

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγικές εστίες

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

Інструкція з експлуатації для індукційної варильної поверхні

УКРАЇНСЬКА



CTP6SC4/E1

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

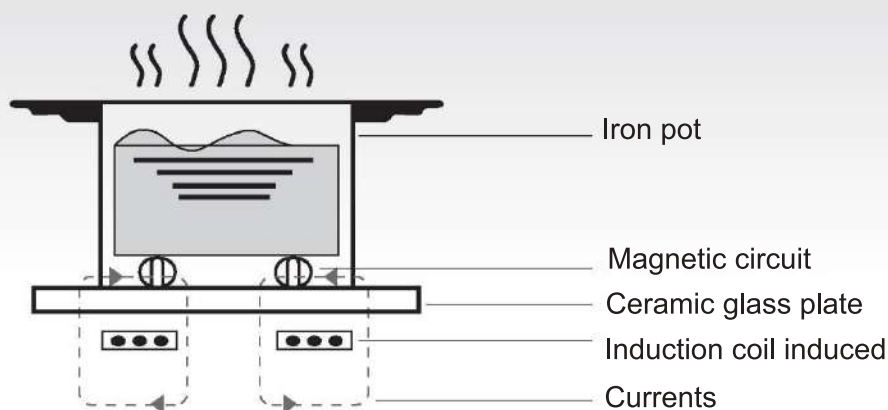
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- **Protection from over-heating**

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

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

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

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

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

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

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

Installation

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

As shown in Figure (1)

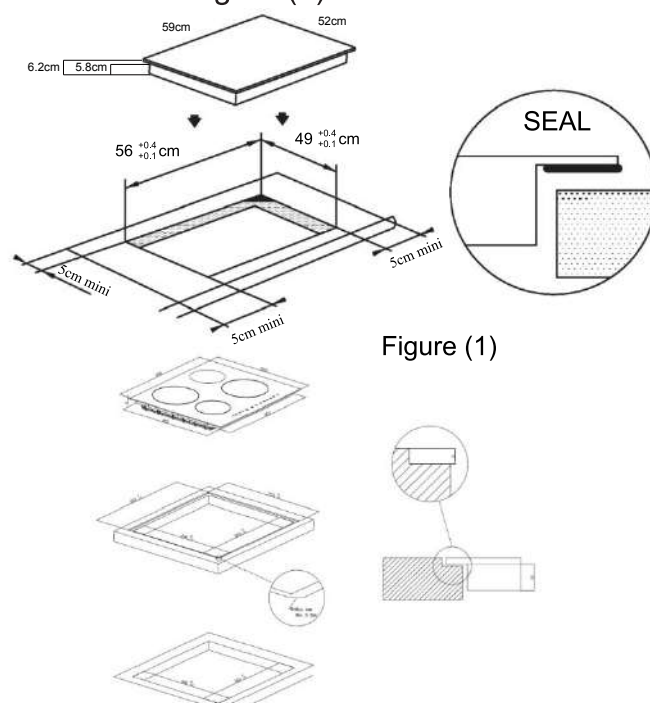


Figure (1)

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

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

Figure (2)

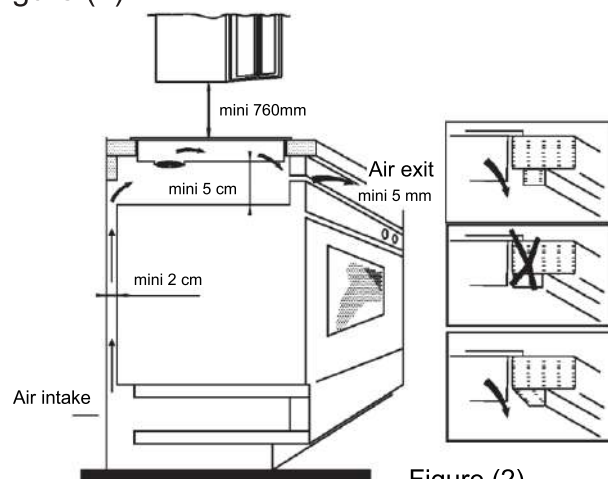
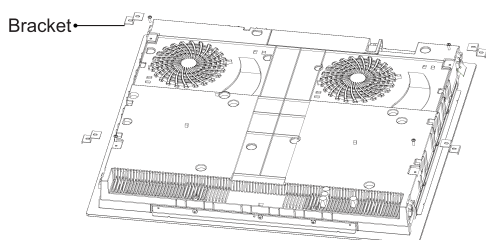


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

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

Figure (3)

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

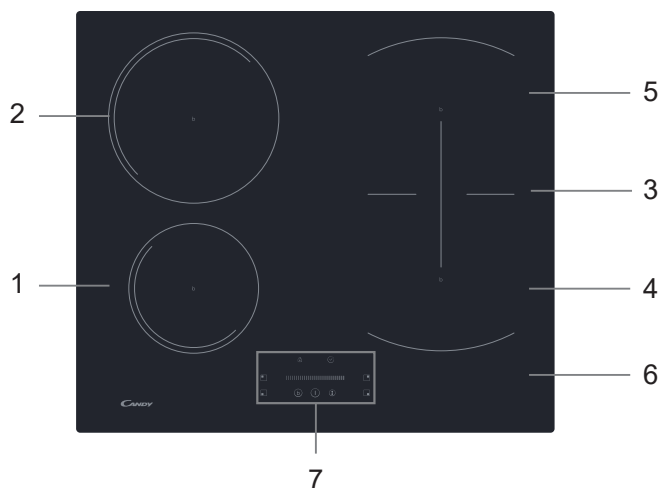
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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

The cable must not be bent or compressed.

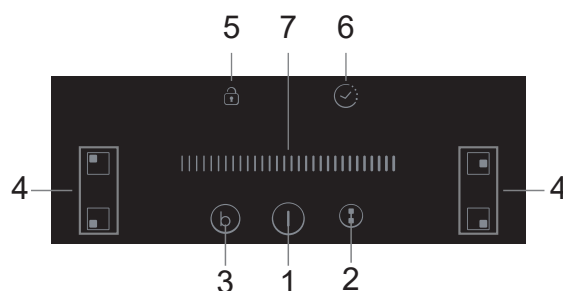
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 1400W/1500W zone | 4. Max. 1800W/2000W zone |
| 2. Max. 2400W/2600W zone | 5. Max. 1800W/2000W zone |
| 3. Max. 3000W/3600W zone | 6. Glass plate |
| 7. Control panel | |

Schematic diagram of the control panel

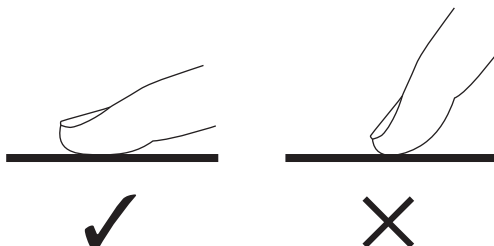


- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 1. On/Off control | 4. Heating zone selection controls |
| 2. Flexible Area control | 5. Keylock control |
| 3. Boost | 6. Timer control |
| | 7. Power / Timer slider touch control |

Operation of Product

Touch Controls

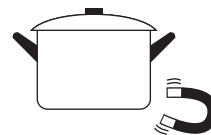
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



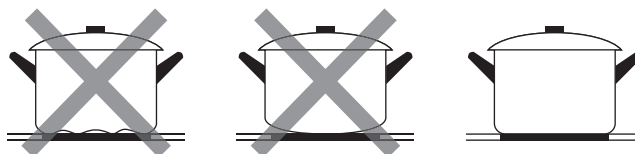
Choosing the right Cookware



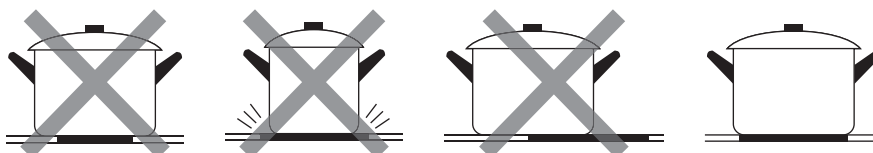
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



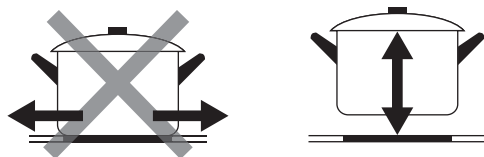
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



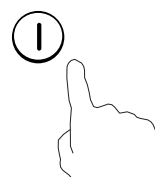
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

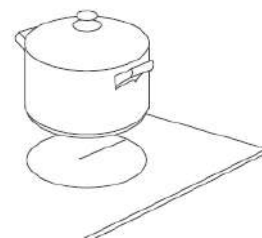
Start cooking

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

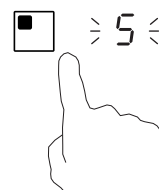


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



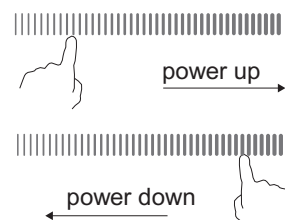
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the slider control

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

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

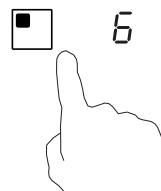
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

The display “ $\underline{\quad}$ ” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

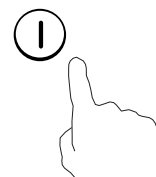
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



Turn the cooking zone off by touching the slider to “|”. Make sure the display shows “0”



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



Beware of hot surfaces

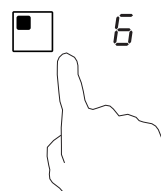
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



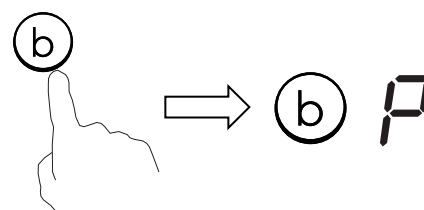
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

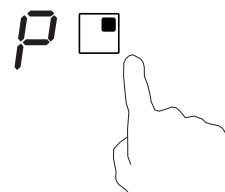


Touching the boost control (B), the zone indicator show “P” and the power reach Max.

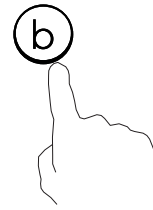


Cancel the Boost function

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



Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



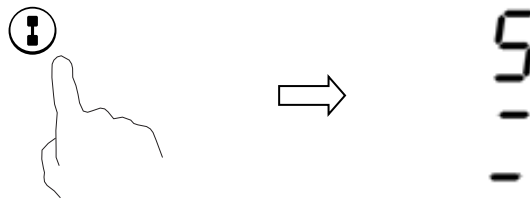
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

FLEXIBLE AREA

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

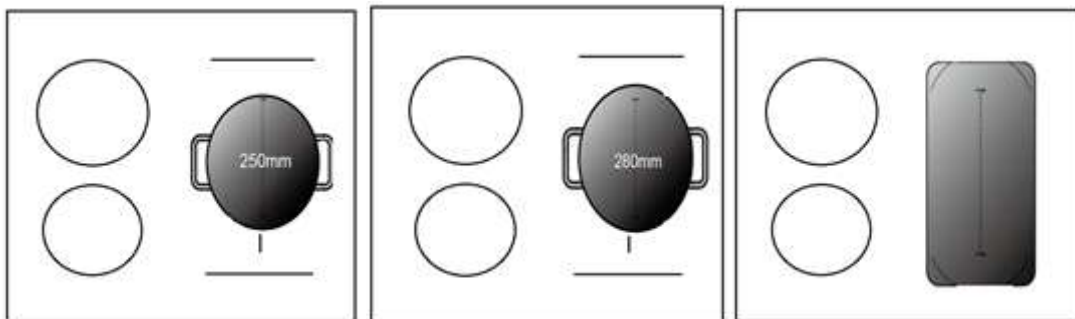
As big zone

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



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

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

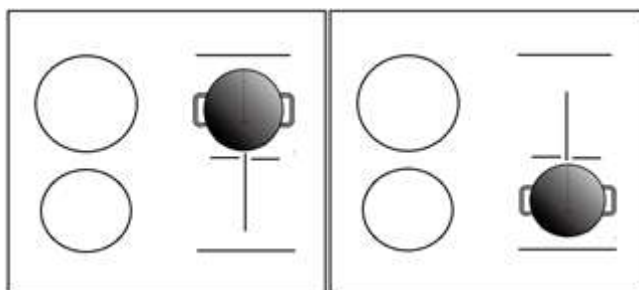


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

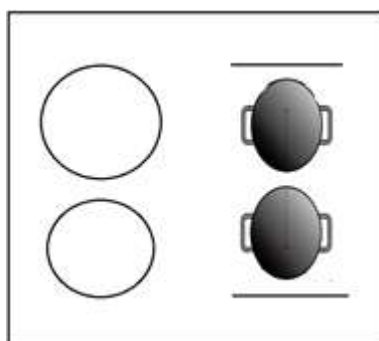
As two independent zones

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

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



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



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

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

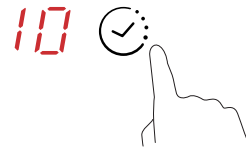
If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

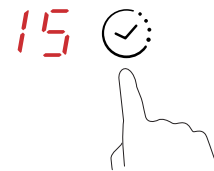
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



Touch timer control again, the "1" will flash



Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

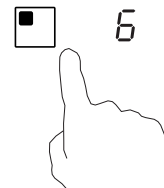
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



Touch timer control again, the "1" will flash.



Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately.
The display will show the remaining time .

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



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



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

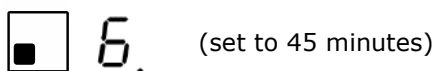
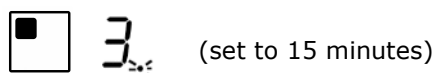
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

The shown as below:



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

The shown as right:

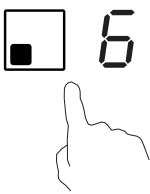


(set to 30 minutes)

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

C)Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



Touching the timer control, the indicator flash



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

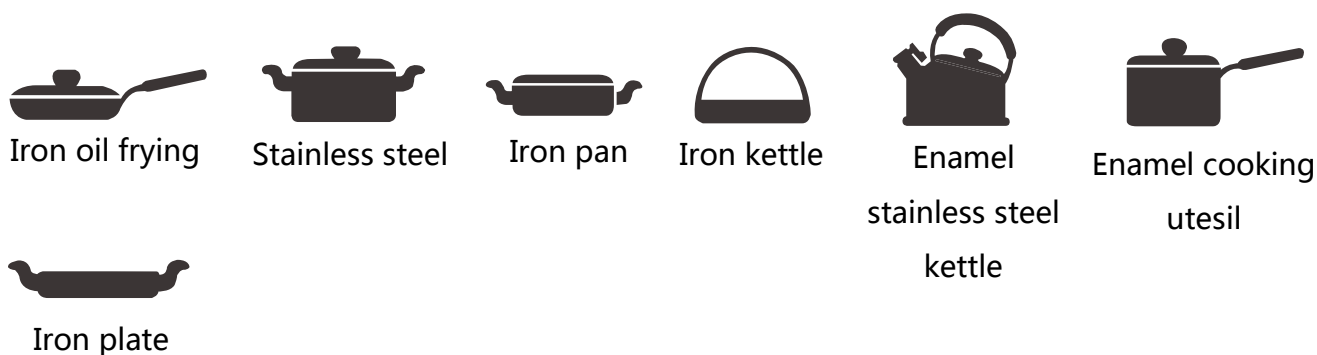
Default working times

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

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

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

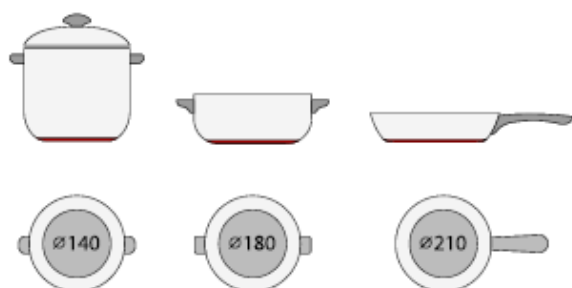
Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

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

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





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

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

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



	The base diameter of induction cookware	
Cooking zone	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Flexible Area	250	386*180

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

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

2) Specific Failure & Solution

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

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

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

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

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

Bezpečnostní upozornění a údržba:

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.

Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.

- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- POZOR: Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.

VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodná, nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

- Vždy používejte odpovídající nádobí.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
- Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.

- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky CANDY. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

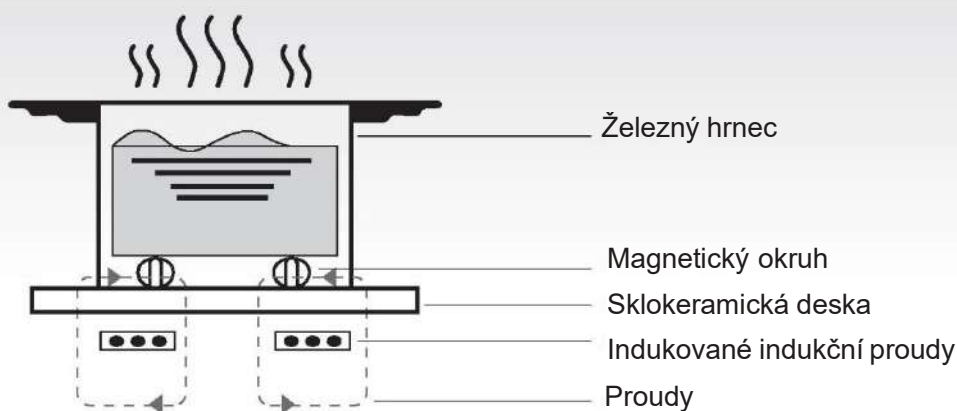
Představení výrobku

Indukční varná deska umožňuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

Indukční varná deska CANDY je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

Pracovní princip

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání. Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které následně generují teplo, které je poté přenášeno přes varnou zónu do varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si CANDY vyhrazuje právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

Ochrana proti přehřátí

Snímač sleduje teplotu ve varných zónách. Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.

Detekce malých nemagnetických předmětů

Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (např. hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.

Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, které vás varuje, že se máte držet od ní dál.

Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K tomu dojde vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu.

Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~3	8 hodiny
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

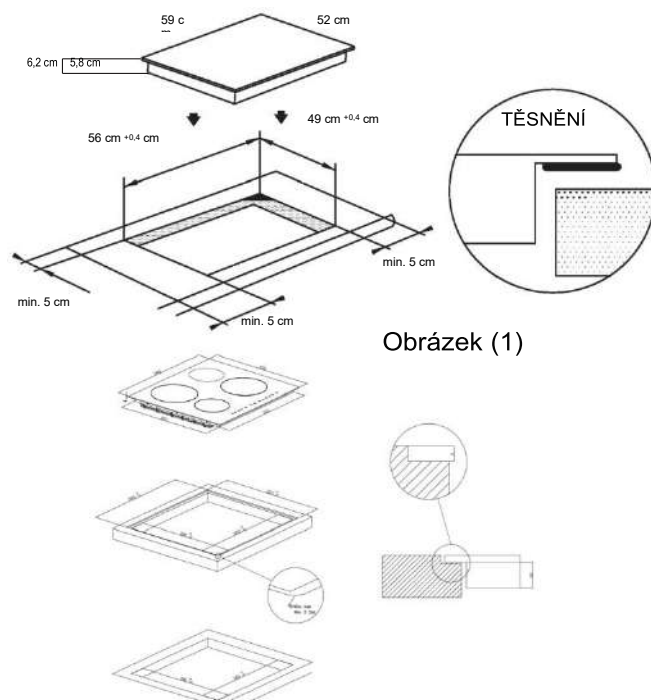
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

VAROVÁNÍ: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

1. Vyřízněte otvor do pracovní desky o rozměrech, které jsou znázorněny na následujícím schématu. Kolem otvoru musí zůstat místo minimálně 50 mm. Pracovní deska by měla mít tloušťku nejméně 30 mm a měla by být vyrobena z materiálu, který je odolný vůči vysokým teplotám.

Jak je znázorněno na obrázku (1)



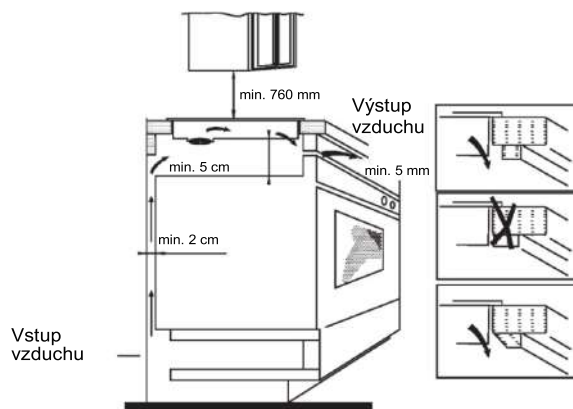
Obrázek (1)

Instalace Flush: Možné pouze v případě, že trouba není instalována pod kuchyňskou linkou.

2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován.

Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.

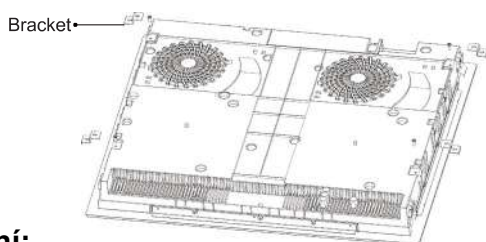
Obrázek (2)



Obrázek (2)

POZN.: Pro zajištění bezpečnosti by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

3. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.



Varování:

- (1) Indukční varná deska musí být nainstalována řádně kvalifikovanými instalačními pracovníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

4. Připojení k přívodu napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

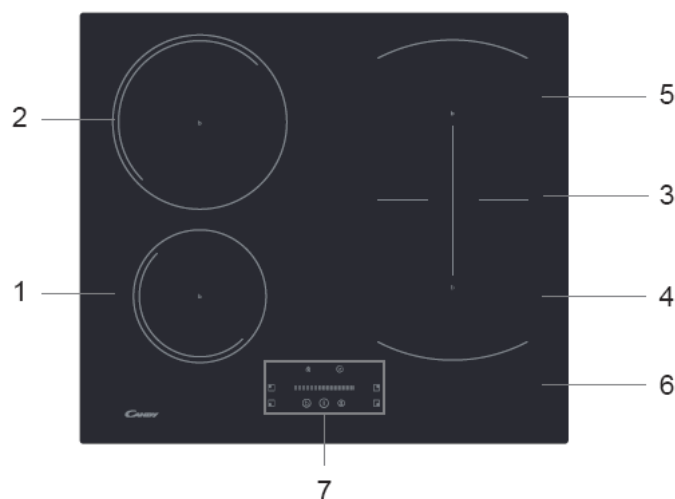
Napětí	Připojení vodičů				
380–415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Země
	Černá	Hnědá	Modrá	Modrá	Žlutá/zelená
220–240~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Země
	Černá	Hnědá	Modrá	Modrá	Žlutá/zelená

Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám. Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálními mezerou 3 mm mezi kontakty.

Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.

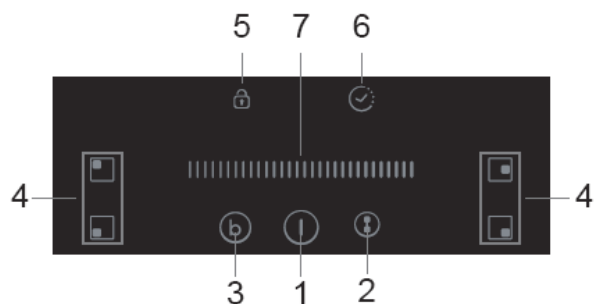
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



1. Zóna max. 1400 W / 1500 W
2. Zóna max. 2400 W / 2600 W
3. Zóna max. 3000 W / 3600 W
4. Zóna max. 1800 W / 2000 W
5. Zóna max. 1800 W / 2000 W
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel

Schematický diagram ovládacího panelu



1. Ovladač ON/OFF (Zap/Vyp)
2. Ovladač flexibilní oblasti
3. Bost
4. Ovladače volby varné zóny
5. Ovladač zablokování tlačítek
6. Ovladač časovače
7. Dotykové ovládání posuvníku výkonu / minutky

Dotykové ovladače

- Ovladače reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Vždy, když je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může ztěžovat ovládání.



Výběr správné nádoby



- Používejte pouze nádoby se základnou vhodnou pro indukční vaření. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné.

Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.



- Jestliže nemáte magnet:

1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.

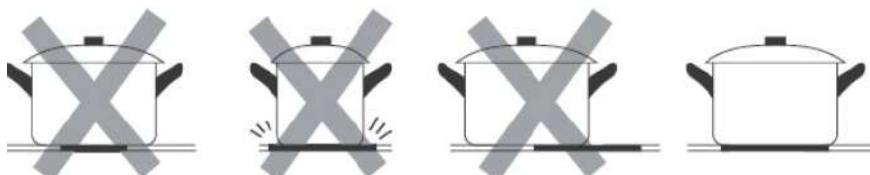
2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.

- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika, a kamenina.

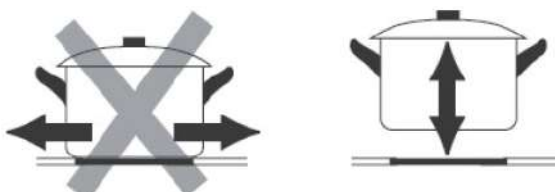
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí celou plochou na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, účinnost může být nižší, než jste očekávali. Nádoby menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



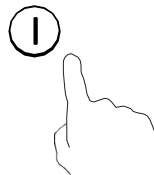
Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Jak varnou desku používat

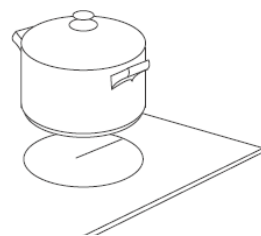
Jak začít vaření

Stiskněte ovladač ON/OFF (ZAP/VYP). Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „—“ nebo „— —“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

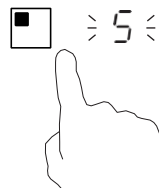


Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

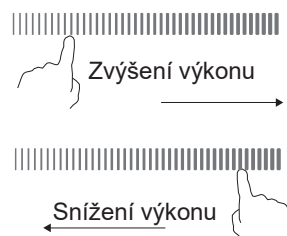


Při dotyku ovladače vybrané topné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.

- Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



Jestliže displej bliká



střídat s nastavenou teplotou

To znamená, že:

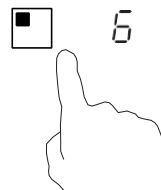
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej „“ se automaticky vypne po 1 minutě.

Konec vaření

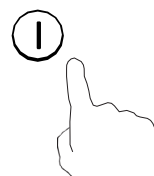
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.



Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „I“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.



Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).



Pozor na horké povrchy

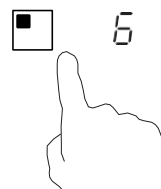
Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



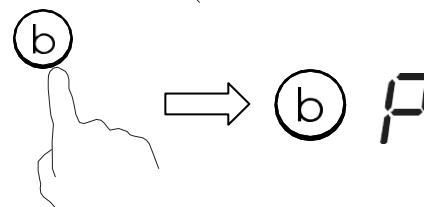
Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

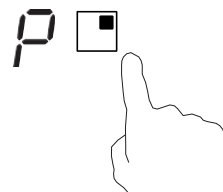


Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.

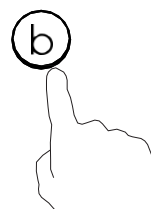


Vypnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače.



Dotykem ovladače „Boost“ (Zesílení) **B** zrušíte funkci zesilovače výkonu a varná zóna se vrátí ke svému původnímu nastavení.



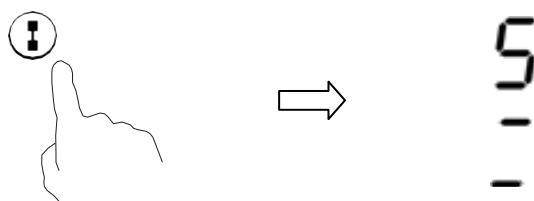
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

FLEXIBILNÍ OBLAST

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

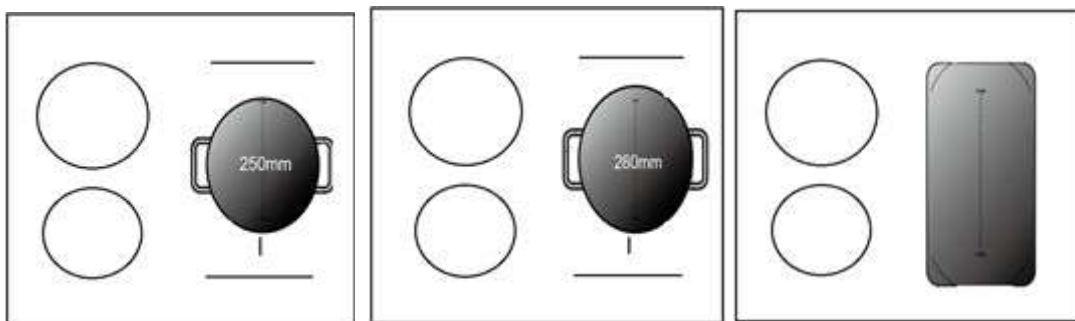
Jako velká zóna

1. Chcete-li aktivovat volnou plochu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače flexibilní plochy.



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

Nádoby: Nádoby o průměru 250 mm nebo 280 mm (můžete použít čtvercové nebo oválné nádoby).

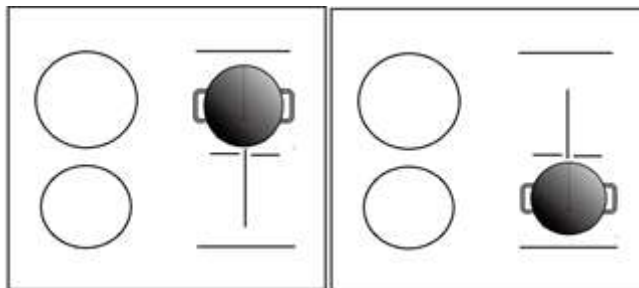


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

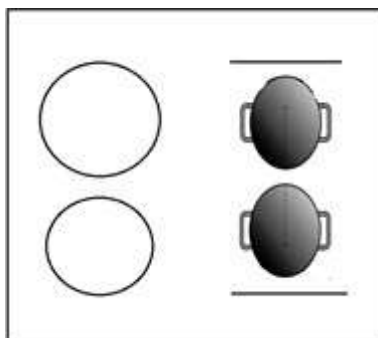
Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li použít flexibilní plochu jako dvě různé zóny, můžete mít dvě možnosti ohřevu.

- (a) Položte nádobu na pravou horní stranu nebo na pravou dolní stranu flexibilní zóny.



(b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.



Upozornění: Přesvědčte se, že nádoba je větší než 12 cm.

Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače

Dotkněte se ovladače zablokování.

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



Když je varná deska v režimu uzamčení, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ON/OFF vypnuty ①, v případě nouze můžete indukční varnou desku vždy vypnout pomocí ovladače ON/OFF ①, ale musíte ji nejprve odemknout při dalším použití.

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete ho použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: můžete použít minutovník, alespoň jedna zóna musí být aktivní.

Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



Dotkněte se ovladače časovače ještě jednou, „1“ začne blikat.

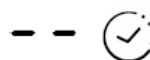


Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazuje zbývající čas.

Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „- -“.



b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač.



Co nejdříve se dotkněte ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



Dotkněte se ovladače časovače znovu, začne blikat „1“.



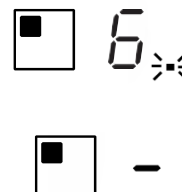
Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazuje zbývající čas.

POZNÁMKA: Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu.

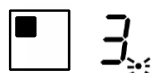
Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný výrobek.

Nastavení více zón:

Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny.

Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká.

Viz zobrazení níže:



(nastaveno na 15 minut)



(nastaveno na 45 minut)

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.



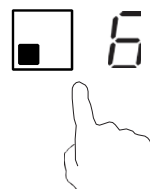
Viz zobrazení vpravo:

(nastaveno na 30 minut)

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.

c) Zrušení časovače

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete zrušit časovač.



Dotkněte se časovače, indikátor bliká.



Dotkněte se posuvníku k nastavení časovače na „00“ a tím se časovač zruší.

Výchozí provozní časy

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.

Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:

Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.

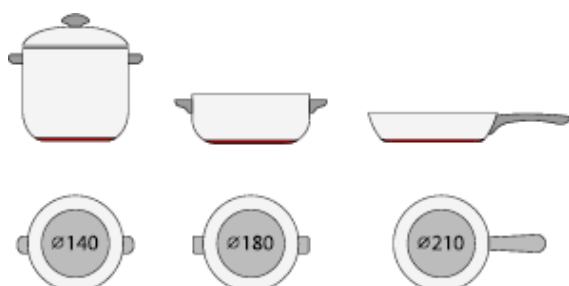
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.

POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.

Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.

3. Používejte pouze feromagnetické nádobí ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukcí.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dna pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce (Tabulka 1).
 - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon.
 - Pokud používáte hrnce s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány.

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánev nemohla být detekována.



Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 a 4	140	180
Flexibilní oblast	250	386*180

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

Druh kontaminace	Způsob čištění	Čisticí materiály
Osvětlení	Ponořte do horké vody a utřete do sucha	Čisticí houbička
Kroužky a vápenné úsady	Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek	Speciální lepidlo na keramické sklo
Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty	K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlépe výrobek na křemíkové bázi)	Speciální lepidlo na keramické sklo

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. S tímto testem je technik schopen zkontrolovat funkci několika dílů bez demontáže nebo vytažení varné desky z pracovní plochy.

Odstraňování problémů

1) Chybové kódy vyskytující se při používání zákazníkem a řešení

Chybový kód	Problém	Řešení
Bez automatické obnovy		
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušovaný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty keramické plotýnky.
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu.	
Eb	Porucha čidla teploty keramické plotýnky.	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.
E4	Porucha teplotního čidla IGBT – přerušovaný obvod.	Vyměňte napájecí desku.
5	Porucha teplotního čidla IGBT – zkrat v obvodu.	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte jej.
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
U1	Chyba komunikace.	Obnovte spojení mezi zobrazovací deskou a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo zobrazovací desku.

2) Konkrétní chyba a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je spotřebič zapojen.	Není dodáváno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně v zásuvce a zásuvka funguje.	
	Porucha připojení přídavné napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození přídavné napájecí desky.	Vyměňte přídavnou napájecí desku.	
	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně.	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; jestliže ne, vyměňte ventilátor.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká „u“.	Špatný typ nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze).	Okruh zjištění nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Příliš malý průměr nádoby.		
	Sporák se přehřál;	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.	
		Stisknutím tlačítka „ON/OFF“ restartujte jednotku.	
Topné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození desky displeje komunikačního dílu.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru nezní normálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedené případy představují vyhodnocení a kontrolu běžných poruch.

Nerozebírejte spotřebič sami, abyste se vyhnuli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Služba péče o zákazníky

Pokud dojde k poruše, proveďte před kontaktováním poprodejního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen
- Prostudujte si výše uvedenou tabulku poruch a zobrazení

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte se jej demontovat a obraťte se na poprodejní servis.

Zvláštní prohlášení

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zkontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí.

Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

Υπενθύμιση ασφάλειας και συντήρηση:

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα της θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται το άγγιγμα των θερμαντικών στοιχείων.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από την συσκευή εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών ή μεγαλύτερα και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν είναι υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μία εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την πρόκληση πυρκαγιάς.
- ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εάν έχει σπάσει η επιφάνεια, σβήστε την συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για εργασίες καθαρισμού.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια από κατσαρόλες επάνω στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να θερμανθούν.
Οτιδήποτε έχει χυθεί θα πρέπει να αφαιρείται από το καπάκι πριν από το άνοιγμα.
- Θα πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της εστίας να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.

- Μετά από την χρήση, σβήστε την εστία από το κουμπί της. Μην επαναπαύεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Το μέσο για την αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένο στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανονισμούς συνδεσμολογίας της καλωδίωσης.
- Οι οδηγίες αναφέρουν τον τύπο του καλωδίου που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, λαμβάνοντας υπόψη την θερμοκρασία της οπίσθιας επιφάνειας της συσκευής.
- Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό του ή άτομο με παρόμοια τεχνική κατάρτιση έτσι ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε κίνδυνο λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής ασφάλειας, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω ενός εξωτερικού διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από τον πάροχο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίας που σχεδιάζονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα προστατευτικά εστίας που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

- Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.
- Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της μονάδας επάνω στην οποία μαγειρεύετε.
- Μην τοποθετείτε τίποτα στον πίνακα ελέγχου.
- Μην χρησιμοποιείτε την επιφάνεια σαν ξύλο κοπής.
- Θα πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της εστίας να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς

Αγαπητέ πελάτη:

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της επαγωγικής εστίας CANDY. Ελπίζουμε ότι θα σας εξυπηρετήσει με τον καλύτερο τρόπο και για πολλά χρόνια.

Σας παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης πριν από την χρήση της εστίας και φυλάξτε το σε ένα ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

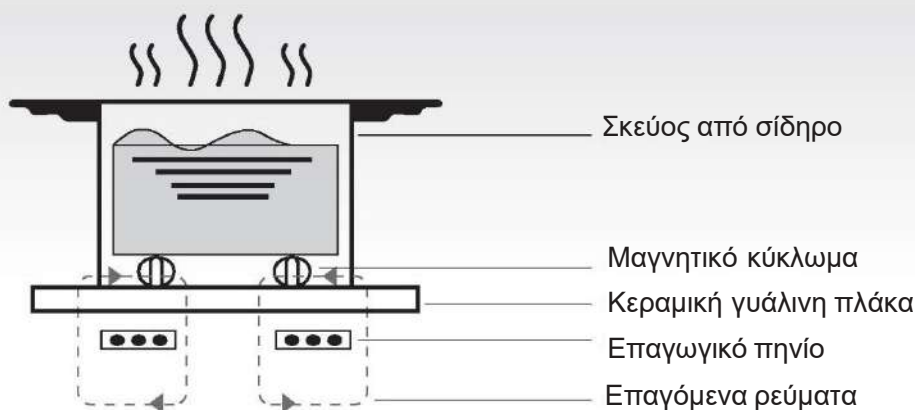
Πληροφορίες προϊόντος

Η επαγωγική εστία καλύπτει όλα τα είδη μαγειρέματος, με τις ηλεκτρομαγνητικές ζώνες μαγειρέματος, τα μικροηλεκτρονικά κουμπιά και τις πολλαπλές λειτουργίες, καθιστώντας το προϊόν την ιδανική επιλογή για τη σημερινή οικογένεια.

Κατασκευασμένες με ειδικά εισηγμένα υλικά, οι επαγωγικές εστίες της CANDY είναι εξαιρετικά φιλικές προς τον χρήστη, ανθεκτικές και ασφαλείς.

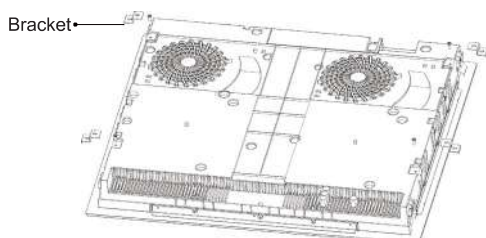
Αρχή λειτουργίας

Η επαγωγική εστία αποτελείται από ένα πηνίο, μία εστία μαγειρέματος κατασκευασμένη από σιδηρομαγνητικό υλικό και ένα σύστημα ελέγχου. Το ηλεκτρικό ρεύμα παράγει ένα ισχυρό μαγνητικό πεδίο μέσω του πηνίου. Αυτό παράγει έναν μεγάλο αριθμό δινών οι οποίες με τη σειρά τους παράγουν θερμότητα η οποία στη συνέχεια μεταδίδεται μέσω της ζώνης μαγειρέματος στο



ΣΗΜ: Για λόγους ασφαλείας, το διάκενο μεταξύ της εστίας και οποιοδήποτε ντουλαπιού επάνω από αυτήν πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

3. Στηρίξτε την εστία στον πάγκο χρησιμοποιώντας τους τέσσερις βραχίονες που υπάρχουν στην βάση της εστίας. Η θέση των βραχιόνων μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με το πάχος του πάγκου.



Προειδοποιήσεις:

- (1) Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί από κατάλληλα καταρτισμένους τεχνικούς εγκατάστασης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να τοποθετήσετε μόνοι σας την συσκευή.
- (2) Η επαγωγική εστία δεν πρέπει να τοποθετείται επάνω από ψυγεία, καταψύκτες, πλυντήρια πιάτων ή στεγνωτήρια.
- (3) Η επαγωγική εστία πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να είναι εφικτή η βέλτιστη ακτινοβολία της θερμότητας.
- (4) Το τοίχωμα και η περιοχή επάνω από την εστία θα πρέπει να μπορεί να αντέχει τη θερμότητα.
- (5) Για την αποφυγή οιασδήποτε ζημιάς, το ενδιάμεσο στρώμα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

4. Σύνδεση με την παροχή του ρεύματος

Το φως πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα, σε ένα μονοπολικό ασφαλειοδιακόπτη. Ο τρόπος σύνδεσης φαίνεται στην Εικόνα 3.

Τάση	Σύνδεση καλωδίου				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Μαύρο Καφέ		Μπλε		Κίτρινο/Πράσινο
220-240~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Μαύρο Καφέ		Μπλε		Κίτρινο/Πράσινο

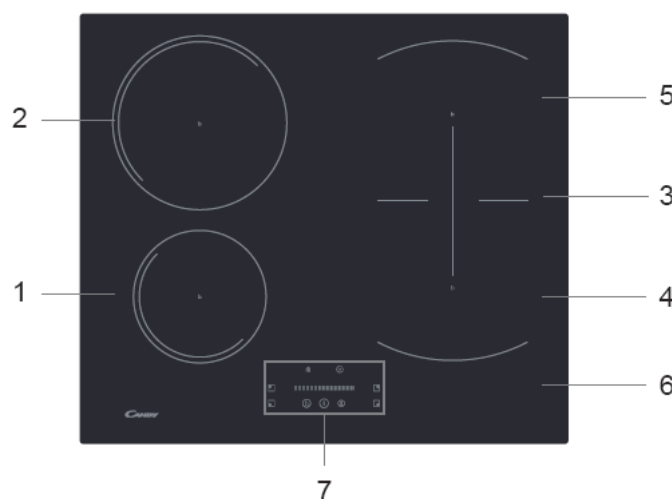
Εάν το καλώδιο είναι χαλασμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από έναν ειδικό τεχνικό χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.

Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ένας πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ένα ελάχιστο κενό 3 mm μεταξύ των επαφών.

Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι πληροί τους κανονισμούς ασφαλείας.

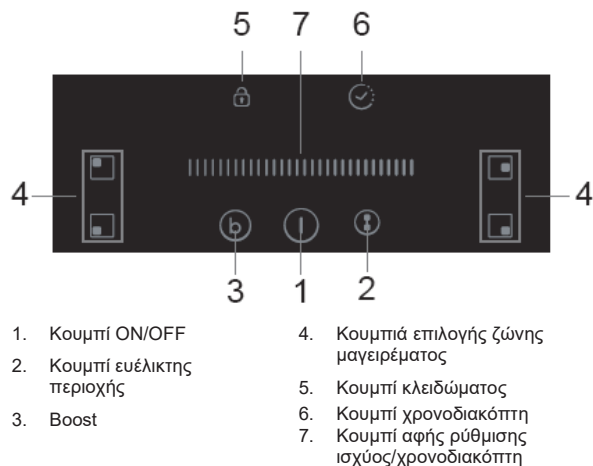
Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να συμπιέζεται. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να αντικαθίσταται μόνο από ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

Διάγραμμα επαγωγικής εστίας:



1. Μέγιστη ζώνη 1400W/1500W
2. Μέγιστη ζώνη 2400W/2600W
3. Μέγιστη ζώνη 3000W/3600W
4. Μέγιστη ζώνη 1800W/2000W
5. Μέγιστη ζώνη 1800W/2000W
6. Κεραμικό γυαλί
7. Πίνακας ελέγχου

Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου

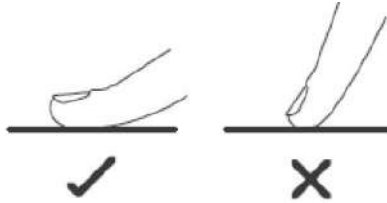


1. Κουμπί ON/OFF
2. Κουμπί ευέλικτης περιοχής
3. Boost
4. Κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος
5. Κουμπί κλειδώματος
6. Κουμπί χρονοδιακόπτη
7. Κουμπί αφής ρύθμισης ισχύος/χρονοδιακόπτη

Λειτουργία του προϊόντος

Κουμπιά αφής

- Τα κουμπιά είναι ευαίσθητα στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε το σφαιρικό τμήμα του δαχτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που θα γίνεται αντιληπτό ένα άγγιγμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. σκεύος ή ύφασμα) να τα καλύπτει. Ακόμα και ένα λεπτό στρώμα νερού μπορεί να δυσκολεύει τη λειτουργία των κουμπιών.



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών



- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.

- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα πραγματοποιώντας έναν έλεγχο με έναν μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή.

- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:

1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.

2. Εάν  η οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.

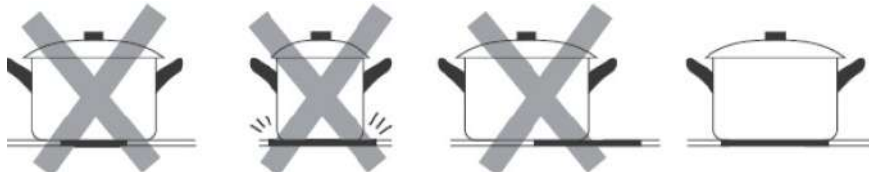
- Τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



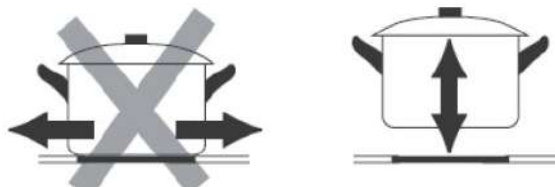
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή κυρτή βάση.



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, κάθετα επίπεδη πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε σκεύη η διάμετρος των οποίων είναι τόσο μεγάλη όσο το περίγραμμα της επιλεγμένης ζώνης. Χρησιμοποιώντας ένα ελαφρά πιο φαρδύ σκεύος η ενέργεια θα χρησιμοποιείται με τη μέγιστη απόδοση. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο σκεύος η απόδοση μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύος μικρότερο από 140 mm μπορεί να μην ανιχνεύεται από την εστία. Πάντα να εστιάζετε το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.



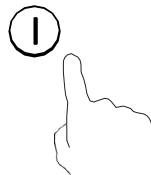
Ανασηκώνετε πάντα τα σκεύη από την επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να ξύσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

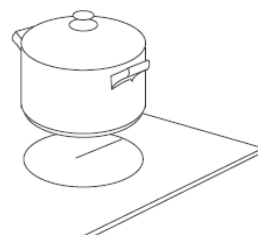
Έναρξη μαγειρέματος

Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF. Μετά από την ενεργοποίηση, ο βομβητής ακούγεται μία φορά, όλες οι ενδείξεις εμφανίζουν «—» ή «— —», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

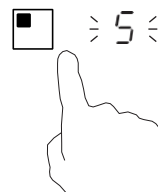


Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

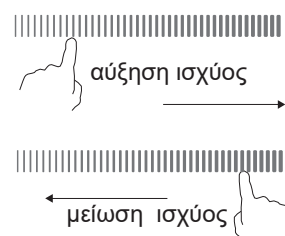


Αγγίζοντας το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος, θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί



Επιλέξτε θερμοκρασία αγγίζοντας το κουμπί ρύθμισης ισχύος

- Εάν δεν επιλέξετε μια θερμοκρασία μέσα σε 1 λεπτό, η επαγωγική εστία θα σβήσει αυτόματα. Θα χρειαστεί να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη  εναλλάξ με τη ρύθμιση της θερμοκρασίας

Αυτό σημαίνει ότι:

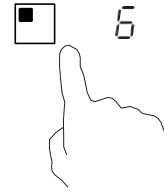
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος επάνω στην σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή όχι σωστά εστιασμένο επάνω στην ζώνη μαγειρέματος.

Δεν γίνεται θέρμανση παρά μόνο αν υπάρχει ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.

Η ένδειξη  θα εξαφανιστεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος σε αυτήν.

Λήξη μαγειρέματος

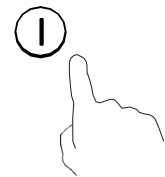
Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος που επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε



Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας και ολισθαίνοντας το κουμπί ρύθμισης ισχύος στο «|». Βεβαιωθείτε ότι εμφανίζεται η ένδειξη «0»



Απενεργοποιήστε ολόκληρη τη βάση εστιών αγγίζοντας το πλήκτρο ON/OFF.



Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

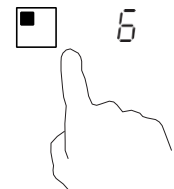
Η ένδειξη H υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ακόμη στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και αποκτήσει μια ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας αν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα ζεστή.



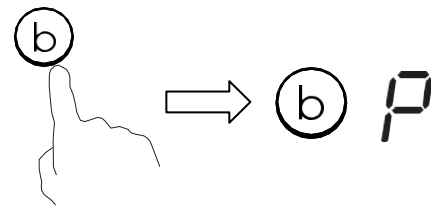
Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας boost

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος.



Αγγίζοντας το κουμπί boost (B), εμφανίζεται η ένδειξη ζώνης «P» και η ισχύς φθάνει στο μέγιστο.

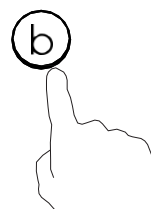


Απενεργοποίηση της λειτουργίας boost

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος της εστίας στην οποία θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία boost



Αγγίξτε το κουμπί «Boost» **(B)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Boost και η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική της ρύθμιση.



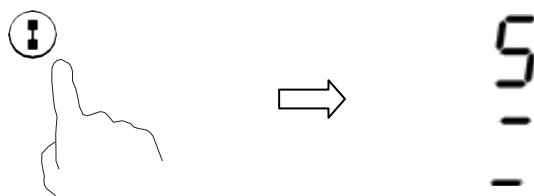
- Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμοκρασίας ισούται με το 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

- Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μία ζώνη ή σαν δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα κάθε φορά με τις ανάγκες μαγειρέματος.
- Η ελεύθερη περιοχή αποτελείται από δύο ανεξάρτητα επαγωγικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ελεγχθούν ξεχωριστά.

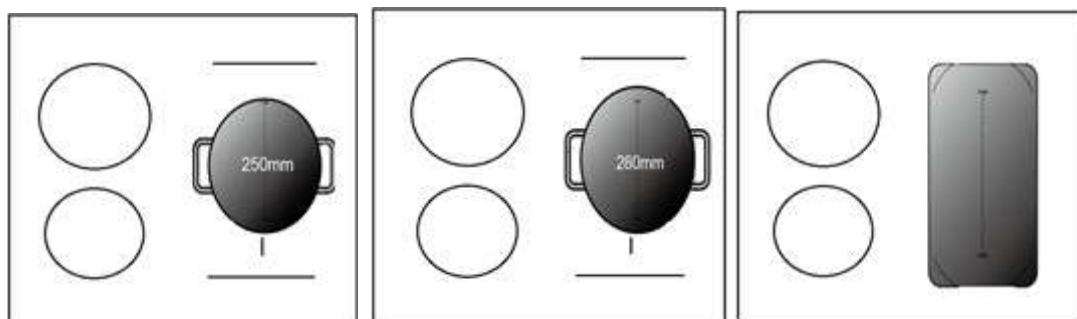
Σαν μεγάλη ζώνη

1. Για να ενεργοποιήσετε την ελεύθερη περιοχή σαν μία ενιαία μεγάλη ζώνη, αγγίξτε το κουμπί της ευέλικτης περιοχής



2. Σαν μία μεγάλη ζώνη, προτείνουμε να χρησιμοποιηθεί ως εξής:

Σκεύος μαγειρέματος: σκεύος μαγειρέματος διαμέτρου 250mm ή 280mm (είναι αποδεκτά τετράγωνα ή οβάλ σκεύη μαγειρέματος)

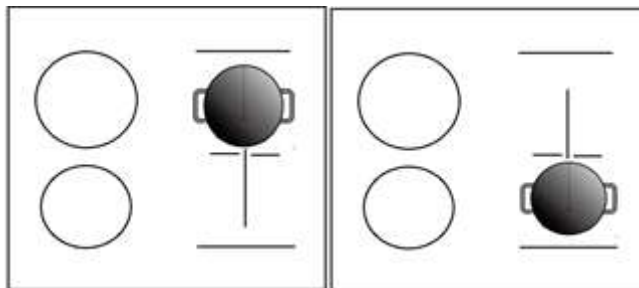


Δεν συνιστούμε άλλες λειτουργίες εκτός από τις τρεις προαναφερθείσες λειτουργίες επειδή ενδέχεται να επηρεάσουν τη θέρμανση της συσκευής

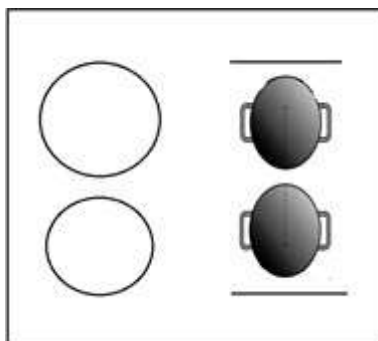
Σαν δύο ανεξάρτητες ζώνες

Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή σαν δύο διαφορετικές ζώνες, μπορείτε να έχετε δύο επιλογές θερμοκρασίας..

- (a) Βάλτε ένα σκεύος στην επάνω δεξιά πλευρά ή στην κάτω δεξιά πλευρά της ευέλικτης ζώνης.



(b) Βάλτε δύο σκεύη και στις δύο πλευρές της ευέλικτης ζώνης.



Προσοχή: Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι μεγαλύτερο από 12cm.

Κλείδωμα των κουμπιών

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν είναι κλειδωμένα τα κουμπιά, όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί ON/OFF είναι απενεργοποιημένα.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε το κουμπί κλειδώματος

Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κλειδώματος για λίγο.



Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF ①, μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το κουμπί ON/OFF ① σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα την επόμενη φορά που θα την χρησιμοποιήσετε.

Κουμπί χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονόμετρο των λεπτών της ώρας. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει τη ζώνη μαγειρέματος όταν έχει παρέλθει ο χρόνος που έχει ρυθμιστεί.
- Μπορείτε να τον ρυθμίσετε για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου. Ο χρονοδιακόπτης έχει μέγιστο χρόνο 99 λεπτά.

α) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο λεπτών

Εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας είναι ενεργοποιημένη.

Σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο λεπτών, όταν τουλάχιστον μία ζώνη είναι ενεργή.

Αγγίξτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη, θα εμφανιστεί η ένδειξη «10» του χρονοδιακόπτη και το «0» θα αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ολίσθησης του χρονοδιακόπτη. (π.χ. 5)



Αν αγγίξετε ξανά το χρονόμετρο, θα αναβοσβήσει το «1»

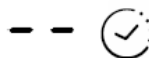


Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ολίσθησης του χρονοδιακόπτη (π.χ. 9), τώρα ρυθμίσατε το χρονόμετρο για 95 λεπτά.



Αφού ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα αρχίσει αμέσως να μετράει αντίστροφα. Η ένδειξη θα εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο

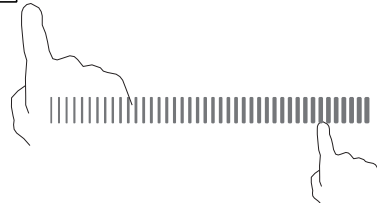
Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει την ένδειξη « - - » όταν τελειώσει ο χρόνος που είχε ρυθμιστεί.



β) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Επιλέξτε μία ζώνη

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο.



Σε σύντομο χρονικό διάστημα, αγγίξτε το κουμπί αφής του χρονομέτρου. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «10» στην οθόνη του χρονομέτρου και το «0» θα αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ολίσθησης του
χρονοδιακόπτη. (π.χ. 5)



Αν αγγίξετε ξανά το χρονόμετρο, θα αναβοσβήσει το «1».



Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ολίσθησης του
χρονοδιακόπτη (π.χ. 9), τώρα ρυθμίσατε το χρονόμετρο για
95 λεπτά.



Αφού ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα αρχίσει αμέσως να μετράει
αντίστροφα. Η ένδειξη θα εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη επιπέδου
ισχύος θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.



Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη
μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος θα παραμείνουν ενεργές εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Οι εικόνες που παρουσιάζονται παραπάνω είναι μόνο ενδεικτικές και το τελικό προϊόν υπερισχύει.



ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

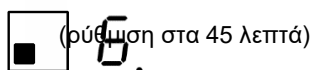
Τα βήματα για τη ρύθμιση περισσότερων ζωνών είναι παρόμοια με τα βήματα ρύθμισης μίας ζώνης.

Όταν ρυθμίζετε τον χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα για αρκετές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται δεκαδικές κουκκίδες
των σχετικών ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη των λεπτών εμφανίζει τον χρονοδιακόπτη των λεπτών. Η κουκκίδα
της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.

Εμφανίζονται όπως φαίνεται ακολούθως:



(ρύθμιση στα 15 λεπτά)



(ρύθμιση στα 45 λεπτά)

Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης θα σβήσει
η αντίστοιχη ζώνη. Στη συνέχεια θα εμφανιστεί ο νέος
χρονοδιακόπτης λεπτών και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης
θα αναβοσβήνει.



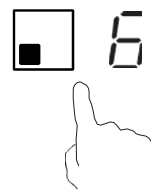
Εμφανίζονται όπως φαίνεται δεξιά:

(ρύθμιση στα 30 λεπτά)

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος, ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης θα εμφανιστεί στην ένδειξη
του χρονοδιακόπτη.

ς) Απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος για την οποία θέλετε να απενεργοποιήσετε το χρονόμετρο



Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου, η ένδειξη θα αναβοσβήνει



Αγγίξτε το κουμπί ρύθμισης του χρονοδιακόπτη για να ορίσετε το χρονόμετρο σε «00», το χρονόμετρο θα απενεργοποιηθεί

Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας

Η αυτόματη απενεργοποίηση είναι μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας για την επαγωγική εστία σας. Κλείνει αυτόματα αν ξεχάσετε να κλείσετε το μαγείρεμα. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διάφορα επίπεδα ισχύος παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένο χρονόμετρο εργασίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Όταν αφαιρεθεί το σκεύος, η επαγωγική εστία μπορεί να σταματήσει να θερμαίνεται αμέσως και η εστία απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

Επιλογή μαγειρικών σκευών



Τηγάνι από
σίδερο



Ανοξείδωτο
ατσάλι



Σιδερένιο
σκεύος



Σιδερένια
κατσαρόλα



Τσαγιέρα
ανοξείδωτου
ατσαλιού



Επισμαλτωμέν
η κατσαρόλα
μαγειρέματος



Σιδερένιο
τηνάνι

Μπορεί να έχετε πολλά διαφορετικά σκεύη μαγειρέματος

1. Αυτή η επαγωγική εστία μπορεί να αναγνωρίσει μία πληθώρα από σκεύη μαγειρέματος, τα οποία μπορείτε να δοκιμάσετε με μία από τις ακόλουθες μεθόδους:

Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στην ζώνη μαγειρέματος. Εάν η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζει ένα επίπεδο ισχύος, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο. Εάν αναβοσβήνει η ένδειξη «U», τότε το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

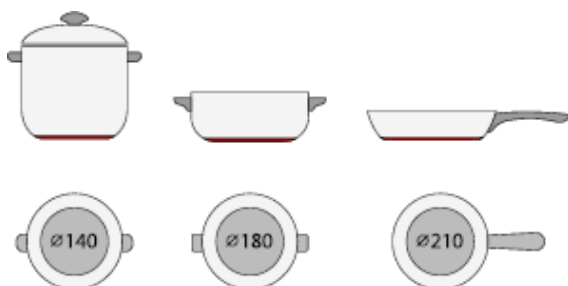
2. Κρατήστε ένα μαγνήτη επάνω στο σκεύος. Εάν ο μαγνήτης έλκει το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

ΣΗΜ: Η βάση του σκεύους πρέπει να περιέχει μαγνητικό υλικό.

Πρέπει να έχει επίπεδη βάση με διάμετρο σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα 1.

3. Χρησιμοποιήστε μόνο σιδηρομαγνητικά σκεύη μαγειρέματος κατασκευασμένα από επισμαλτωμένο ατσάλι, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο ατσάλι, αλλά συμβατά με επαγωγή
4. Χρησιμοποιήστε σκεύη των οποίων η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής (βάση του σκεύους) βρίσκεται μέσα στο εύρος των διαστάσεων στον παρακάτω πίνακα. (Πίνακας 1)
 - Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερα σκεύη, η απόδοση μπορεί να επηρεαστεί
 - Εάν χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο μικρότερη από αυτή που υποδεικνύεται στον πίνακα 1, ενδέχεται να μην ανιχνευθούν

Ανάλογα με τη διάσταση της ζώνης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σκεύη διαφορετικών διαμέτρων όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:





5. Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει την βάση του σκεύους, θα θερμανθεί μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή, το υπόλοιπο της βάσης ενδέχεται να μην θερμαίνεται σε μία επαρκή θερμοκρασία για το μαγείρεμα.

6. Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιέχει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.

Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις εικόνες που ακολουθούν το σκεύος δεν θα μπορεί να ανιχνευθεί.

Τα ανωτέρω μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους και το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένο.



	Η διάμετρος της βάσης του επαγωγικού σκεύους μαγειρέματος	
Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστη (mm)	Μέγιστη (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Ευέλικτη περιοχή	250	386*180

Καθαρισμός και Συντήρηση

Η επιφάνεια της επαγωγικής εστίας μπορεί να καθαριστεί εύκολα με τον ακόλουθο τρόπο:

Είδος βρωμιάς	Μέθοδος καθαρισμού	Υλικά καθαρισμού
Ελαφριά	Μουλιάστε με ζεστό νερό και στεγνώστε σκουπίζοντας	Σφουγγάρι καθαρισμού
Δακτύλιοι και άλατα	Χρησιμοποιήστε άσπρο ξύδι στην περιοχή, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή χρησιμοποιήστε ένα προϊόν που είναι διαθέσιμο στο εμπόριο	Ειδικό καθαριστικό για κεραμικό γυαλί
Λιωμένη ζάχαρη, λιωμένο αλουμίνιο ή πλαστικό	Χρησιμοποιήστε μία ειδική ξύστρα για κεραμικό γυαλί για να αφαιρέσετε υπολείμματα (το καλύτερο είναι ένα προϊόν σιλικόνης)	Ειδικό καθαριστικό για κεραμικό γυαλί

ΣΗΜ: Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.

Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

Η επαγωγική εστία είναι εξοπλισμένη με μια αυτοδιαγνωστική λειτουργία. Με τη δοκιμή αυτή, ο τεχνικός είναι σε θέση να ελέγξει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να αποσυναρμολογήσει ή να απεγκαταστήσει την εστία από τον πάγκο της κουζίνας..

Αντιμετώπιση προβλημάτων

1) Οι κωδικοί βλάβης που εμφανίζονται κατά τη χρήση από τον πελάτη και οι λύσεις:

Κωδικός βλάβης	Πρόβλημα	Λύση
Όχι αυτόματη ανάκτηση		
E1	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- ανοιχτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας.
E2	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας -- βραχυκύκλωμα.	
Eb	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας	
E3	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα κεραμικής πλάκας.	Περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία της κεραμικής πλάκας επανέλθει σε κανονικό επίπεδο. Ακουμπήστε το κουμπί «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.
E4	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT (Διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης) -- ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT -- βραχυκύκλωμα	
E6	Υψηλή θερμοκρασία του IGBT.	Περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία του IGBT επανέλθει σε κανονικό επίπεδο. Αγγίξτε το κουμπί «ON/OFF» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. Αν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.
E7	Η τάση τροφοδοσίας είναι μικρότερη από τη μέγιστη επιτρεπτή τάση.	Σας παρακαλούμε να ελέγξετε εάν είναι κανονική η παροχή του ρεύματος.
E8	Η τάση τροφοδοσίας είναι μεγαλύτερη από τη μέγιστη επιτρεπτή τάση.	Ενεργοποιήστε αφού αποκατασταθεί η σωστή τροφοδοσία.
U1	Σφάλμα επικοινωνίας	Εισάγετε ξανά τη σύνδεση μεταξύ της οθόνης και της πλακέτας τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης.

2) Ειδική βλάβη & λύση

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Το LED δεν ανάβει όταν η μονάδα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Δεν υπάρχει ηλεκτρική παροχή.	Ελέγξτε αν το φις είναι τοποθετημένο καλά στην πρίζα και ότι η πρίζα λειτουργεί.	
	Βλάβη της σύνδεσης της συμπληρωματικής πλακέτας τροφοδοσίας και της πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε την σύνδεση.	
	Η συμπληρωματική πλακέτα τροφοδοσίας είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε τη συμπληρωματική πλακέτα τροφοδοσίας.	
	Η πλακέτα οθόνης είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	
Ορισμένα κουμπιά δεν μπορούν να λειτουργήσουν ή η οθόνη LED δεν είναι φυσιολογική.	Η πλακέτα οθόνης είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	
Η ένδειξη της λειτουργίας μαγειρέματος ανάβει, αλλά δεν ξεκινάει η θέρμανση.	Υψηλή θερμοκρασία της εστίας.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Εισαγωγή αέρα ή ο αεραγωγός μπορεί να είναι μπλοκαρισμένος	
	Υπάρχει πρόβλημα με τον ανεμιστήρα.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί ομαλά. εάν όχι, αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	
	Ο πίνακας ελέγχου είναι χαλασμένος.	Αντικαταστήστε τον πίνακα ελέγχου.	
Η θέρμανση σταματάει ξαφνικά κατά την διάρκεια της λειτουργίας και αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη «u».	Ο τύπος του σκεύους είναι λανθασμένος.	Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος (συμβουλευθείτε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.)	Το κύκλωμα ανίχνευσης σκεύους είναι χαλασμένο, αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή.		
	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί. Περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε κανονικό επίπεδο.	
		Πιέστε το κουμπί «ON/OFF2» για να επανεκκινήσετε τη μονάδα.	
Οι ζώνες μαγειρέματος ίδιου μεγέθους (όπως η πρώτη και η δεύτερη ζώνη) θα πρέπει να εμφανίζουν την ένδειξη «u» .	Βλάβη σύνδεσης της πλακέτας τροφοδοσίας και της πλακέτας οθόνης.	Ελέγξτε την σύνδεση.	
	Το εξάρτημα επικοινωνίας της πλακέτας οθόνης είναι χαλασμένο.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	
	Η κύρια πλακέτα είναι χαλασμένη.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας..	
Το μοτέρ του ανεμιστήρα ακούγεται «παράξενα».	Το μοτέρ του ανεμιστήρα έχει πάθει ζημιά.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Τα παραπάνω είναι οι έλεγχοι και οι λύσεις για τις πιο κοινές βλάβες.

Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στην επαγωγική εστία.

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

Εάν παρουσιαστεί σφάλμα, πριν καλέσετε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης κάντε τα εξής:

- Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη
- Διαβάστε τον παραπάνω πίνακα βλαβών και ενδείξεων

Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε και καλέστε την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Ειδική Δήλωση

Τα περιεχόμενα αυτού του εγχειριδίου έχουν ελεγχθεί προσεκτικά. Ωστόσο, η εταιρεία δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για τυχόν τυπογραφικά λάθη ή παραλείψεις.

Επίσης, τυχόν τεχνικές τροποποιήσεις μπορούν να συμπεριληφθούν σε αναθεωρημένη έκδοση του εγχειριδίου χωρίς προειδοποίηση. Η εμφάνιση και το χρώμα της συσκευής σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να διαφέρουν από την πραγματική συσκευή.



ΑΠΟΡΡΙΨΗ: Μην πετάτε αυτό το προϊόν σαν αδιαχώριστο αστικό απόβλητο. Είναι απαραίτητη η συλλογή τέτοιων αποβλήτων χωριστά για ειδική επεξεργασία.

Αυτή η συσκευή φέρει ετικέτα σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Εξασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη δυνητικών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την δημόσια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν σε αντίθετη περίπτωση να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος.

Το σύμβολο επάνω στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται σαν οικιακό απόρριμμα. Θα πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό σας σύμβουλο της υπηρεσίας απόρριψης, ή με το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε.

Για πιο αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό σας σύμβουλο της υπηρεσίας απόρριψης, ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- VAROVANIE: spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri spotrebiči nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
Pretečenie je pred otvorením krytu potrebné odstrániť.
- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.

- Po použití dosku vypnite pomocou jej ovládania. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- V pokynoch sa uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu spotrebiča.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilé osoby, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** aby sa vyhlo nebezpečenstvo v dôsledku neúmyselného vynulovania tepelnej poistky, musí byť toto zariadenie napájané prostredníctvom externého spínacieho zariadenia, ako napríklad časovač, alebo musí byť pripojený k obvodu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný pomocným programom.

VAROVANIE: používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.

- Vždy používajte vhodný riad.
- Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
- Na ovládací panel nič neukladajte.
- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.

- Povrch varnej dosky nechajte pred zatvorením krytu vychladnúť.
- **UPOZORNENIE:** na nádoby na varnej doske počas varenia dohliadajte. Na krátkodobý proces varenia sa musí dohliadať nepretržite.

Vážení zákazníci!

Ďakujeme vám, že ste si kúpili indukčnú varnú dosku CANDY. Veríme, že vám poskytne dobré služby po mnoho rokov.

Pred použitím varnej dosky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na bezpečnom mieste pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

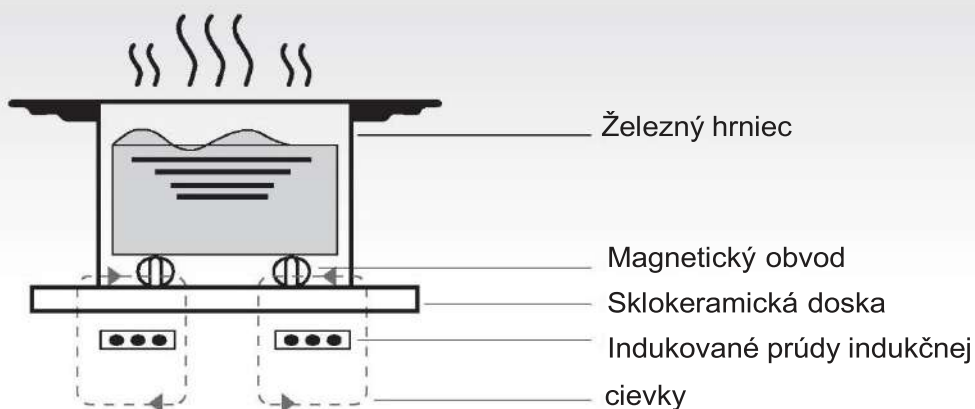
Predstavenie výrobku

Táto indukčná varná doska je vhodná pre všetky typy varenia. Vďaka elektromagnetickým varným zónam, mikropočítačom riadeným ovládačom a mnohým funkciám predstavuje ideálnu voľbu pre dnešnú rodinu.

Indukčná varná doska CANDY je vyrobená zo špeciálnych importovaných materiálov. Je mimoriadne praktická, odolná a bezpečná.

Pracovné zásady

Indukčná varná doska sa skladá z cievky, teda platne vyrobenej z feromagnetického materiálu a systému ovládania. Elektrický prúd vytvára silné magnetické pole prostredníctvom cievky. Tým vzniká veľké množstvo vírov, ktoré vytvárajú teplo, a to sa potom prenáša cez varnú zónu do varnej nádoby.



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

Z dôvodu neustáleho hľadania vylepšení našich výrobkov si spoločnosť CANDY vyhradzuje právo na úpravu všetkých technických, programových alebo estetických aspektov spotrebiča kedykoľvek.

Ochrana pred prehriatím

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Po prekročení teploty nad bezpečnú úroveň sa varná zóna automaticky vypne.

Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec s priemerom menším ako 80 mm alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč) či nemagnetický hrniec (napr. hliníkový), približne jednu minútu bude znieť zvuková signalizácia a potom sa varná doska automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Varovanie ohľadom zvyškového tepla

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Znázorní sa písmeno „H“, čo predstavuje varovanie, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča ďalej.

Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť.

Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

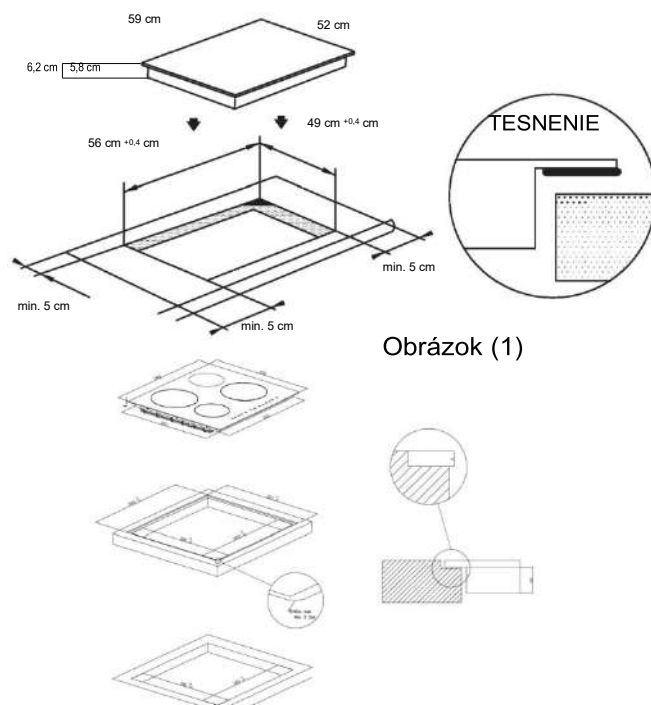
Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

VAROVANIE: Osoby s kardiostimulátorom by sa mali pred používaním indukčného variča poradiť s lekárom.

Inštalácia

1. Vyrežte dieru v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu.

Podľa zobrazenia na obrázku (1)



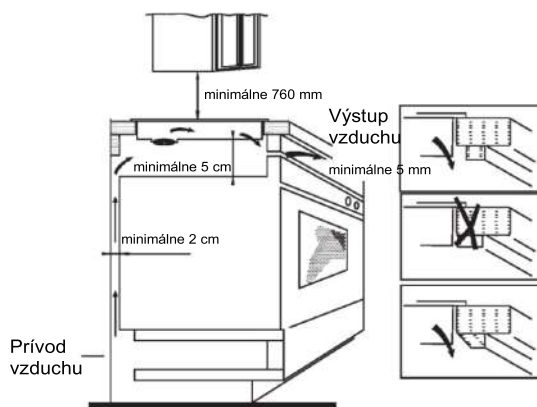
Obrázok (1)

Inštalácia Flush: Možné iba vtedy, ak rúra nie je nainštalovaná pod kuchynskou linkou.

2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu.

Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.

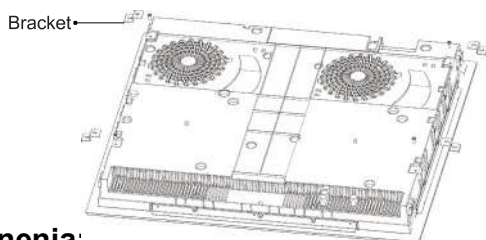
Obrázok (2)



Obrázok (2)

Poznámka: Z bezpečnostných dôvodov musí byť medzera medzi doskou a akoukoľvek kuchynskou skrinkou najmenej 760 mm.

3. Varnú dosku upevnite na pracovnú dosku pomocou držiakov na podklade varnej dosky. Poloha držiakov sa dá upraviť podľa hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenia:

- (1) Indukčná varná doska musí byť inštalovaná riadne kvalifikovanými inštalátormi. Nikdy sa ju nepokúšajte namontovať sami.
- (2) Indukčná varná doska sa nesmie montovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu ani bubnové sušičky.
- (3) Indukčná varná doska sa musí montovať tak, sa umožnilo optimálne vyžarovanie tepla.
- (4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mali byť schopné odolávať teplu.
- (5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné proti teplu.

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

Zásuvka by mala byť pripojená k jednopólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku 3.

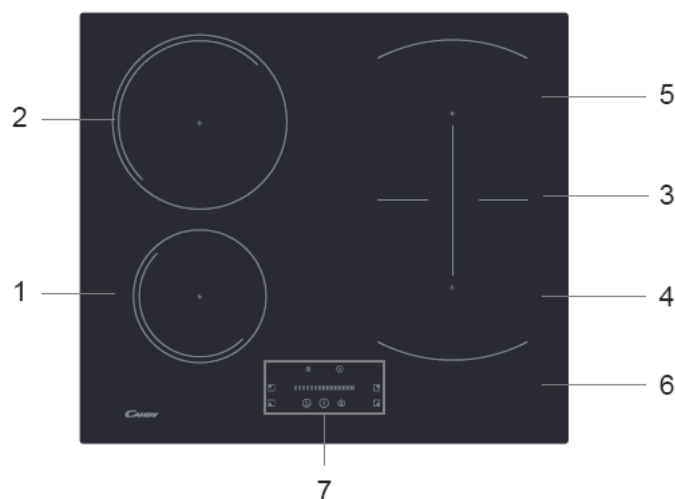
Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Čierny hnedý		Modrý		Žltý/zelený
220 – 240~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Čierny hnedý		Modrý		Žltý/zelený

V záujme predchádzania nehodám by poškodený kábel alebo kábel, ktorý vyžaduje výmenu, mal vymieňať výhradne popredajný servisný technik s použitím vhodných nástrojov. Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy.

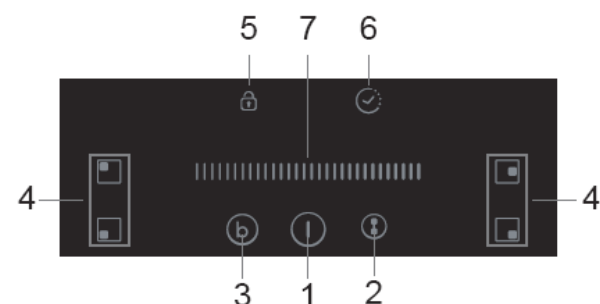
Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky:



- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 1400W/1500W zóna | 4. Max. 1800W/2000W zóna |
| 2. Max. 2400W/2600W zóna | 5. Max. 1800W/2000W zóna |
| 3. Max. 3000W/3600W zóna | 6. Sklenená doska |
| 7. Ovládací panel | |

Schéma ovládacieho panela



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Ovládač ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) | 4. Ovládače výberu ohrevnej zóny |
| 2. Ovládač flexibilnej oblasti | 5. Ovládač uzamknutia tlačidiel |
| 3. Bost | 6. Ovládač časovača |
| | 7. Dotykový posuvný ovládač výkonu/časovača |

Dotykové ovládače

- Ovládače reagujú na dotyk, takže nemusíte vyvíjať žiaden tlak.
- Používajte brušká prstov, nie končeky.
- Pri každom zaznamenaní dotyku začujete pípnutie.
- Dajte pozor, aby boli ovládače vždy čisté, suché a aby ich nezakrývali žiadne predmety (napr. utierka alebo handrička). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



Výber vhodného riadu



- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu.

Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.

- Ak nemáte magnet:

1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
2. Ak na displeji neblíka  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.

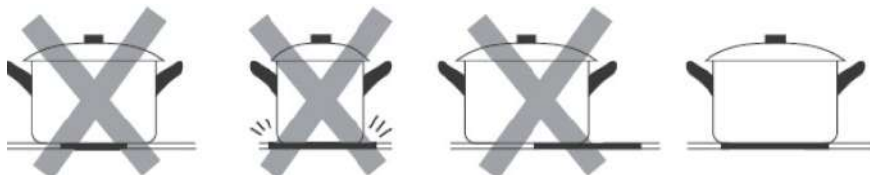
- Riad vyrobený z týchto materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika, kamenina.



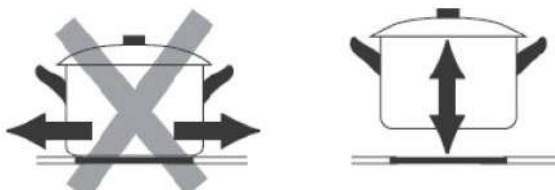
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrniec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať. Hrniec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.



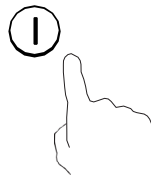
Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrábať sklo.



Spôsob použitia

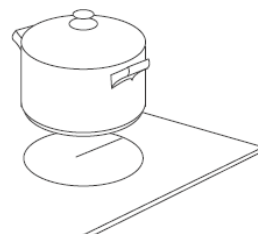
Začatie varenia

Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť). Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „—“ alebo „—“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.

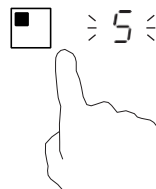


Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

- Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché.

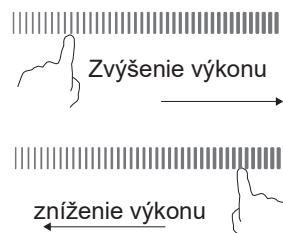


Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať



Dotykom posuvného ovládača zvolte teplotný stupeň

- Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

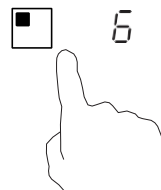
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

Ak na varnú zónu neumiestníte vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

Ak na varnú dosku neumiestníte vhodný hrniec, po 1 minúte sa displej  automaticky vypne.

Ukončenie varenia

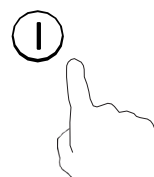
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



Varnú zónu vypnite dotykcom posúvača na „|“. Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.



Celú varnú dosku vypnite dotykcom ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).



Dávajte pozor na horúce povrchy.

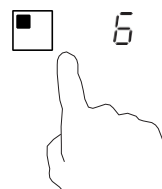
Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



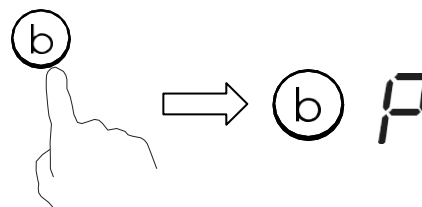
Používanie funkcie posilňovača

Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

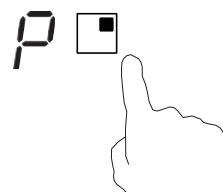


Dotknite sa ovládača posilňovača (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.

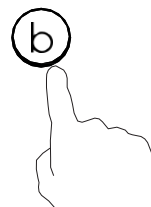


Zrušenie funkcie posilňovača

Dotykcom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.



Dotknite sa ovládača „posilňovača“ **(B)**, aby sa zrušila funkcia posilňovača. Obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.



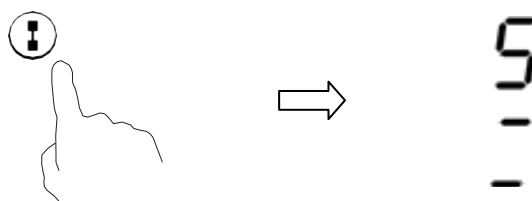
- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Voľná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene.

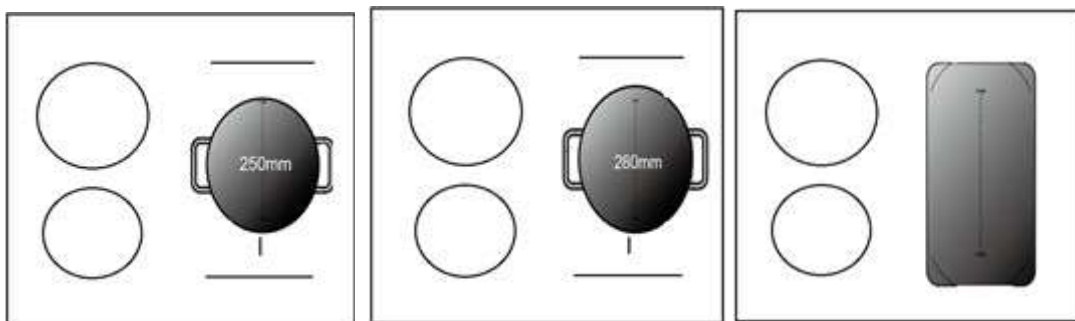
Veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, dotknite sa ovládača flexibilnej oblasti.



2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne:

Kuchynský riad: riad s priemerom 250 mm alebo 280 mm (prípustný je štvorcový alebo oválový riad)

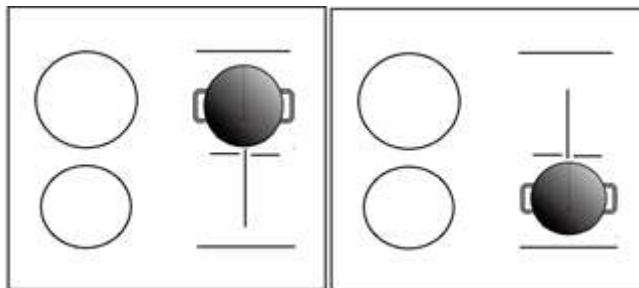


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča.

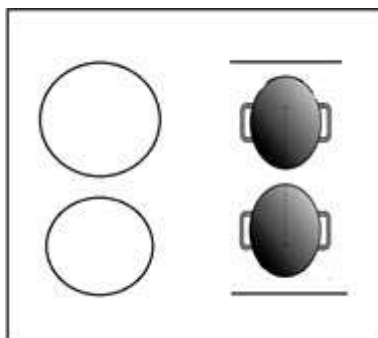
Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť používať ako dve samostatné zóny, máte dve možnosti ohrevu.

- (a) Panvicu položte na pravú hornú stranu alebo pravú dolnú stranu flexibilnej oblasti.



(b) Na obe strany flexibilnej oblasti umiestnite dve panvice.



Upozornenie: Uistite sa, že priemer varnej nádoby je väčší ako 12 cm.

Uzamykanie ovládačov

- Ovládače môžete uzamknúť, aby ste zabránili ich neúmyselnému použitiu (napríklad aby deti náhodou nezapli varné zóny).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) sú deaktivované.

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača zámky.

Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ON/OFF (Zapnutie/Vypnutie) , v prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou ovládača ON/OFF (Zapnutie/Vypnutie) , ale najprv musíte varnú dosku odblokovať pri ďalšej prevádzke.

Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času. Maximálny limit časovača je 99 min.

a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete používať, aspoň jedna zóna musí byť aktívna.

Dotknite sa ovládača časovača, v zobrazení časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikáť „1“

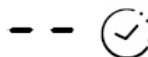


Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

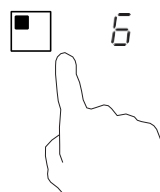
Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.



b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavenie jednej zóny

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



Krátko sa dotknite ovládača časovača, v displeji časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikať „1“.



Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.

Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

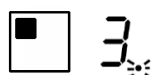
Vyššie uvedené obrázky sú len informatívne a prednosť má konečný výrobok.

nastavenie viacerých zón:

Postup na nastavenie viacerých zón je podobný postupu nastavenia jednej zóny;

Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny blinká.

Zobrazuje sa takto:



(nast. na 15 minút)



(nast. na 45 minút)

Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať.

Zobrazenie ako vpravo:

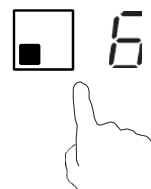


(nast. na 30 minút)

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.

c) Zrušenie časovača

Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete zrušiť časovač.



Pri dotyku ovládača časovača indikátor bliká.



Dotykom posuvného ovládača nastavte časovač na „00“, časovač sa zruší.

Predvolený čas prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.

Výber varných nádob



Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

1. Táto indukčná varná doska vie identifikovať celú škálu varných nádob, ktoré si môžete otestovať po jednom týmito spôsobmi:

Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, nádoba nie je vhodná na použitie na indukčnej varnej doske.

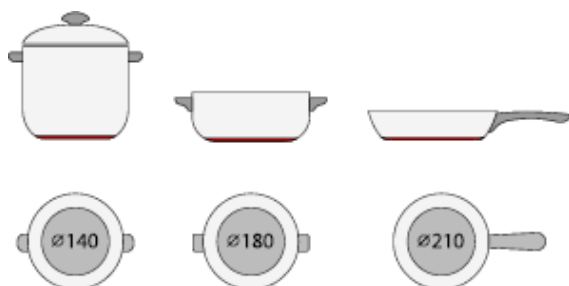
2. Priložte k nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.

Poznámka: Spodok nádoby musí obsahovať magnetický materiál.

Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

3. Používajte len feromagnetický riad zo smaltovanej ocele, liatiny alebo nehrdzavejúcej ocele, ktorý je ale kompatibilný s indukciou.
4. Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov uvedených v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon.
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované.

Na základe rozmerov zóny môžete použiť hrnce rôznych priemerov, ako je znázornené na obrázku nižšie:





5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.

6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvice.

Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



Varná zóna	Priemer dna indukčného riadu	
	Minimálne (mm)	Maximálne (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Flexibilná oblasť	250	386*180

Vyššie uvedené sa môže vzhľadom na veľkosť panvice a materiálu, z ktorého je vyrobený, líšiť.

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

Typ kontaminácie	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
Svetlo	Ponorte do horúcej vody a osušte	Čistiaca špongia
Kruhy a vodný kameň	Na oblasť naneste ocot, utrite jemnou handričkou alebo použite produkt dostupný v obchode.	Špeciálny prostriedok na keramické sklo
Cukrovinky, roztopený hliník alebo plasty	Použite špeciálnu škrabku na keramické sklo na odstraňovanie zvyškov (najlepšie silikónový produkt).	Špeciálny prostriedok na keramické sklo

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

Indukčná varná doska je vybavená samodiagnostickou funkciou. Touto skúškou technik môže skontrolovať funkciu niekoľkých komponentov bez demontovania alebo odmontovania varnej dosky z pracovného povrchu.

Riešenie problémov

1) Kód chyby sa objavil počas toho, keď zákazník používal riešenie

Kód chyby	Problém	Riešenie
Bez automatickej obnovy		
E1	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne – otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte teplotný snímač keramickej platne.
E2	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne – skrat.	
Eb	Zlyhanie teplotného snímača keramickej platne.	
E3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne.	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky.
E4	Zlyhanie teplotného snímača IGBT – prerušený obvod.	Vymeňte elektrickú dosku.
E5	Zlyhanie teplotného snímača IGBT – skrat.	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkajte, kým sa teplota IGBT vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho vymeňte.
E7	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E8	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	
U1	Chyba komunikácie.	Obnovte spojenie medzi zobrazovacou doskou a napájacou doskou. Namontujte späť napájaciu dosku alebo zobrazovaciu dosku.

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa nezapne pri zapojení jednotky do siete.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či zásuvka funguje.	
	Pripojenie pomocnej elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Pomocná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú elektrickú dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo vzduchový ventil môže byť zablokovaný.	
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; ak nie, ventilátor vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji blíkajú „u“.	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu.	
		Stlačením tlačidla „ON/OFF“ (Zapnutie/vypnutie) reštartujte jednotku.	
Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „u“.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Dosky displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Základná doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Nezvyčajný zvuk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

Zariadenie nedemontujte sami, aby ste sa vyhli možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej varnej dosky.

Služba starostlivosti o zákazníkov

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať popredajnú službu, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte správnosť zapojenia spotrebiča.
- Pozrite si vyššie uvedenú tabuľku zlyhaní a zobrazení

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, zariadenie vypnite, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte popredajnú službu.

Osobitné vyhlásenie

Obsah tohto návodu bol dôkladne skontrolovaný. Spoločnosť však nenesie zodpovednosť za žiadne tlačové chyby alebo opomenutia.

Vyhradzujeme si tiež právo na technické zmeny v upravenej verzii návodu bez upozornenia. Vzhľad a farba spotrebiča v tomto návode sa môže odlišovať od konkrétneho výrobku.



LIKVIDÁCIA: Výrobok sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Je potrebné zaistiť jeho samostatný zber na osobitné spracovanie.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.

Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Ak potrebujete podrobnejšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na mestskú samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування

- УВАГА! Прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Слід бути обережним, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- Даний пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють можливу небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.
- УВАГА! Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до виникнення пожежі.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, просто вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.
- УВАГА! Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильній поверхні.
- УВАГА! Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте пароочисник для очищення приладу.
- Не залишайте на варильній поверхні такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки чи кришки каструль, оскільки вони можуть нагріватися.

Перш ніж відкрити кришку, переконайтеся, що на ній нічого не розлилося.

- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- Після використання вимкніть зону варильної поверхні за допомогою елементів керування. Не покладайтеся на функцію виявлення каstrулі.
- Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з окремою системою дистанційного керування.
- Засоби для відключення повинні бути включені в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електроустановок.
- У даній інструкції наведено тип кабелю для використання, беручи до уваги температуру задньої поверхні приладу.
- З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, цей прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, або підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається енергетичною компанією.

УВАГА! Використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.

- Завжди використовуйте відповідний посуд.
- Завжди ставте каstrулю по центрі конфорки, на якій ви готуєте.
- У жодному разі не кладіть нічого на панель керування.
- Не використовуйте поверхню як дошку для нарізання.

- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Шановний клієнте!

Дякуємо, що ви придбали індукційну варильну поверхню CANDY. Сподіваємося, що вона гарно прослужить вам протягом багатьох років.

Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням варильної поверхні, а також збережіть її на майбутнє.

Представлення продукції

Індукційна варильна поверхня призначена для всіх видів приготування їжі. Завдяки електромагнітним варильним зонам, елементам керування з мікрокомп'ютерами й численним функціям – це ідеальний вибір для сучасної сім'ї.

Індукційна варильна поверхня CANDY виготовлена з використанням особливих імпортованих матеріалів. Вона є дуже зручною у використанні, довговічною та безпечною.

Принцип роботи

Індукційна варильна поверхня містить котушку, конфорку з феромагнітного матеріалу та систему керування. Електричний струм створює потужне магнітне поле за допомогою котушки. Це створює численні вихри, які зі свого боку генерують тепло, яке потім передається через конфорку до посуду.



Безпека

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для побутового використання.

Прагнучи постійно покращувати свою продукцію, компанія CANDY залишає за собою право вносити будь-які зміни в технічні, програмні чи естетичні аспекти приладу в будь-який час.

- **Захист від перегрівання**

Датчик контролює температуру варильних зон. Коли температура перевищує безпечний рівень, конфорка автоматично вимикається.

- **Виявлення дрібних чи немагнітних предметів**

Якщо на варильній поверхні ви залишили каструлю діаметром менше ніж 80 мм або будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ) чи немагнітну каструлю (наприклад, з алюмінію), протягом хвилини лунатиме дзвінок, після чого варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування.

- **Попередження про залишкове тепло**

Якщо варильна поверхня працювала протягом певного часу, тоді вона виділятиме залишкове тепло. З'явиться літера «Н», яка попередить вас про необхідність уникнення контакту з приладом.

- **Автоматичне вимкнення**

Ще одна функція безпеки індукційної варильної поверхні – це автоматичне вимкнення. Вона спрацьовує, коли ви забули вимкнути конфорку. Стандартний час вимкнення вказано в нижченаведеній таблиці:

Рівень потужності	Конфорка автоматично вимикається через
1~3	8 годину
4~6	4 годину
7~9	2 годину

Якщо забрати каструлю з конфорки, вона відразу припиняє нагрівання і вимикається після хвилинного дзвінка.

Увага! Особи з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням індукційної варильної поверхні.

Встановлення

1. Виріжте отвір у робочій поверхні розміром, показаним на схемі нижче. Навколо отвору слід залишити мінімум 50 мм. Товщина робочої поверхні має бути не менше 30 мм і вона повинна бути виготовлена з термостійкого матеріалу. Як показано на Рисунку (1).

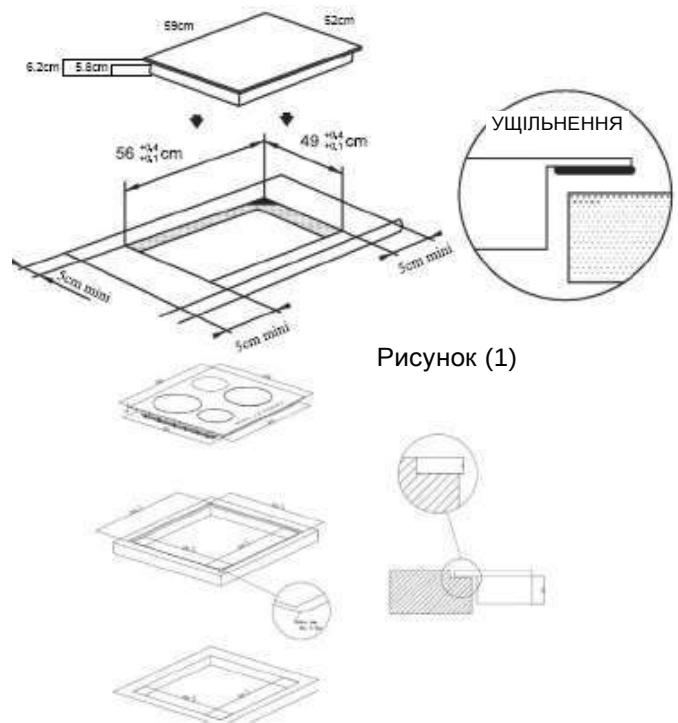


Рисунок (1)

Вбудоване встановлення: доцільно, тільки якщо під кухонним столом не встановлена духовка

2. Важливо забезпечити належну вентиляцію індукційної варильної поверхні та переконатися, що отвори для забору і виходу повітря не заблоковані. Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена правильно, як зображено на Рисунку 2.

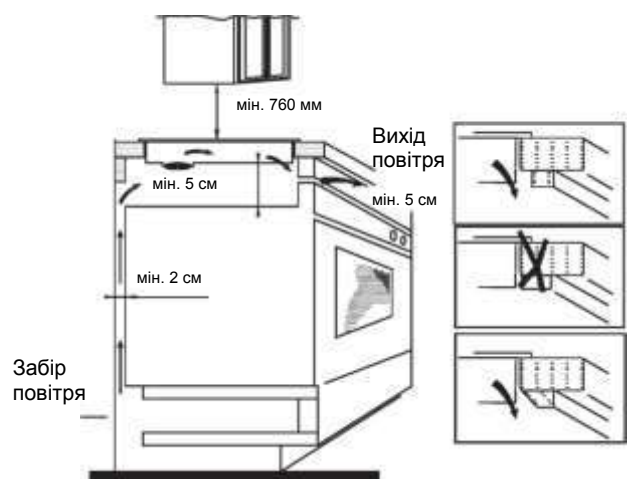
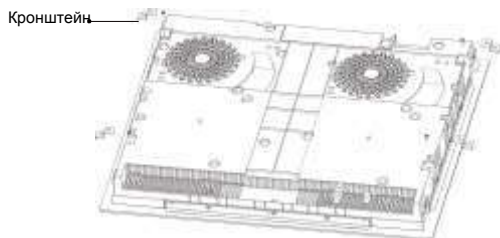


Рисунок (2)

Запам'ятайте! Із міркувань безпеки, відстань між варильною поверхнею та будь-якою шафою над нею повинна становити щонайменше 760 мм.

- Закріпіть варильну поверхню до робочої поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів в основі варильної поверхні. Положення кронштейнів можна відрегулювати відповідно до товщини стільниці.



Увага!

- Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати тільки кваліфікований фахівець. У нас є власні кваліфіковані монтажники. У жодному разі не намагайтеся встановити прилад самостійно.
- Індукційну варильну поверхню не слід встановлювати над холодильником, морозильною камерою, посудомийною машиною чи сушильною машиною.
- Індукційну варильну поверхню слід встановлювати в такий спосіб, щоб забезпечити оптимальне виділення тепла.
- Стіна та зона над варильною поверхнею повинні бути стійкими до високих температур.
- Щоб уникнути пошкодження, подвійний шар і клей повинні бути термостійкими.

4. Підключення до джерела живлення

Розетка повинна бути підключена до однополюсного вимикача відповідно до належного стандарту. Спосіб підключення зображено на Рисунку 3.



Рисунок (3)

Якщо кабель пошкоджено чи його потрібно замінити, щоб уникнути нещасних випадків, це повинен зробити фахівець із післяпродажного обслуговування за допомогою відповідних інструментів.

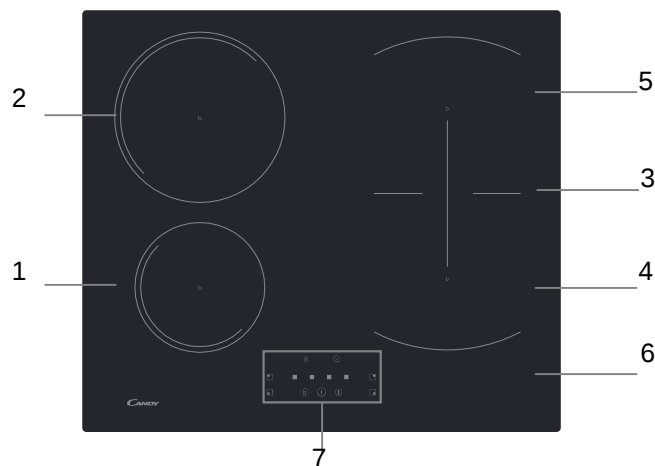
Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами.

Фахівець із встановлення повинен переконатися у здійсненні належного електричного підключення, яке відповідає нормам безпеки.

Кабель не слід згинати чи стискати.

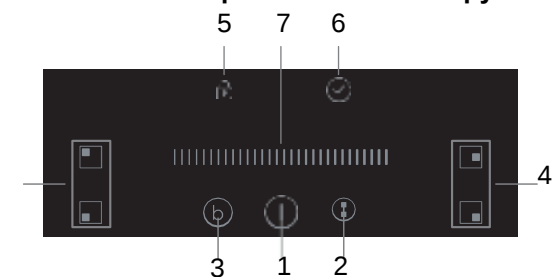
Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

Схема індукційної варильної поверхні



- | | |
|--|--|
| 1. Зона потужністю макс. 1400 Вт/1500 Вт | 5. Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт |
| 2. Зона потужністю макс. 2400 Вт/2600 Вт | 6. Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт |
| 3. Зона потужністю макс. 3000 Вт/3600 Вт | 7. Скляна пластина |
| 4. Панель управління | |

Схематичне зображення панелі керування

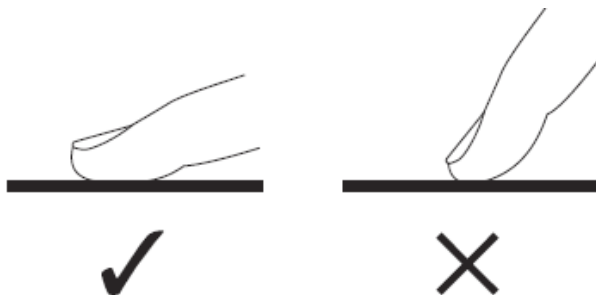


- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Кнопка увімкнення/вимкнення | 5. Кнопки вибору зони нагрівання |
| 2. Кнопка гнучкої зони | 6. Блокування кнопок |
| 3. Посилення | 7. Кнопка таймера |
| | 8. Сенсорний повзунок потужності/таймера |

Експлуатація приладу

Сенсорні елементи керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно чинити жодного тиску.
- Використовуйте м'яку частину пальця, а не його кінчик.
- Щоразу під час реєстрації дотику лунає звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі, і що на них немає сторонніх предметів (наприклад, посуду або тканини). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів керування.



Вибір правильного посуду



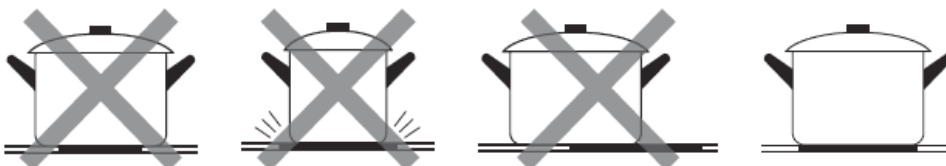
- Використовуйте тільки посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі. Шукайте індукційний символ на упаковці або внизу каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши магнітний тест. Наблизьте магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для індукційного приготування.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку ви хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає , а вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд, виготовлений із таких матеріалів, не підходить: чиста нержавійна сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка й глиняний посуд.



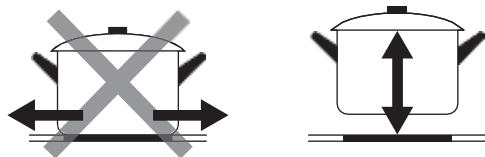
Не використовуйте посуд із нерівними краями або кривою основою.



Переконайтеся, що основа каструлі гладка, розміщена рівно на склі й має такий самий розмір, як і зона приготування. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони. Якщо каструля трохи ширша, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо вибрати меншу каструлю, ефективність буде нижче передбачуваного рівня. Каструля діаметром менше ніж 140 мм може бути не виявлена варильною поверхнею. Завжди розміщуйте каструлю посередині зони приготування.



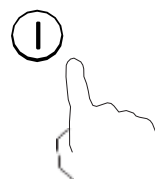
Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не ковзайте ними, в іншому разі вони можуть подряпати скло.



Як користуватись

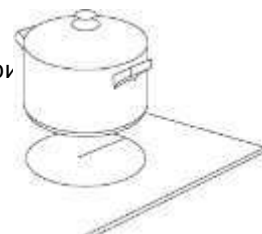
Початок приготування

Сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення. Після ввімкнення живлення звуковий сигнал пролунає один раз, на всіх дисплеях відобразиться «—» або «— —», що вказує на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.

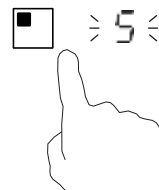


Поставте відповідну каструлю на зону приготування, яку ви бажаєте використати.

- Переконайтеся, що основа каструлі та поверхня зони приготування чисті й сухі.

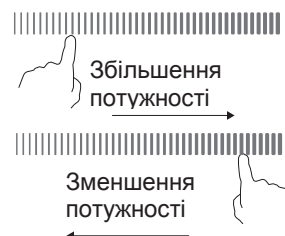


Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, після чого індикатор поруч із кнопкою почне блимати.



Виберіть параметри нагрівання, торкнувшись повзунка.

- Якщо ви не виберете налаштування нагрівання протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
- Ви можете змінити параметри нагрівання в будь-який час під час приготування їжі.



Якщо на дисплеї поперемінно блимає з параметром нагрівання

Це означає що:

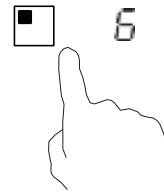
- ви не помістили каструлю на правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування немає відповідної каструлі.

Дисплей  автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на варильній поверхні не встановлено відповідної каструлі.

Завершення приготування

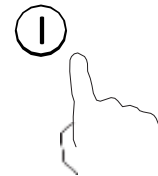
Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку потрібно вимкнути.



Вимкніть конфорку, провівши повзунок до «|». Переконайтеся, що дисплей відображає «0».



Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.



Остерігайтеся гарячих поверхонь.

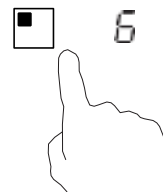
Літера «Н» вказує, яка зона приготування гаряча. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати як функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.



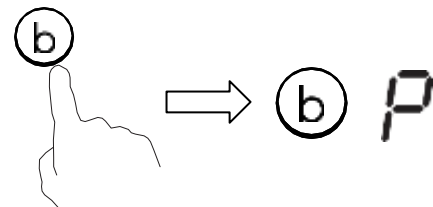
Використання функції «Посилення»

Увімкнення функції посилення

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання.

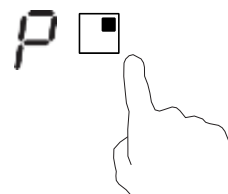


Після натиснення кнопки посилення , індикатор зони відобразить «Р», а потужність досягне максимуму.

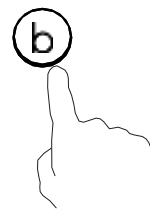


Вимкнення функції посилення

Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно вимкнути функцію посилення.



Натисніть кнопку «Посилення» , щоб вимкнути функцію «Посилення», після цього конфорка повернеться до початкових налаштувань.



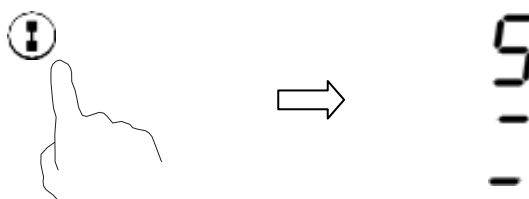
- Ця функція може працювати з будь-якою конфоркою.
- Через 5 хвилин зона приготування повернеться до початкових налаштувань.
- Якщо початковий параметр нагрівання дорівнює 0, він повернеться до 9 через 5 хвилин.

ГНУЧКА ЗОНА

- Цю зону будь-коли можна використовувати як одну конфорку або дві окремі конфорки відповідно до потреб приготування.
- Вільна зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо.

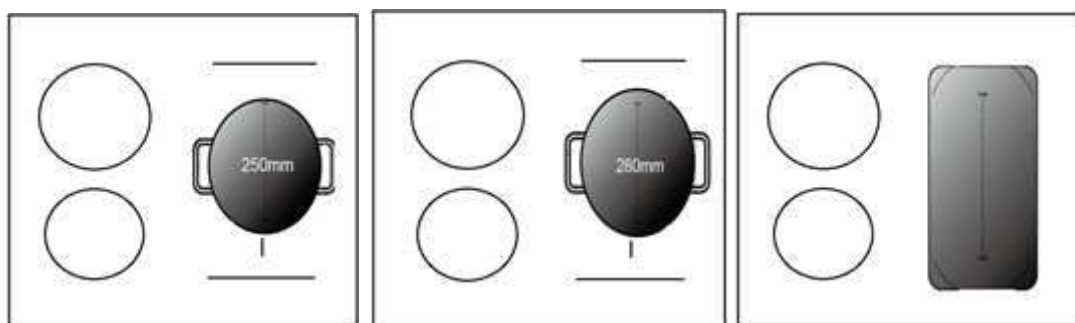
Як одна велика зона

1. Щоб активувати вільну зону як одну велику конфорку, натисніть кнопку гнучкої зони.



2. Як велику зону ми пропонуємо використовувати наступне:

Посуд: посуд діаметром 250 або 280 мм (можна використовувати квадратний або овальний посуд).

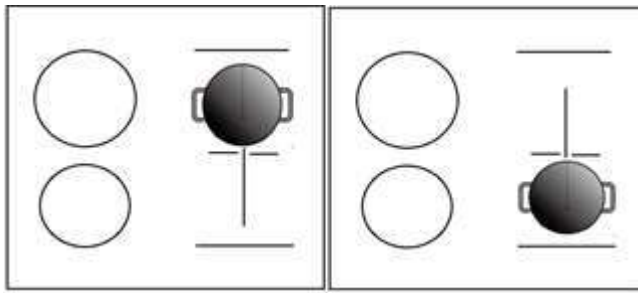


Ми не рекомендуємо інших операцій, крім вищезазначених трьох, оскільки це може вплинути на нагрівання приладу.

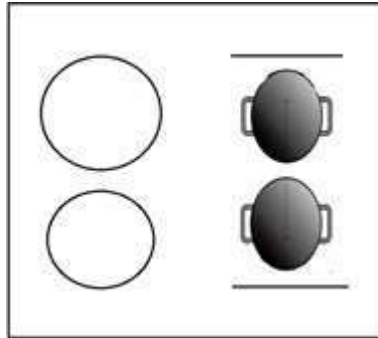
Як дві окремі зони

Під час використання гнучкої зони як двох окремих зон у вас буде два варіанти нагрівання.

- (а) Помістіть каструлю в правому верхньому або правому нижньому куті гнучкої зони.



(b) Помістіть дві каструлі з обидвох боків гнучкої зони.



Примітка: Переконайтеся, що діаметр каструлі перевищує 12 см.

Блокування кнопок

- Ви можете заблокувати кнопки, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, випадкове вмикання зон приготування дітьми).
- Коли кнопки заблоковані, всі елементи керування, крім кнопки ввімкнення/вимкнення, деактивовані.

Як заблокувати кнопки

Торкніться кнопки блокування.

Індикатор таймера відобразить «Lo».

Як розблокувати кнопки

Натисніть та утримуйте кнопку блокування деякий час.



Коли варильна поверхня знаходиться в режимі блокування, усі елементи керування вимкнені, крім кнопки ввімкнення/вимкнення ①. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення ① в разі екстреної ситуації, але для подальших операцій ви повинні спершу розблокувати варильну поверхню.

Кнопка таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- а) Ви можете використати його як нагадування. У такому разі таймер не вимкне жодної зони приготування, коли встановлений час мине.
- б) Ви можете встановити його для вимкнення однієї або декількох зон приготування після того, як встановлений час мине.
Максимальне значення таймера становить 99 хв.

а) Використання таймера як нагадування

Якщо ви не вибрали жодної конфорки

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.

Примітка: щоб використовувати нагадування часу, принаймні одна зона повинна бути активною.

Торкніться кнопки таймера й на дисплеї таймера з'явиться «10» і блиматиме «0».

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).



Торкніться кнопки таймера ще раз, після цього блиматиме «1».



Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин.



Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

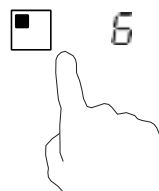
Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «- -», коли закінчиться встановлений час.



б) Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки

Встановіть одну зону.

Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно встановити таймер.



Через короткий час торкніться кнопки таймера й на дисплеї таймера з'явиться «10» і блиматиме «0».



Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).



Торкніться кнопки таймера ще раз, після цього блиматиме «1».

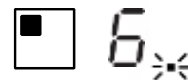


Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин.



Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

ПРИМІТКА: поруч з індикатором рівня потужності засвітиться червона крапка, що вказує на обрану зону.



Після закінчення часу таймера відповідна зона приготування буде автоматично вимкнена.



Інші зони приготування продовжуватимуть працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.

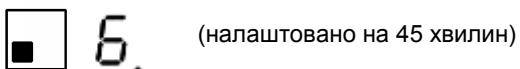
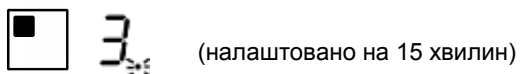
Вищенаведені зображення призначені лише для довідки, перевагу матиме кінцевий продукт.

Налаштуйте кілька зон:

Інструкції щодо налаштування кількох зон подібні до налаштування однієї зони.

Коли налаштувати час для декількох варильних зон одночасно, увімкнуться десяткові розділювачі відповідних варильних зон. Екран хвилин відобразить хвилинний таймер. Індикатор відповідної зони блиматиме.

Як показано нижче:



Після завершення відліку таймера відповідна зона вимкнеться. Після цього відобразиться новий хвилинний таймер й індикатор відповідної зони блиматиме.

Як показано справа:

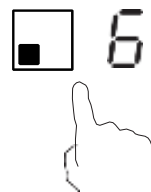


(налаштовано на 30 хвилин)

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання і відповідний таймер буде відображено на індикаторі таймера.

с) Вимкнення таймера

Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно вимкнути таймер.



Торкніться кнопки таймера, після цього індикатор блиматиме.



Торкніться повзунка, щоб встановити таймер на «00», після цього таймер буде вимкнено.

Час роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення — це запобіжна функція вашої індукційної варильної поверхні. Вона автоматично вимикає варильну поверхню, якщо ви забудете вимкнути її самі. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в нижченаведеній таблиці:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Якщо забрати каструлю, індукційна варильна поверхня миттєво припинить нагрівання, після чого варильна поверхня автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

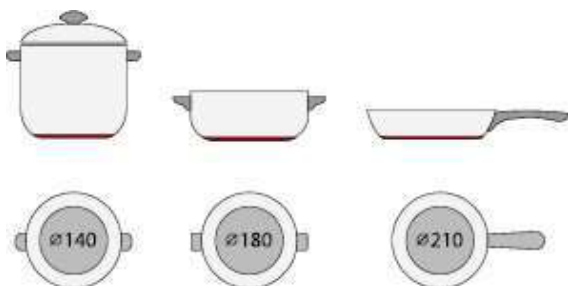
Вибір посуду для приготування їжі



У вас може бути декілька різних типів посуду.

1. Ця індукційна варильна поверхня може визначати безліч типів посуду, які можна перевірити одним із наступних способів:
Помістіть посуд на варильну зону. Якщо відповідна варильна зона відображає рівень потужності, тоді посуд підходить. Якщо блимає «U», тоді посуд не підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
2. Прикладіть магніт до посуду. Якщо магніт притягується до посуду, тоді цей посуд підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
Запам'ятайте! Основа посуду повинна містити магнітний матеріал.
Посуд повинен мати пласке дно з діаметром, зазначеним в таблиці 1.
3. Використовуйте тільки феромагнітний посуд, виготовлений з емальованої сталі, чавуну або нержавіючої сталі, підходящий для використання з індукційними плитами.
4. Використовуйте сковорідки, феромагнітна зона яких (основа сковорідки) знаходиться в діапазоні розмірів, викладених в таблиці нижче (Таблиця 1):
 - використання менших каструль може вплинути на продуктивність;
 - якщо ви використовуєте каструлі з діаметром меншим ніж зазначено в таблиці 1, прилад може не виявити їх.

Відповідно до розмірів зони можна використовувати каструлі з різним діаметром, як показано на малюнку нижче:





5. Якщо феромагнітна частина покриває основу каструлі лише частково, то нагріватиметься тільки феромагнітна зона. Інша частина основи може не нагрітися до температури, достатньої для приготування їжі.

6. Якщо феромагнітна зона не однорідна та містить інші матеріали, такі як алюміній, це може вплинути на нагрівання і розпізнавання сковороди.

Якщо основа сковороди схожа на ті, що зображені нижче, можливо, що сковороду не буде



розпізнано.

Варильна зона	Діаметр основи індукційного посуду	
	Мінімум (мм)	Максимум (мм)
1	120	160
2	160	210
3 і 4	140	180
Гнучка зона	250	386*180

Вищезазначені показники можуть відрізнятися залежно від розміру каструлі й матеріалу, з якого вона виготовлена.

Очищення та обслуговування

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очистити таким способом:

Тип забруднення	Метод очищення	Матеріали для очищення
Легке	Занурити в гарячу воду та витерти насухо	Губка для очищення
Кільця та вапняний наліт	Нанесіть білий оцет на зону, протріть м'якою тканиною або ж скористайтесь продукцією, доступною в продажі	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скла
Карамель, розплавлений алюміній чи пластик	Скористайтесь спеціальним шкребок для керамічного скла, щоб видалити залишки (найкращою є силіконова продукція)	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скла

Запам'ятайте! Перед очищенням відключіть подачу живлення.

Відображення повідомлення про помилку та огляд

Індукційна варильна поверхня оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування декількох компонентів без розбирання або демонтажу варильної поверхні з робочої поверхні.

Усунення несправностей

1) Код несправності, яка виникає під час використання, та рішення

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної пластини – розімкнений контур.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної пластини.
E2	Несправність датчика температури керамічної пластини – коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної пластини.	
E3	Висока температура датчика керамічної пластини.	Зачекайте, поки температура керамічної пластини повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.
E4	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізольованим затвором – розімкнений контур.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізольованим затвором – коротке замикання.	

E6	Висока температура біполярного транзистора з ізольованим затвором.	Зачекайте, поки температура біполярного транзистора з ізольованим затвором повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи вентилятор працює плавно; якщо ні, замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижче номінальної.	Перевірте, чи відповідає мережева напруга нормальному рівню. Увімкніть живлення, коли рівень напруги нормалізується.
E8	Напруга живлення вище номінальної.	
U1	Помилка зв'язку.	Встановіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2) Специфічна несправність та рішення

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не вмикається під час підключення пристрою.	Живлення відсутнє.	Перевірте, чи вилка щільно зафіксована в розетці, і чи ця розетка працює.	
	Несправність підключення додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Несправність підключення додаткової пошкоджена.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Панель дисплея пошкоджена.	Замініть панель дисплея.	
Деякі кнопки не працюють або світлодіодний дисплей працює несправно.	Панель дисплея пошкоджена.	Замініть панель дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні.	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Забір повітря або вентиляційний отвір може бути заблокований.	
	З вентилятором щось не так.	Перевірте, чи вентилятор працює плавно. Якщо ні, замініть вентилятор.	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає «U».	Неправильний тип каструлі.	Використовуйте правильну каструлю (див. інструкцію з експлуатації).	Контур виявлення каструлі пошкоджено, замініть плату живлення.
	Діаметр каструлі занадто малий.		
	Варильна поверхня перегрілася.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми.	
		Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.	

Зони обігріву з однієї сторони (наприклад, перша й друга зона) відображають «и».	Несправність підключення плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея комунікативної частини пошкоджена.	Замініть панель дисплея.	
	Головна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Мотор вентилятора звучить ненормально.	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Вищезазначене є судженням та перевіркою загальних видів несправності.

Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути будь-якої небезпеки й пошкодження індукційної варильної поверхні.

Служба підтримки клієнтів

У разі виникнення несправності, перш ніж звернутися до служби післяпродажного обслуговування виконайте наступне:

- Перевірте, чи прилад правильно підключено до електромережі.
- Перегляньте вищенаведену таблицю з описом несправностей.

Якщо ви досі не можете вирішити проблему, вимкніть прилад, не намагайтеся демонтувати його й зателефонуйте в

службу післяпродажного обслуговування.

Спеціальна заява

Зміст цього посібника було ретельно перевірено. Проте компанія не несе відповідальності за будь-які помилки чи пропущення.

Також ми можемо вносити будь-які технічні зміни в оновлену версію цього посібника без попереднього повідомлення. Зовнішній вигляд і колір приладу в цьому посібнику можуть відрізнятися від дійсного.



УТИЛІЗАЦІЯ: Цю продукцію не слід поміщати серед невідсортованих комунальних відходів. Важливим є окремий збір таких відходів для спеціальної обробки.

Цей прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО).

Правильна утилізація цього приладу допоможе запобігти потенційній шкоді навколишньому середовищу чи здоров'ю людей, яка можлива при неналежній утилізації приладу.

Позначка на продукції означає, що її не можна поміщати разом із звичайними побутовими відходами. Цю продукцію слід доправити в пункт збору для переробки електричних та електронних компонентів.

Цей прилад повинен бути утилізований відповідними фахівцями. Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

