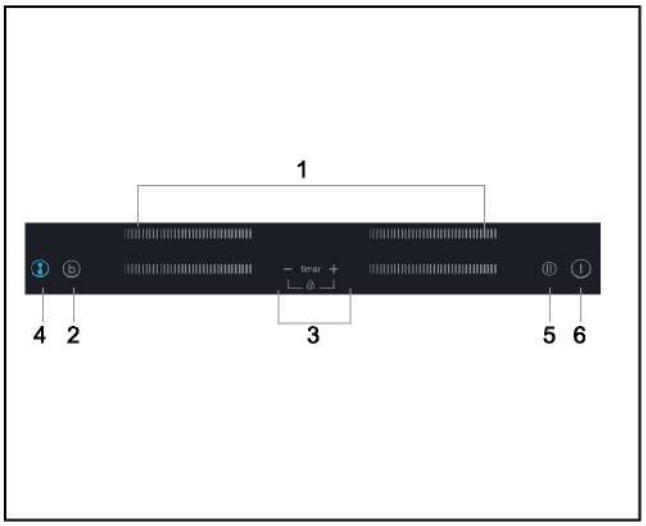
Jos johto on vahingoittunut tai se on vaihdettava, tämän saa tehdä myynnin jälkeisen palvelun teknikko asianmukaisilla työkaluilla, jotta vältetään onnettomuudet.

Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, on asennettava moninapainen suojalaukaisin, jonka koskettimien välinen vähimmäisetäisyys on 3 mm.
Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä tehdään oikein ja että se vastaa turvamääräysten vaatimuksia.
Johtoa ei saa taittua eikä se saa joutua puristuksiin. Johto on tarkastettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain alan ammattilainen.

Induktiokeittotason kaavio



Ohjauspaneelin kaaviokuva

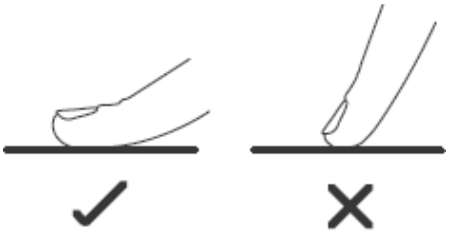


1. Kuumennusalueen tehonsäätimet
2. Tehostimen säädin
3. Ajastimen säädin / Näppäinlukon säädin
4. Joustavan alueen säädin
5. Taukotilan säädin
6. PÄÄLLÄ/POIS-säädin

Tuotteen käyttö

Kosketussäätimet

- Säätimet toimivat kevyellä kosketuksella eikä niitä tarvitse painaa.
- Käytä sormea vaakasuorassa, älä käytä sormenpäätä.
- Kuulet merkkiäänen, joka kerta kun kosketus rekisteröidään.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaita ja kuivia sekä ettei niiden päällä ole mitään esineitä (esim. jokin väline tai liina). Jopa ohut vesikalvo saattaa vaikeuttaa säätimien käyttöä.

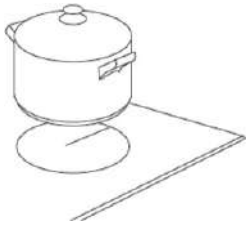


Käyttäminen

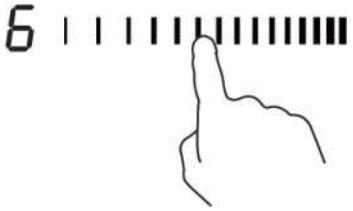
1. Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä kolme sekuntia.
   Kun virta on päällä, kuuluu merkkiääni ja kaikissa näytöissä näkyy "**-**" tai "**--**", jotka osoittavat induktiotason olevan valmiustilassa.



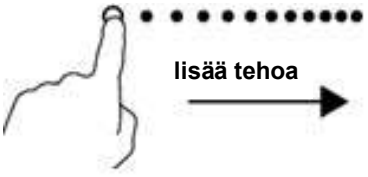
2. Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.
- Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

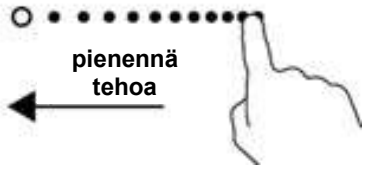


3. Koskettamalla kuumennusalueen liukusäädintä, näppäimen vieressä oleva osoitin alkaa vilkkua.



4. Valitse kuumennusasetus koskettamalla liukusäädintä
- Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Silloin sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.





Jos näytössä vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

Se tarkoittaa, että:
- et ole asettanut astiaa oikealle keittoalueelle, tai
- käyttämäsi astia ei sovellu induktiokeittämiseen, tai
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.

Kuumennus ei ala ennen kuin soveltuva astia on asetettu keittoalueelle.
Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos soveltuvaa astiaa ei aseteta keittoalueelle.

Kaksinkertaiset alueet

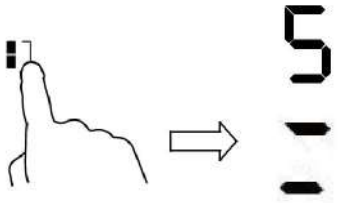
Tällä alueella voidaan käyttää keittoastioita, joiden halkaisija on välillä 160-290 mm, ja näin saavutetaan enemmän joustavuutta.

JOUSTAVA ALUE

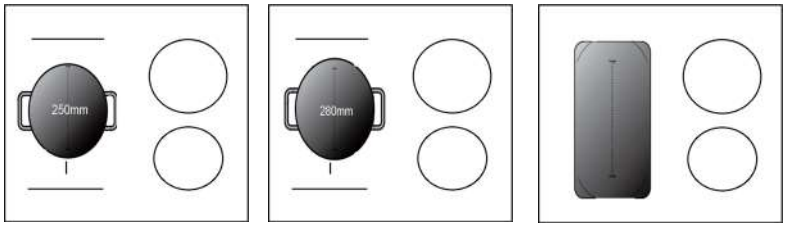
- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena keittotarpeiden mukaan milloin tahansa.
- Vapaa alue sisältää kaksi itsenäistä induktiokelaa, joita voidaan säätää erikseen.

Suurena alueena

1. Aktivoi vapaa alue yhtenäiseksi suureksi alueeksi koskettamalla joustavan alueen säädintä



2 Suurena alueena ehdotamme käyttämään seuraavaa: Keittoastia: halkaisijaltaan 250 mm tai 280 mm (sallitaan neliömäiset tai soikeat astiat)

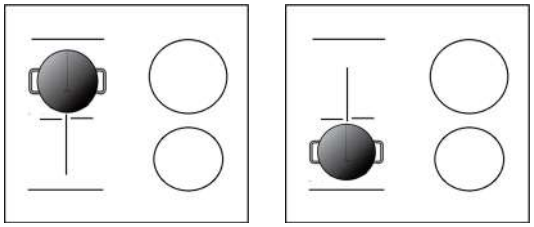


Emme suosittele muuta käyttöä kuin edellä osoitetut kolme kohtaa, koska tämä saattaa vaikuttaa laitteen kuumenemiseen

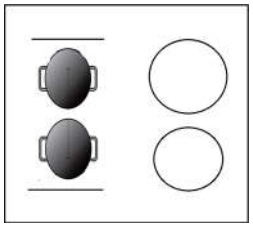
Kaksi erillistä aluetta

Käytettäessä joustavaa aluetta kahtena erillisenä alueena sinulla on kaksi kuumennusvaihtoehtoa.

Laita kattila joustavan alueen yläosaan tai sen alaosaan.



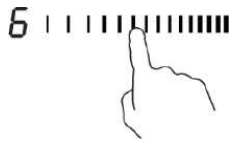
Laita kaksi kattilaa joustavan alueen molemmille alueille.



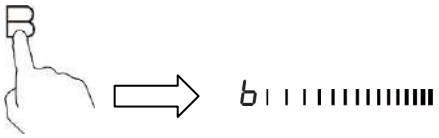
Huomaa: Varmista, että kattila on suurempi kuin 12 cm.

Tehotoiminnon käyttö

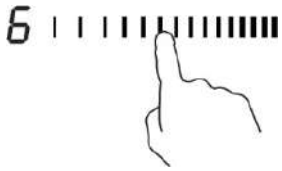
Aktivoi tehotoiminto
Koskettamalla kuumennusalueen liukusäädintä



Kosketa tehotilan säädintä ”B” ja alueen osoittimessa näkyy ”b.” ja teho saavuttaa maksimin.



Peruuta tehotoiminto
Koskettamalla sen kuumennusalueen liukusäädintä, jonka tehotoiminnon haluat peruuttaa.



Kytke keittoalue pois päältä koskettamalla liukusäädintä kohdasta ”ı” Varmista, että näytöllä näkyy ”O”'.



- Toiminto voi toimia millä tahansa keittoalueella.
- Keittoalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen asetus on 0, se palautuu arvoon 9, kun on kulunut 5 minuuttia.

Taukotila

- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammuttamisen sijasta.
- Kun siirrytään taukotilaan, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Siirry taukotilaan	
Kosketa taukotilan säädintä ” ⏸ ”.	Kaikki osoittimet näyttävät ”11”
Poistu taukotilasta	
Kosketa taukotilan säädintä.	

⚠ Kun liesi on taukotilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ⏻, voit aina sammuttaa induktiolieden PÄÄLLÄ/POIS ⏻ säätimellä hätätilanteessa. Keittotaso sammuu 10 minuutin kuluttua, jos et poistu taukotilasta.

Säätimien lukitseminen

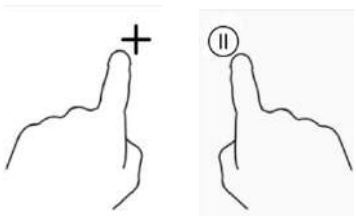
- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

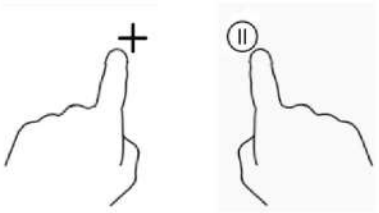
Lukitse säätimet	
Kosketa pitkään ajastinta ”**---**” ja ajastinta ” **+**” samanaikaisesti hetken aikaa.	Ajastimen osoittimessa näkyy ”Lo”
Avaa säätimien lukitus	
Kosketa pitkään ajastinta ”**---**” ja ajastinta ”**+**” samanaikaisesti hetken aikaa.	

⚠ Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ⏻, voit aina sammuttaa induktiotason PÄÄLLÄ/POIS ⏻-säätimellä hätätilanteessa, mutta ennen keittotason seuraavaa käyttämistä sinun on avattava lukitus.

Tehon hallintatoiminto

- On mahdollista asettaa ottotehon maksimitaso induktioliedelle, valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktioliedet kykenevät rajoittamaan itseään automaattisesti ja toimimaan alhaisemmalla tehotasolla, jotta vältetään ylikuormitusvaara.

Siirry tehon hallintatoimintoon	
Kytke liesi päälle ja paina sitten samanaikaisesti taukotilan näppäintä ja ajastimen näppäintä ”**+**”. 	Ajastimen osoittimessa näkyy ”P5” ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,0 kW.

Siirry toiselle tasolle	
paina ajastimen näppäintä +/-  	On olemassa 5 tehotasoa, ”P1” - ”p5”. Ajastimen osoitin näyttää yhden niistä. ”P1”: maksimiteho on 2,5 kW. ”P2”: maksimiteho on 3,5 kW. ”P3”: maksimiteho on 4,5 kW. ”P4”: maksimiteho on 5,5 kW. ”P5”: maksimiteho on 7,0 kW.
Vahvistaminen ja tehon hallintatoiminnosta poistuminen	
Vahvista painamalla samanaikaisesti taukotilan näppäintä ja ajastimen näppäintä ”+”. 	Sitten liesi kytketään pois päältä.

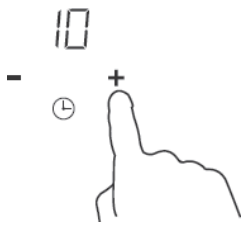
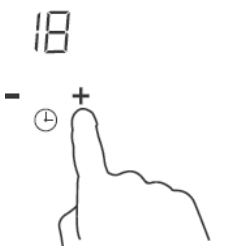
Ajastimen säätö

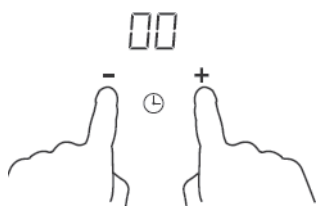
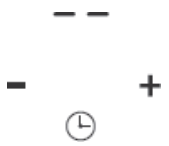
Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä muistuttamaan minuuttien kulumisesta. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

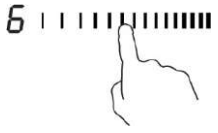
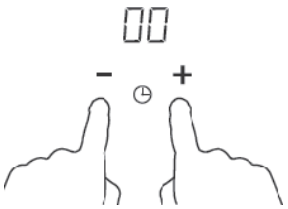
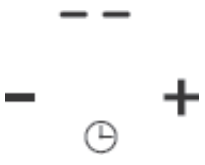
a) Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

Jos et valitse mitään keittoaluetta

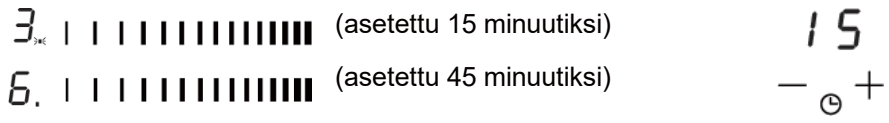
Varmista, että keittotaso on päällä. Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.	
Kosketa ajastimen säädintä ”+”. Muistuttimen osoitin alkaa vilkkua ja ajastimen näytöllä näkyy ”10”.	
Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä ”-” tai ”+” Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä ”-” tai ”+” kerran, jotta vähennät tai lisäät aikaa 1 minuutin. Kosketa pitkään ajastimen säädintä ”-” tai ”+”, jotta vähennät tai lisäät aikaa 10 minuuttia.	

Koskettamalla näppäimiä ”-” ja ”+” yhdessä, ajastin peruutetaan ja minuuttien näytöllä näkyy ”00”.	
Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekuntia.	
Merkkiääni kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen osoitin näyttää ”- -”, kun asetettu aika päättyy.	

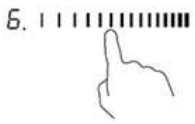
b) Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen pois päältä kytkemiseen

Aseta yksi alue	
Koskettamalla kuumennusalueen liukusäädintä	
Aseta aika koskettamalla ajastimen säädintä Vinkki: Kosketa ajastimen säädintä ”-” tai ”+” kerran, jotta vähennät tai lisäät aikaa 1 minuutin. Kosketa pitkään ajastimen säädintä ”-” tai ”+”, jotta vähennetään tai lisätään aikaa 10 minuuttia.	
Koskettamalla näppäimiä ”-” ja ”+” yhdessä, ajastin peruutetaan ja minuuttien näytöllä näkyy ”00”.	
Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen osoitin vilkkuu 5 sekunnin ajan. HUOMAA: Tehotason osoittimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että alue on valittu.	
Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.	

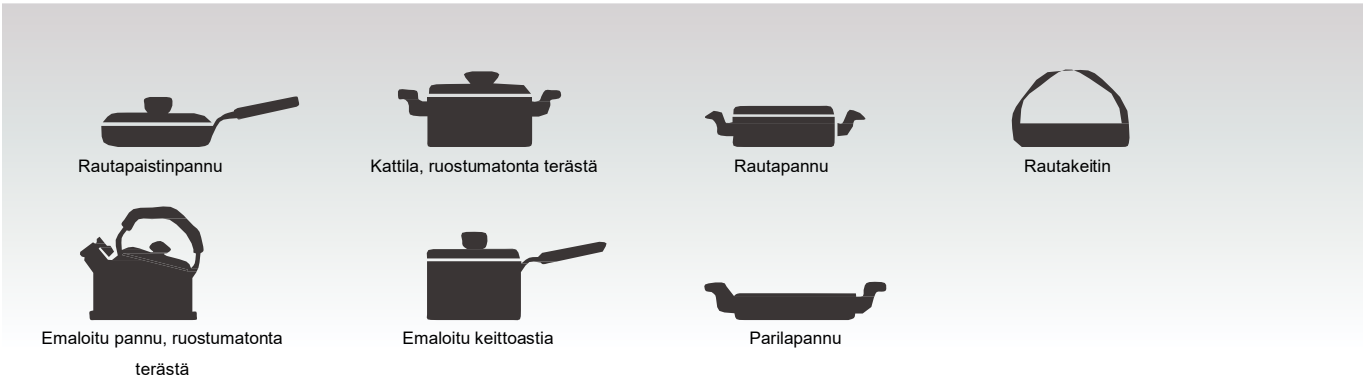
⚠ Muut keittoalueet jatkavat toimintaa, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

Aseta lisää alueita:	
Useamman alueen asettaminen tapahtuu samalla tavalla kuin yhden alueen asettaminen; Kun olet asettanut useita keittoalueita samanaikaisesti, pisteet vastaavien keittoalueiden kohdalla palavat. Minuuttinäyttö näyttää ajastimen minuutit. Vastaavan alueen piste vilkkuu. Näkymä kuten alla:	
 (asetettu 15 minuutiksi) (asetettu 45 minuutiksi)	
Kun aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu. Näkymä kuten oikealla:	 (asetettu 30 minuutiksi)
Kosketa kuumennusalueen valintasäädintä ja vastaava ajastin näytetään ajastimen osoittimessa.	

c) Ajastimen peruuttaminen

Koskettamalla sen kuumennusalueen liukusäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa	
Kosketa pitkään ajastimen säädintä ”-”, jotta ajastin saavuttaa asennon ”00” ja sen toiminta peruutetaan.	

Keittoastioiden valinta



Sinulla voi olla useita erilaisia keittoastioita

1. Tämä induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia keittoastioita, jotka voit testata yhdellä seuraavista menetelmistä:
   Aseta astia keittoalueelle. Jos vastaava keittoalue näyttää tehotason, silloin keittoastia on sopiva. Jos "U" vilkkuu, silloin keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
2. Pidä magneettia keittoastiaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastiaan, silloin se sopii käytettäväksi induktiokeittotason kanssa.
   HUOM.: Kattilan pohjassa on oltava magneettista materiaalia.
   Sen pohjan on oltava tasainen ja halkaisijan on oltava yli 14 cm.
3. Käytä pannuja, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat.
   Käyttämällä hieman suurempaa kattilaa, energia hyödynnetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää kattilaa, tehokkuus voi olla odotettua vähäisempi. Keittotaso ei ehkä tunnista kattilaa, jonka halkaisija on alle 140 mm.

	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
Keittoalue	**Minimi**	**Maksimi**
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Joust. alue	250	400

Edellä kuvattu voi vaihdella pannun koon ja sen valmistusmateriaalin mukaan.

Puhdistaminen ja ylläpitohuolto

Induktiokeittotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

Likatyyppi	Puhdistusmenetelmä	Puhdistusmateriaalit
Kevyt	Upota sieni kuumaan veteen ja pyyhi kuivaksi	Puhdistussieni
Renkaat ja kalkkijäämät	Levitä alueelle väritöntä etikkaa ja pyyhi pehmeällä liinalla tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa tuotetta	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima
Makeiset, sulanut alumiini tai muovi	Käytä erityistä lasikeramiikalle soveltuvaa kaavinta jäämien poistoon (silikonituote on paras)	Lasikeramiikalle sopiva erityisliima

HUOM: Kytke virransyöttö irti ennen puhdistusta.

Vikanäyttö ja tarkastus

Jos tapahtuu toimintahäiriöitä, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti turvatilaan ja näyttää yhden seuraavista koodeista:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Automaattinen palautus		
E1	Syöttöjännite ylittää nimellisjännitteen.	Tarkasta onko virransyöttö normaalia. Kytke teho päälle, kun virransyöttö on normaalia.
E2	Syöttöjännite alittaa nimellisjännitteen.	
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila. (1#)	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla ”PÄÄLLÄ/POIS”-painiketta.
E4	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila. (2#)	
E5	IGBT:n korkea lämpötila. (1#)	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla ”PÄÄLLÄ/POIS”-painiketta. Tarkasta toimiiko puhallin normaalista, tarvittaessa vaihda puhallin.
E6	IGBT:n korkea lämpötila. (2#)	
Ei automaattista palautusta		
F3/F6	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku. (F3 - 1#,F6 - 2#)	Tarkasta liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
F4/F7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika--avoin piiri. (F4 - 1#, F7 - 2#)	
F5/F8	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - epäkelpo. (F5 - 1#,F8 - 2#)	
F9/FA	IGBT:n lämpötila-anturin vika. (Oikosulku/avoin piiri - 1#)	Vaihda piirilevy.
FC/FD	IGBT:n lämpötila-anturin vika. (Oikosulku/avoin piiri - 2#)	

Vika	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
Ledi ei syty, kun laite kytketään verkkoon.	Ei toimiteta virtaa.	Tarkasta, onko pistoke kunnolla pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	Lisäpiirilevyn ja näytön piirilevyn liitännän vika.	Tarkasta liitäntä.	
	Lisäpiirilevy on vahingoittunut.	Vaihda lisäpiirilevy.	
	Näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai ledinäyttö ei ole normaali.	Näytön piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy	
Kypsennystavan osoitin tulee näkyviin, mutta kuumennus ei käynnisty.	Lieden lämpötila on korkea.	Ympäristönlämpötila on ehkä liian korkea. Ilman ottoaukko tai ilmausventtiili on tukossa.	
	Puhaltimessa on jokin vialla.	Tarkasta toimiiko puhallin normaalisti, tarvittaessa vaihda puhallin.	
	Piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Kuumennus pysähtyy yllättäen käytön aikana ja näytöllä vilkkuu ”u”.	Kattila on väärää tyyppiä.	Käytä sopivaa kattilaa (katso ohjekäsikirja).	Kattilan tunnistuspiiri on vahingoittunut, vaihda piirilevy.
	Kattilan halkaisija on liian pieni.		
	Liesi on ylikuumentunut.	Laite on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla ”PÄÄLLÄ/POIS”-painiketta.	
Saman puolen kuumennusalueet (kuten ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät ”u”.	Piirilevyn ja näytön piirilevyn liitännän vika,	Tarkasta liitäntä.	
	Näytön viestinnän piirilevy on vahingoittunut.	Vaihda näytön piirilevy.	
	Emolevy on vahingoittunut.	Vaihda piirilevy.	
Tuulettimen moottorin ääni on epänormaali.	Tuulettimen moottori on vahingoittunut.	Vaihda tuuletin.	

Oheinen taulukko osoittaa miten arvioida ja tarkastaa yleiset viat.
Älä pura laitetta itse, muussa tapauksessa voit vahingoittaa induktiokeittotasoa.

Asiakaspalvelu

Jos tapahtuu häiriö, ennen myynnin jälkeiseen palveluun soittamista toimi seuraavasti:

- Tarkasta, että laite on liitetty kunnolla verkkoon
- Lue edellä kuvattu vika- ja näyttötaulukko

Jos et vieläkään onnistu korjaamaan ongelmaa, sammuta laite, älä yritä purkaa sitä, ja soita myynnin jälkeiseen palveluun.

Erityinen ilmoitus

Tämän oppaan sisältö on tarkastettu huolellisesti. Yhtiötä ei voi kuitenkaan pitää vastuullisena mistään painovirheistä tai puutteista.

Lisäksi oppaan päivitettyyn versioon saatetaan lisätä teknisiä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta. Tämän oppaan laitteen ulkonäkö tai väri voi poiketa todellisen laitteen vastaavista ominaisuuksista.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Kyseisen jätteen erilliskeräys myöhempää käsittelyä varten on välttämätöntä.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.

Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, voit ehkäistä ympäristölle ja ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja, jotka voisivat muuten aiheutua, jos se hävitetään virheellisellä tavalla.

Tuotteessa oleva symboli osoittaa, että sitä ei saa käsitellä normaalina kotitalousjätteenä. Se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen.

Tämä laite on hävitettävä noudattaen erityistä jätteiden hävittämistä. Jos haluat lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, keräyksestä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä, ota yhteys kunnan viranomaisiin, alueesi jätehuoltopalveluun tai kauppaan, josta ostit tuotteen.

Tuotetiedot kotitalouksien sähkökeittotasoille, jotka täyttävät vaatimukset komission asetuksessa (EU) Nro 66/2014					
		Asento	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallin tunnistus				CTP644MC/CMC644TP	
Keittotason tyyppi:				Sähkökeittotaso	
Keittoalueiden ja/tai vyöhykkeiden määrä	alueet			4	
	vyöhykkeet				
Lämmitystekniikka (induktiokeittoalueet ja keittovyöhykkeet, säteilevät keittoalueet, kiinteät levyt)	Induktiokeittoalueet			X	
	Induktiokypsennyksen keittovyöhykkeet				
	säteilevät keittoalueet				
	kiinteät levyt				
Pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan halkaisija sähkölämmitteiselle keittoalueelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takavasen	Ø	18,0	cm
		Takana keskellä	Ø		cm
		Takaoikea	Ø	18,0	cm
		Keskellä vasemmalla	Ø		cm
		Keskiosan keskellä	Ø		cm
		Keskellä oikealla	Ø		cm
		Etuvasen	Ø	18,0	cm
		Edessä keskellä	Ø		cm
		Etuoikea	Ø	18,0	cm
Muille kuin pyöreille keittoalueille tai -vyöhykkeille: hyötypinta-alan leveys sähkölämmitteiselle keittoalueelle tai -vyöhykkeelle, pyöristetty lähimpään 5 millimetriin		Takavasen	P L		cm
		Takana keskellä	P L		cm
		Takaoikea	P L		cm
		Keskellä vasemmalla	P L		cm
		Keskiosan keskellä	P L		cm
		Keskellä oikealla	P L		cm
		Etuvasen	P L		cm
		Edessä keskellä	P L		cm
		Etuoikea	P L		cm
Keittoalueen tai -vyöhykkeen energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden		Takavasen	EC electric cooking	192,8	Wh/kg
		Takana keskellä	EC electric cooking		Wh/kg
		Takaoikea	EC electric cooking	193,1	Wh/kg
		Keskellä vasemmalla	EC electric cooking		Wh/kg
		Keskiosan keskellä	EC electric cooking		Wh/kg
		Keskellä oikealla	EC electric cooking		Wh/kg
		Etuvasen	EC electric cooking	200,3	Wh/kg
		Edessä keskellä	EC electric cooking		Wh/kg
		Etuoikea	EC electric cooking	177,6	Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammaa kohden			EC electric hob	191	Wh/kg
Sovellettu standardi: EN 60350- 2 Ruuanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat					

Energiansäästöä koskevia ehdotuksia:

- Keittotason parhaan tehokkuuden saavuttamiseksi, aseta pannu keittoalueen keskelle.
- Kannen käyttäminen vähentää keittoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi neste- tai rasvamäärä, jotta vähennetään keittoaikoja.
- Aloita keittäminen korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt kauttaaltaan.
- Käytä pannuja, joiden halkaisija on suurempi kuin valitun alueen äärirajat.

Nämä tiedot ovat osa laitteen käyttöohjetta.

Ved å sette CE CE-merket på dette produktet erklærer vi, på eget ansvar at dette produktet innfrir alle relevante og lovpålagte europeiske sikkerhets-, helse- og miljøkrav. I henhold til bestemmelsene er delene av dette apparatet i samsvar med: REGULERING (EF) Nr. 1935/2004 angående materialer og elementer som skal komme i kontakt med næringsmidler.

Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:

- ADVARSEL: Dette apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke tar på noen varmeelementer.
- Barn under 8 år må holdes borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Enheten kan brukes av barn fra åtte år, personer som mangler erfaring med / kunnskap om produktet, eller personer som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at nevnte brukere får opplæring i hvordan enheten skal benyttes, og forstår risikoene knyttet til enheten.
- Ikke la barn leke med enheten.
- Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde enheten uten tilsyn
- ADVARSEL: Tilberedning at mat på en platetopp med bruk av fett eller olje kan være farlig og resultere i brann hvis det ikke skjer under konstant oppsyn.
- Prøv ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter over flammen med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke oppbevar noe oppå kokeplatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av enheten for å unngå faren for elektrisk støt.
- Ikke bruk dampvasker til rengjøring.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på overflaten til platetoppen, da de kan bli varme.
- Fjern alt søl fra lokket før du åpner det. Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- Etter bruk slår du av elementet på platetoppen ved hjelp av bryteren. Ikke stol på kokekardetektoren.

- Dette apparatet er ikke laget for å brukes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- Hvis strømledningen er skadet, må du få den skiftet av produsenten, en servicerepresentant for produsenten, eller en annen kvalifisert person.
- FORSIKTIG: For å unngå fare som skyldes utilsiktet nullstilling av den termiske sikringsbryteren må ikke dette apparatet få strømforsyning gjennom en ekstern bryterenhet, slik som en timer, og heller ikke må det kobles til en krets som regelmessig slås av og på.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan forårsake ulykker.

- Bruk alltid egnede kokekar.
- Plasser alltid kokekaret i midten av den enheten du bruker.
- Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.
- Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
- FORSIKTIG: Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.

Kjære kunde:

Takk for at du har kjøpt CANDY induksjonstopp. Vi håper du vil få glede av den i mange år framover.
Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.
Les denne instruksjonsveiledningen grundig før du bruker platetoppen og oppbevar veiledningen på et trygt sted for framtidig referanse.

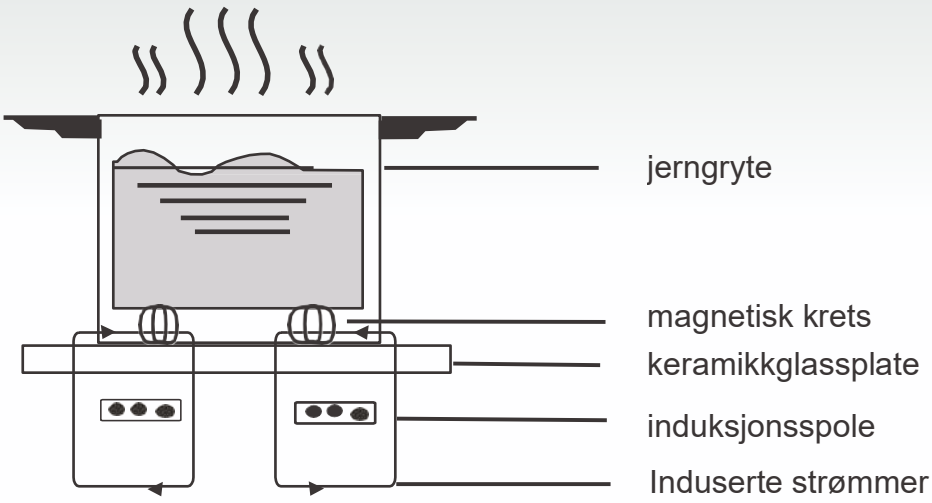
Produktinformasjon

Induksjonstoppen kan brukes til alle typer matlaging, med sine elektromagnetiske kokesoner og sine mikro-datastyrte styringer og multifunksjoner, noe som gjør den til det ideelle valget for dagens familier.

Produsert med spesialimporterte materialer er CANDY induksjonstopp ekstremt brukervennlig, solid og sikker.

Funksjonsprinsipp

Induksjonstoppen består av en induksjonsspole, en varm plate laget av magnetisk materiale og et kontrollsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftig magnetisk felt gjennom spolen. Dette produserer et stort antall virvler som i sin tur genererer varme som deretter sendes via kokesonen til kokekaret.



Sikkerhet

Denne platetoppen er spesielt utformet for bruk i hjemmet.
I sin konstante søken etter å forbedre sine produkter forbeholder CANDY seg retten til når som helst å endre alle eventuelle tekniske, programmerings- eller estetiske aspekter av apparatet.

- **Beskyttelse mot overoppvarming**
  En sensor overvåker temperaturen i kokesonene. Når temperaturen overstiger et trygt nivå slås kokesonen automatisk av.
- **Avdekking av mindre eller ikke-magnetiske elementer.**
  Når et kokekar med en diameter på mindre enn 80 mm, eller noe andre små gjenstander (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) eller et ikke-magnetisk kokekar (f.eks. Aluminium), har blitt satt igjen på platetoppen, høres det et lydsignal i omtrent ett minutt. Etter denne tiden går platetoppen automatisk over i standby.
- **Varsel om restvarme**
  Når platetoppen har vært i funksjon en stund vil det være noe restvarme. Bokstaven "H" dukker opp for å varsle deg om at du ikke må ta på den.
- **Automatisk slukking**
  En annen sikkerhetsfunksjon ved platetoppen er automatisk slukking. Dette skjer når du har glemt å slå av en kokesone. Standard slukketider vises i tabellen under:

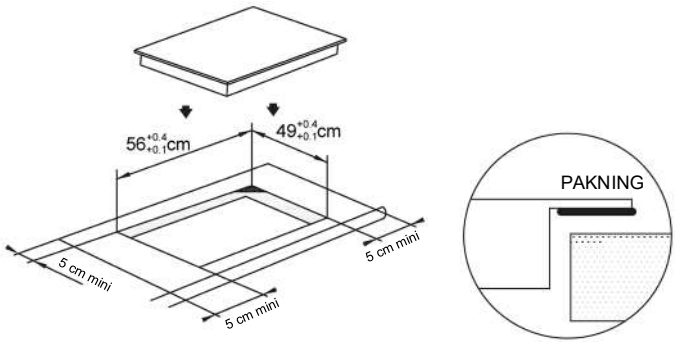
Effektnivå	Varmesonen skal automatisk slukkes etter
1~3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når kokekaret fjernes fra kokesonen slutter den straks å varmes opp og slår seg selv av etter at lydsignalet har vært utløst i ett minutt.

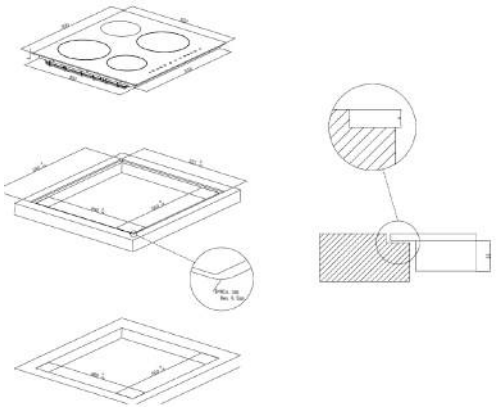
Advarsel: Alle som har fått implantert en pacemaker må kontakte en lege før vedkommende bruker induksjonsplaten.

Installasjon

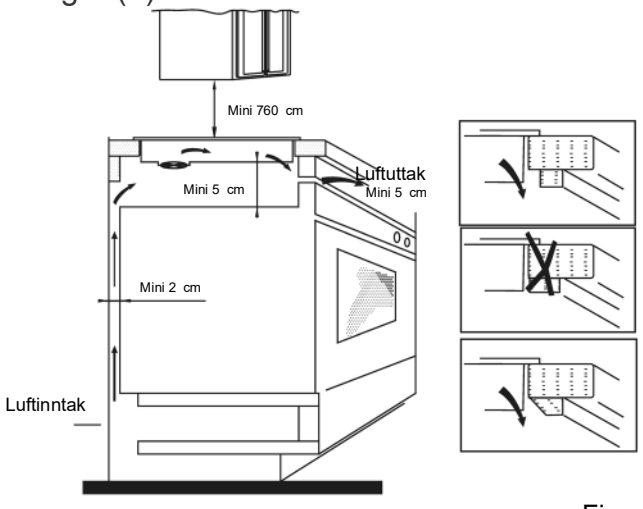
1. Skjær ut et hull i benkeplaten, med de dimensjonene som er angitt i diagrammet under. Det må være minst 50 mm plass rundt hullet. Benkeplaten skal være minst 30 mm tykk og laget av et varmebestandig materiale. Som vist i Figur (1)



Figur 1



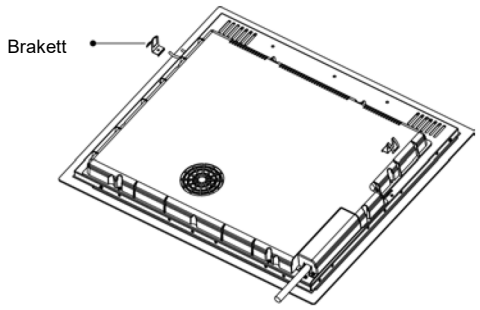
2. Det er viktig at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -uttaket ikke er blokkert.
   Kontroller at platetoppen er korrekt installert som vist i Figur 2.
   Figur (2)



Figur 2

NB: Av sikkerhetshensyn må avstanden mellom platetoppen og alle eventuelle skap være minst 760 mm.

3. Fest platetoppen til arbeidsbenken med bruk av de fire brakettene nederst på platetoppen. Plasseringen av brakettene kan reguleres i henhold til tykkelsen på toppen.



Advarsler:

(1) Induksjonstoppen må installeres av en godt kvalifisert person. Vi har våre egne kvalifiserte installatører. Du må aldri forsøke å installere apparatet selv.
(2) Induksjonstoppen må aldri plasseres over kjøleskap, frysere, oppvaskmaskiner eller tørketromler.
(3) Induksjonstoppen må installeres slik at optimal varmestråling er mulig.
(4) Veggen og området over platetoppen må tåle varme.
(5) For å unngå eventuelle skader må sandwichlaget og klebemiddelet være varmeresistent.

4. **Tilkobling til strømforsyningen**

Uttaket skal være koblet i samsvar med den relevante standarden, til en enkeltpolet skillebryter. Tilkoblingsmetoden vises i Figur 3.

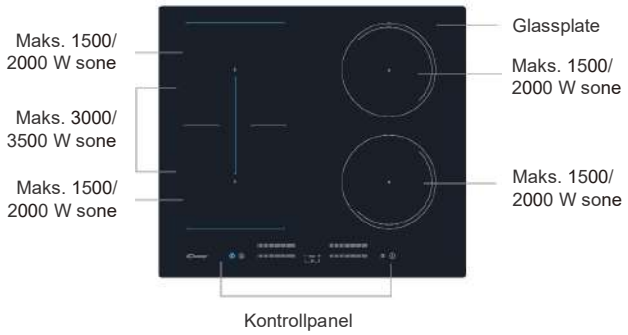
Spenning	Kabeltilkobling				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5	
	Svart	Brun	Blå	Gul/Grønn	
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5	
	Svart og brun		Blå	Gul/Grønn	

Figur (3)

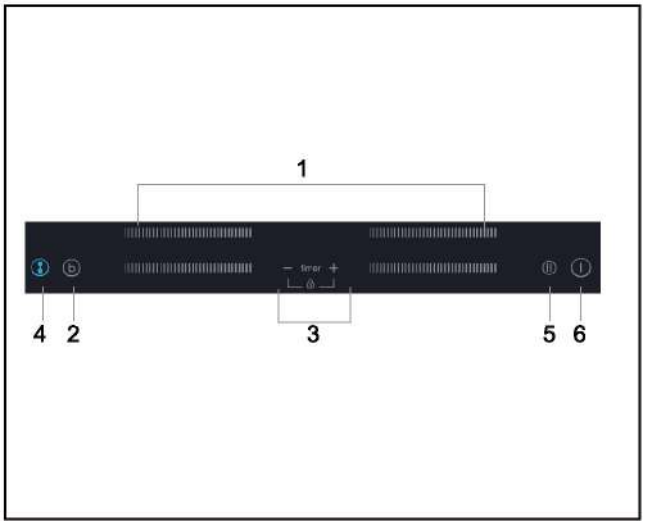
Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut må dette gjøres av en ettersalgstekniker og med bruk av riktig verktøy, for å unngå mulige ulykker.

Hvis apparatet har blitt koblet direkte til strømnettet må det installeres en allpolet skillebryter med en minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene.
Installatøren må forsikre seg om at de korrekte elektriske tilkoblingene har blitt gjennomført og at de er i samsvar med sikkerhetsreguleringene. Kabelen må ikke bøyes eller klemmes. Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en korrekt kvalifisert person.

Diagram over induksjonstoppen:



Skjematisk diagram over kontrollpanelet

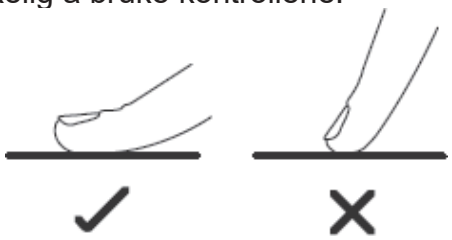


1. Effektkontroller for kokesoner
2. Booster-kontroll
3. Timerkontroll/Tastelåskontroll
4. Kontroll for fleksibelt område
5. Pausekontroll
6. ON/OFF-kontroll

Bruk av produktet

Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, å du trenger ikke bruke noen kraft.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du vil høre en pipelyd hver gang en berøring registreres.
- Pass på at kontrollene alltid er rene og tørre og at det ikke er noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker til dem. Selv et tynt lag med vann gjør det vanskelig å bruke kontrollene.

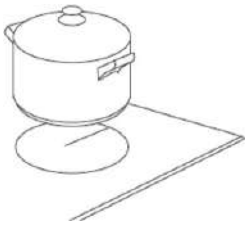


Hvordan bruke

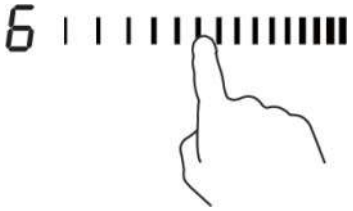
1. Berør ON/OFF-kontrollen i tre sekunder. Når strømmen slås på, piper det en gang og alle displayer viser enten "**-**" eller "**--**", noe som angir at induksjonstoppen er i ventemodus.



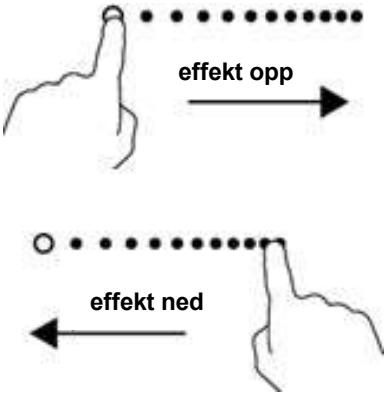
2. Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.
- Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.



3. Berør glidebryteren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.



4. Velg en varmeinnstilling ved å berøre glidebryteren.
- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen.



Hvis displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

Dette betyr at:
- du ikke har plassert noe kokekar på riktig kokesone eller,
- kokekaret du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- kokekaret er for lite eller ikke sentrert på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen. Displayet slås automatisk av dersom det ikke plasseres en egnet panne på kokesonen innen 2 minutter.

Dobbeltsoner

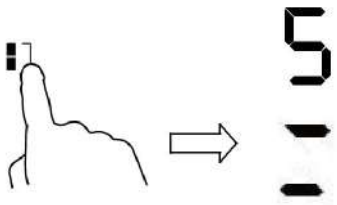
I denne sonen kan man bruke kokekar med diameter på mellom 160 mm og 290 mm for å ha mer fleksibilitet på."

FLEKSIBELT OMRÅDE

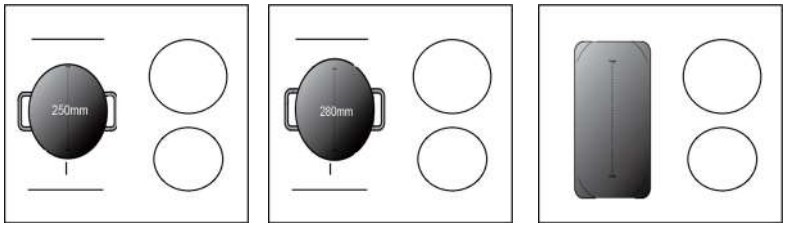
- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, i henhold til de tilberedningsbehovene du til enhver tid måtte ha.
- Det frie eller fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat.

Som stor kokesone

1. For å aktivere det frie området som en enkelt stor sone trykker du på kontrollen for det fleksible området



2 Som et stort område anbefaler vi at et brukes som følger: Kokekar med 250 mm eller 280 mm diameter (firkantede eller ovale kokekar er tillatt)

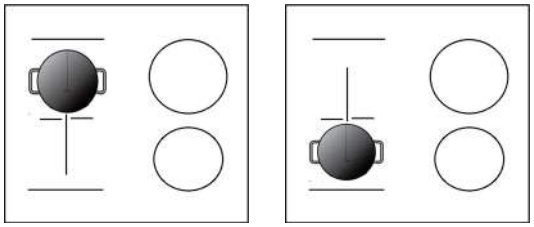


Vi anbefaler ikke noen andre operasjoner enn de tre operasjonene nevnt over, da dette kan ha innvirkning på oppvarmingen av produktet.

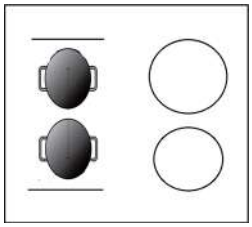
Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner kan du ha to oppvarmingsvalg.

Sett et kokekar på den øvre eller nedre høyre siden av det fleksible området.



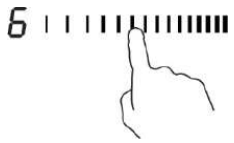
Sett to kokekar på begge sider av det fleksible området.



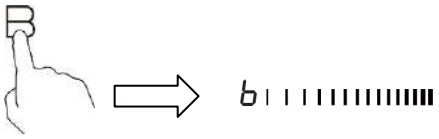
Merk: Pass på at kokekaret er større enn 12 cm.

Bruke boost-funksjonen

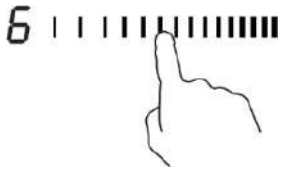
Aktivere boost-funksjonen
Ta på glidebryteren for kokesonen



Ta på boost-kontrollen "B", soneindikatoren viser "b." og effekten når Maks.



Avbryte boost-funksjonen
Ta på glidebryteren som kontrollerer den kokesonen du ønsker å avbryte boost-funksjonen for.



Slå av kokesonen ved å stille glidebryteren til "I"
Kontroller at displayet viser "O".



- Funksjonen kan fungere i alle kokesoner.
- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

Pausemodus

- Du kan sette oppvarmingen på pause i stedet for å slå av platetoppen.
- Når du går inn i Pausemodus deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

Gå inn i pausemodus	
Ta på pausekontrollen " ⏸ ".	Alle indikatorene vil vise "11"
Gå ut av pausemodus	
Ta på pausekontrollen	

⚠ Når platetoppen er i pausemodus er alle kontrollene deaktivert, unntatt ON/OFF ⏻, du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF ⏻ -kontrollen i en nødsituasjon. Platetoppen slås av etter 10 minutter, dersom du ikke går ut av pausemodus.

Låse kontrollene

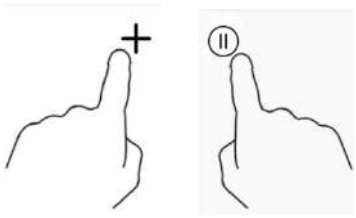
- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

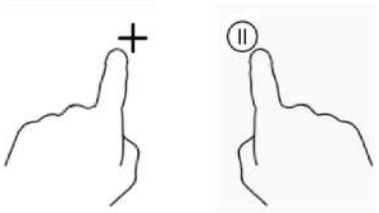
For å låse kontrollene	
Berør og hold inne Timer "**---**" og Timer "+" samtidig i en liten stund.	Timerindikatoren viser «Lo».
For å låse opp kontrollene	
Berør og hold inne Timer "**---**" og Timer "+" samtidig i en liten stund.	

⚠ Når platetoppen er i låsemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF, deaktivert ⏻. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF⏻-kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp platetoppen etterpå.

Effektstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorberingsnivå for induksjonstoppen. Du kan velge forskjellige effektnivåer.
- Induksjonstopper kan begrense seg selv automatisk for å fungere ved lavere effektnivåer, for å unngå faren for overbelastning.

Å gå inn i effektstyringsfunksjonen	
Slå på platetoppen, og trykk deretter samtidig på pausetasten og timeren + 	Timerindikatoren viser "P5", som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på 7,0 Kw.

Bytte til et annet nivå	
Trykk på +/- på timeren 	Det er 5 effektnivåer, fra “P1” til “p5”. Timerindikatoren viser en av dem. “P1”: makseffekten er 2,5 KW. “P2”: makseffekten er 3,5 KW. “P3”: makseffekten er 4,5 KW. “P4”: makseffekten er 5,5 KW. “P5”: makseffekten er 7,0 kW.
Bekrefte og gå ut av effektstyringsfunksjonen	
Trykk samtidig på pausetasten og timeren “+” for bekreftelse. 	Platetoppen vil da slås av.

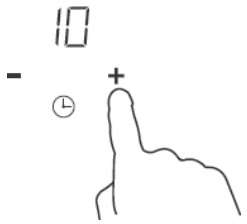
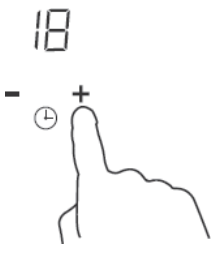
Timerkontroll

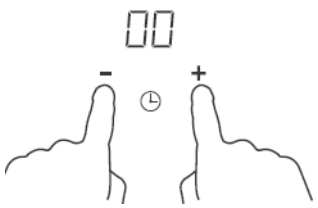
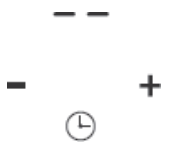
Du kan bruke timeren på to ulike måter:

- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå en eller flere kokesoner av når tiden er utløpt. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

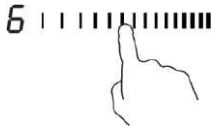
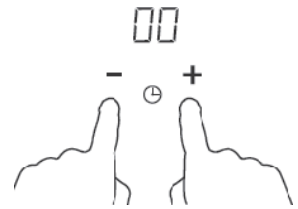
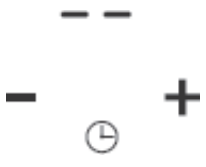
a) Bruke timeren som minutteller

Hvis du ikke velger en kokesone

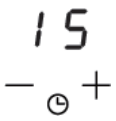
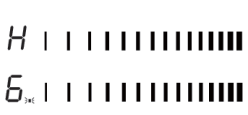
Påse at platetoppen er slått på. Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.	
Ta på +””-kontrollene på timeren. Tellerindikatoren vil begynne å blinke, og “10” vil vises i timerdisplayet.	
Still tiden ved å ta på “-” eller “+” på timeren. Tips: Ta på “-” eller “+”-kontrollen på timeren en gang for å øke eller redusere med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne “-” eller “+”-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.	

Når du tar på “-” og "+” samtidig slettes timeren og “00” vil vises i minuttdisplayet.	
Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder.	
Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser “--” når den innstilte tiden utløper.	

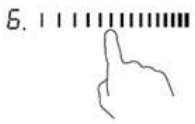
b) Stille inn timeren for å slå av en eller flere kokesoner

Stille inn én sone:	
Ta på glidebryteren for kokesonen	
Still tiden ved å ta på eller på timerkontrollen. Tips: Ta på “-” eller “+”-kontrollen på timeren en gang for å øke eller redusere med 1 minutt. Tips: Ta på og hold inne “-” eller “+”-kontrollen på timeren for å øke eller redusere med 10 minutter.	
Når du tar på “-” og "+” samtidig slettes timeren og “00” vil vises i minuttdisplayet.	
Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid og timerindikatoren vil blinke i 5 sekunder. MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.	
Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.	

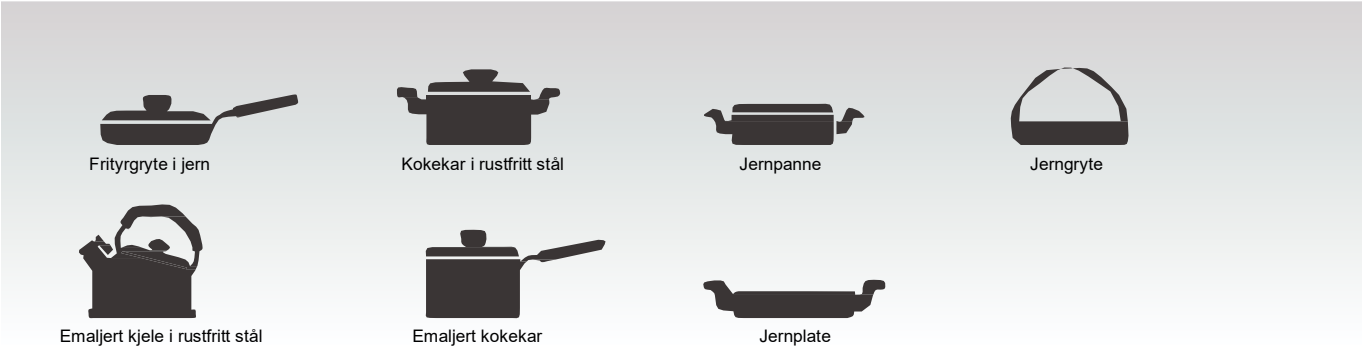
⚠ Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på.

Stille inn flere soner:	
Trinnene for å stille inn flere soner ligner de for å stille inn én sone. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, slås desimaltallene for de relevante kokesonene på. Minuttvisningen viser minuttelleren. Prikken for tilhørende sone blinker. Som vist nedenfor:	
 (stilt til 15 minutter) (stilt til 45 minutter)	
Når nedtellingen utløper, slås den tilhørende sonen av. Så vil den nye minuttelleren vises og prikken for tilhørende sone vil blinke. Som vist til høyre:	 (stilt til 30 minutter)
Berør kontrollvelgeren for kokesonen, tilhørende timer vil vises på timerindikatoren.	

c) Avbryte timeren

Berør glidebryteren for kokesonen som du ønsker å avbryte timeren for	
Ta på og hold inne timerkontrollen “-“, timeren reduseres til “00” og timeren avbrytes.	

Valg av kokekar



Du kan bruke en rekke forskjellige kokekar.

1. Denne induksjonstoppen kan identifisere en rekke kokekar, som du kan teste ved hjelp av en av disse metodene:
   Plasser kokekaret på kokesonen. Hvis den aktuelle kokesonen viser et effektnivå er kokekaret velegnet. Hvis det blinker en “U” er ikke kokekaret egnet for å brukes med induksjonstoppen.
2. Hold en magnet mot kokekaret. Hvis magneten trekkes mot kokekaret er det egnet for å brukes med induksjonstoppen.
   NB: Bunnen av kokekaret må inneholde et magnetisk materiale.
   Det må ha en flat bunn med en diameter på mer enn 14 cm.
3. Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.
   Ved å bruke et kokekar som er litt bredere vil energien bli brukt ved maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar vil effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar på mindre enn 140 mm avdekkes kanskje ikke av platetoppen.

	Bunndiameteren på induksjonskokekaret	
Kokesone	**Minimum**	**Maksimum**
1 & 2	140	180
3 & 4	140	180
Flexi-sone	250	400

Verdiene over kan variere avhengig av størrelsen på kokekaret og materialet det er laget av.

Rengjøring og vedlikehold

Overflaten på induksjonstoppen kan enkelt rengjøres på følgende måte:

Type skitt	Rengjøringsmetode	Rengjøringsmaterialer
Lys	Legg i varmt vann og tørk tørt	Vaskesvamp
Ringer og kalkavleiringer	Hell litt eddik på området, tørk av en myk klut, eller bruk produkter som finnes i handelen.	Spesialklebemiddel for keramisk glass
Karamell, smeltet aluminium eller plast.	Bruk en spesialskrape for keramisk glass til å fjerne restene (et silikonprodukt er best)	Spesialklebemiddel for keramisk glass

NB: Koble alltid fra strømforsyningen før rengjøring.

Feildisplay og inspeksjon

Hvis det oppstår et problem eller en uregelmessighet vil induksjonstoppen automatisk gå inn i beskyttende modus og vise en av følgende koder:

Feilkode	Feil	Løsning
Automatisk gjenoppretting		
E1	Forsyningsspenningen er høyere enn den nominelle spenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på apparatet igjen når strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspenningen er lavere enn den nominelle spenningen.	
E3	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (1#)	Vent til temperaturen på keramikkplaten går tilbake til normalen. Ta på "ON/OFF" -tasten for å starte enheten på nytt.
E4	Høy temperatur på keramikkplatesensoren. (2#)	
E5	Høy temperatur på IGBT. (1#)	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Ta på "ON/OFF" -tasten for å starte enheten på nytt. Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.
E6	Høy temperatur på IGBT. (2#)	
Ingen automatisk gjenoppretting		
F3/F6	Keramikkplate temperatursensorfeil -- kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Sjekk tilkoblingen eller skift ut temperatursensoren for keramikkplaten.
F4/F7	Keramikkplate temperatursensorfeil -- åpen krets. (F4 for 1#, F7 for2#)	
F5/F8	Keramikkplate temperatursensorfeil - ugyldig. (F5 for 1#, F8 for2#)	
F9/FA	Temperatursensor for IGBT-feil. (Kortslutning/åpenkortslutning/åpen krets for 1#)	Skift ut kretskortet.
FC/FD	Temperatursensor for IGBT-feil. (Kortslutning/åpenkortslutning/åpen krets for 2#)	

Feil	Feil	Løsning A	Løsning B
LED-lyset tennes ikke når enheten er koblet til.	Det er ikke noe strøm.	Sjekk at pluggen er satt skikkelig i stikkontakten og at stikkontakten fungerer.	
	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet.	Sjekk tilkoblingen.	
	Tilbehørskretskortet er skadet.	Skift ut tilbehørskretskortet.	
	Displaykortet er skadet.	Skift ut displaykortet.	
Enkelte taster virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaykortet er skadet.	Skift ut kretskortet	
Indikatoren for tilberedingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Romtemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller ventilasjonskappen kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Sjekk at viften fungerer problemfritt; hvis ikke, skift ut viften.	
	Kretskortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under bruk og displayet blinker "u".	Feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for kokekar er skadet, skift ut kretskortet.
	Diameteren på kokekaret er for liten.		
	Koketoppen er overoppvarmet.	Enheten er overoppvarmet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen. Trykk på tasten "ON/OFF" for å starte enheten på nytt.	
Varmesoner på samme side (slik som den første og andre sonen), skal vise "u" .	Tilkoblingsfeil mellom kretskortet og displaykortet;	Sjekk tilkoblingen.	
	Displaykortet på kommunikasjonsdelen er skadet.	Skift ut displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Skift ut kretskortet.	
Viftemotoren har en rar lyd.	Viftemotoren er skadet.	Skift ut viften.	

Tabellen over viser hvordan du vurderer og kontrollerer vanlige feil.
Ikke demonter apparatet selv, da vil du kunne skade induksjonstoppen.

Kundeservice

Hvis det skulle oppstå en feil ber vi deg om å kontrollere følgende før du kontakter ettersalgstjenesten:

- Sjekk at apparatet er korrekt koblet til stikkontakten
- Les feil- og displaytabellen over

Hvis du fremdeles ikke klarer å løse problemet, slå av apparatet, ikke forsøk å demontere det, men ring Ettersalgstjenesten.

Spesialerklæring

Innholdet i denne veiledningen har blitt grundig sjekket. Selskapet kan likevel ikke holdes ansvarlige for eventuelle trykkfeil eller utelatelser.

Alle eventuelle tekniske endringer vil dessuten kunne bli inkludert i en revidert versjon uten forhåndsvarsel. Utseendet og fargen på apparatet i denne veiledningen vil kunne variere noe fra det reelle.



KASSERING: Dette produktet må ikke kasseres som usortert husholdningsavfall. Det er nødvendig å samle inn slikt avfall separat for å håndtere det korrekt.

Enheten er merket iht. direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på korrekt måte bidrar du til å forebygge mulige skader på miljøet og på menneskelig helse, som ellers ville ha kunnet oppstå hvis apparatet ble kastet på en feilaktig måte.

Dette symbolet på produktet indikerer at det ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall.

Dette apparatet skal behandles som spesialavfall. For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringsselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, ta kontakt med lokale myndigheter, ditt avfallshåndteringsselskap eller med butikken der du kjøpte produktet.

Produktinformasjon for elektriske koketopper for hjemmebruk i samsvar med rådsdirektiv (EU) Nr. 66/2014					
		Posisjon	Symbol	Verdi	Enhet
Modellidentifikasjon				CTP644MC/CMC644TP	
Type koketopp:				Elektrisk koketopp	
Antall kokesoner og/eller områder	soner			4	
	områder				
Oppvarmingsteknologi (induksjonskokesoner og -områder, strålekokesoner, solide plater)	Induksjonskokesoner			X	
	Induksjonskokeområder				
	strålekokesoner				
	Solide plater				
For runde kokesoner eller -områder: diameter for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	Ø	18,0	cm
		Bakre midtre	Ø		cm
		Bakre høyre	Ø	18,0	cm
		Midtre venstre	Ø		cm
		Midtre midtre	Ø		cm
		Midtre høyre	Ø		cm
		Framre venstre	Ø	18,0	cm
		Framre midtre	Ø		cm
		Framre høyre	Ø	18,0	cm
For ikke-runde kokesoner eller -områder: lengde og bredde for brukbart overflateområde for elektrisk oppvarmet kokesone eller -område, avrundet til nærmeste 5 mm		Bakre venstre	L B		cm
		Bakre midtre	L B		cm
		Bakre høyre	L B		cm
		Midtre venstre	L B		cm
		Midtre midtre	L B		cm
		Midtre høyre	L B		cm
		Framre venstre	L B		cm
		Framre midtre	L B		cm
		Framre høyre	L B		cm
Energiforbruk for kokesone eller -område beregnet per kg		Bakre venstre	$EC_{electric\ cooking}$	192,8	Vekt/kg
		Bakre midtre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Bakre høyre	$EC_{electric\ cooking}$	193,1	Vekt/kg
		Midtre venstre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Midtre midtre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Midtre høyre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Framre venstre	$EC_{electric\ cooking}$	200,3	Vekt/kg
		Framre midtre	$EC_{electric\ cooking}$		Vekt/kg
		Framre høyre	$EC_{electric\ cooking}$	177,6	Vekt/kg
Energiforbruk for koketoppen beregnet per kilo			$EC_{electric\ hob}$	191	Vekt/kg
Anvendt standard: EN 60350-2 Elektriske husholdningsapparater til matlaging - Del 2: Kokeplater - Metoder for måling av yteevne					

Forslag til energisparing
- For å oppnå best mulig effektivitet av koketoppen din, plasser kokekaret midt på kokesonen.
- Bruk av lokk reduserer tilberedningstiden og sparer energi ved at du holder på varmen.
- Minimer mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Start å tilberede med en høy innstilling og reduserer innstillingen så snart maten er gjennomvarm.
- Bruk kokekar som har like stor diameter som den kokesonen du har valgt.

Denne informasjonen er å anse som en del av brukerveiledningen.