

		1	2		3	4	5	6	
重点 校对项	A	项目							
		库							
		文件名							
1. 版面尺寸	B								
2. 材质标注									
3. 物料编码									
4. 颜色标注									
5. 客户型号	C								
6. 产品名称									
7. 重量标注									
8. 电压功率	D								
E									
F		技术要求(版本号: A, 2018-01)							
G		1、印刷颜色：钉装，单黑； 2、说明书幅面大小为：210*290mm； 3、1:1图纸在第二页 4、警语部分首字母高度≥3MM；					PN:16166000A25587		
H						多头电磁灶		Candy-MC-IT7454AJ1C-AD CTPSC63/E1	
						使用说明书		材料: 80G双胶纸	
	标记	处数	更改文件号	签 字	日 期				
	制 图	彭娟	审 核	卢灿飞	图 样 标 记				
	设 计	-----	标准化	古广君		K			1:1
校 对	-----	审 定	古广君						
会 签	-----	日 期	20210604	共 1 页	第 1 页				
		1	2		3	4	5	6	



Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d'instructions pour plaque à induction

FRANÇAIS

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ

CTPSC63/E1



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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

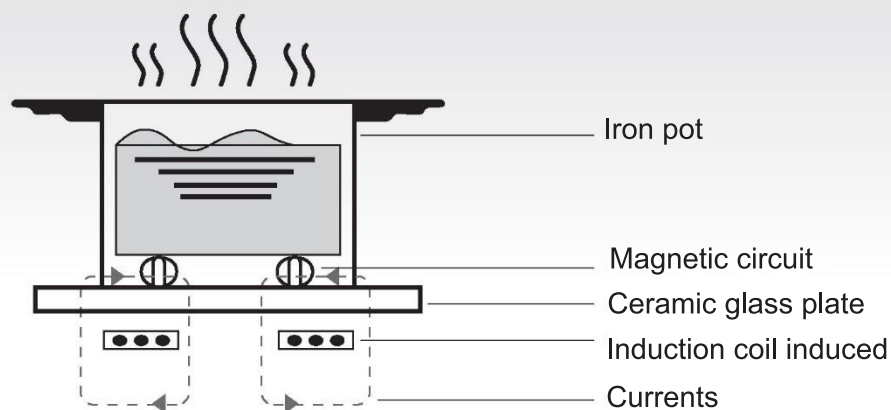
Product Introduction

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

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

Working Principle

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

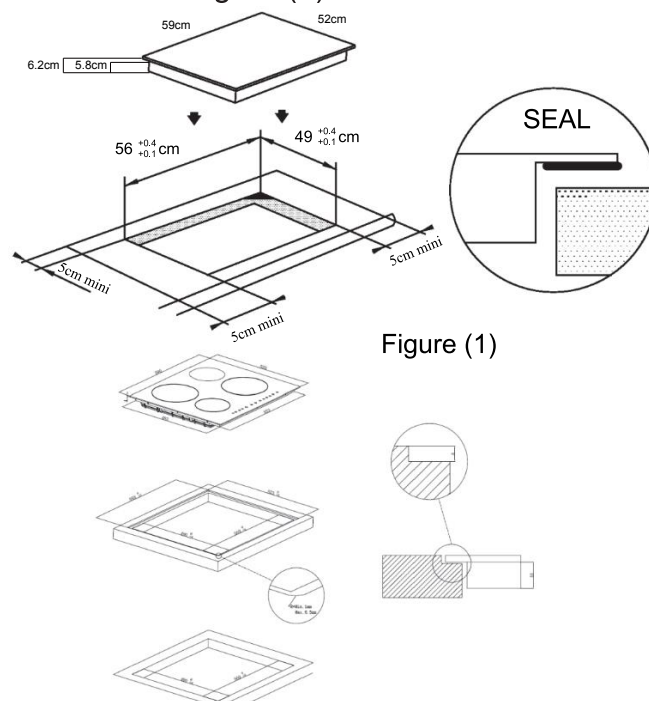


Figure (1)

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)

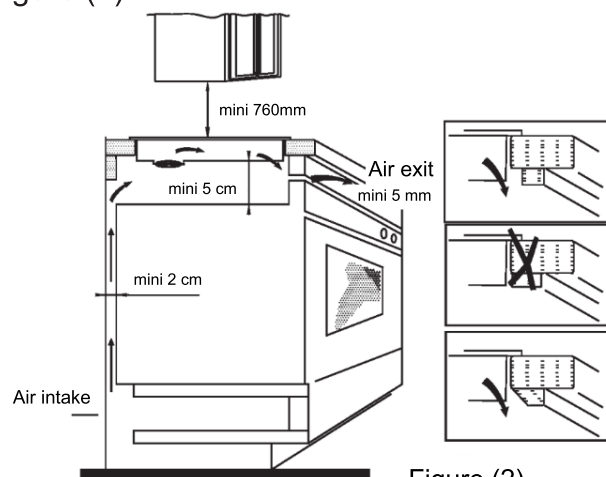
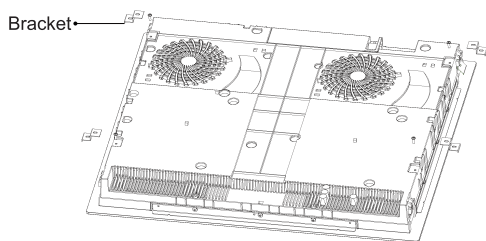


Figure (2)

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.

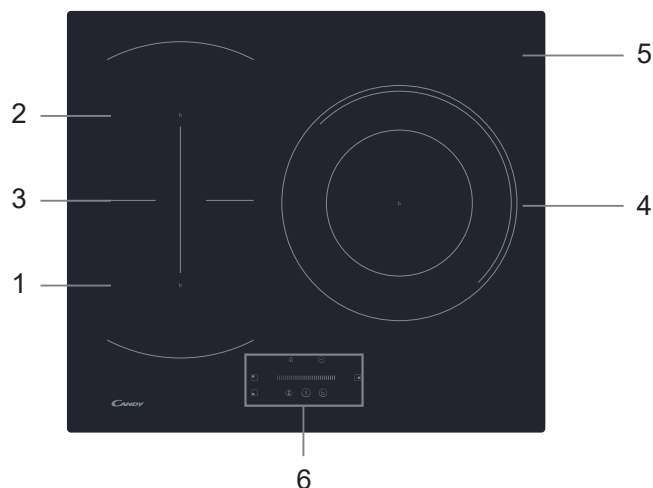
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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.

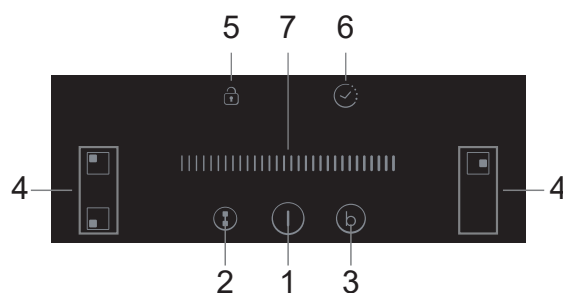
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Max. 1900/2000W zone | 4. Max. 3000/3600W zone |
| 2. Max. 1900/2000W zone | 5. Glass plate |
| 3. Max. 3000/3600W zone | 6. Control panel |

Schematic diagram of the control panel

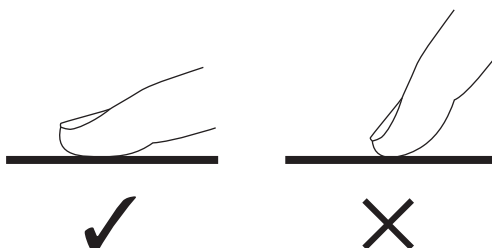


- | | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 1. On/Off control | 4. Heating zone selection controls |
| 2. Flexible Area control | 5. Keylock control |
| 3. Boost | 6. Timer control |
| | 7. Power / Timer slider touch control |

Operation of Product

Touch Controls

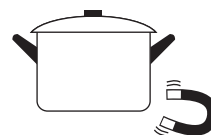
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



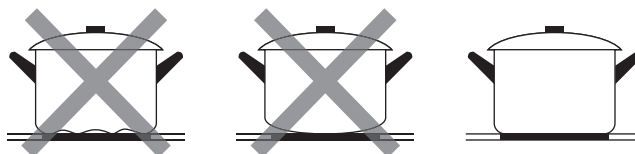
Choosing the right Cookware



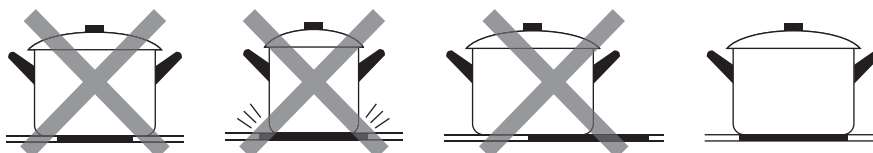
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



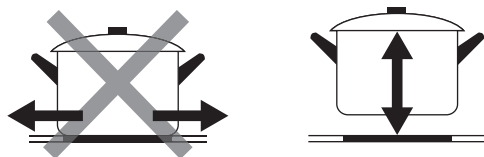
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



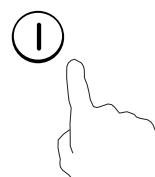
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

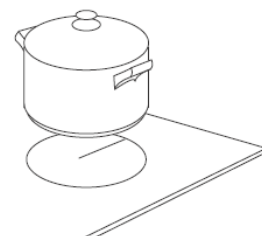
Start cooking

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.

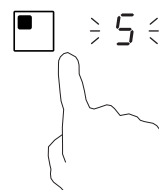


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

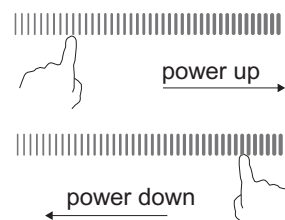


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



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 $\geq \underline{U} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:

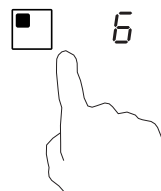
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

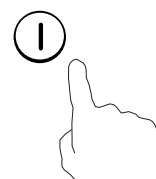
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



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

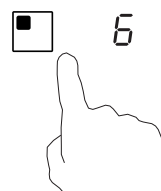
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



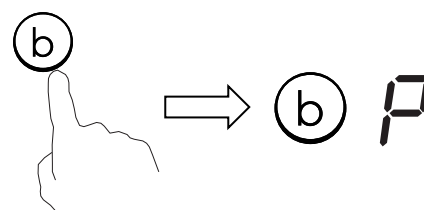
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

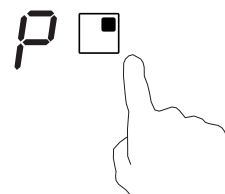


Touching the boost control (b), the zone indicator show “P” and the power reach Max.

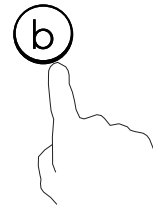


Cancel the Boost function

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.



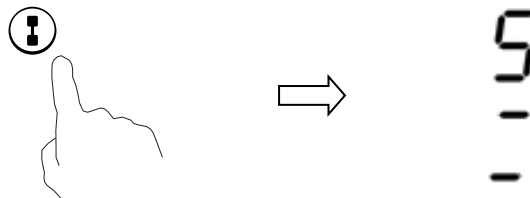
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

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.

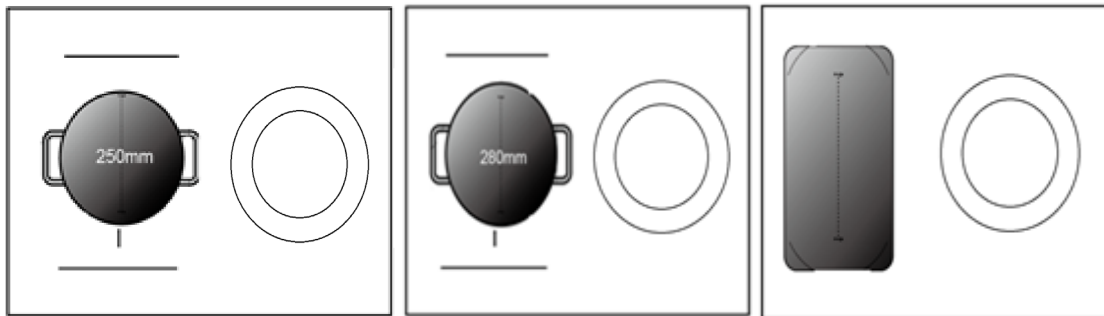
As big zone

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)

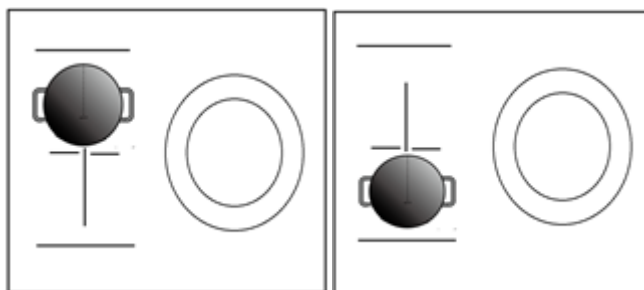


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

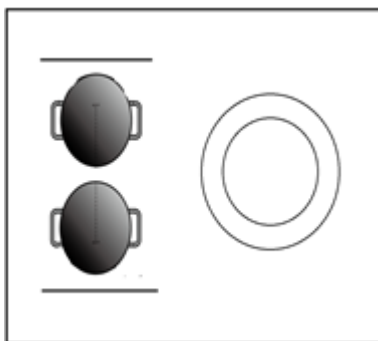
As two independent zones

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.

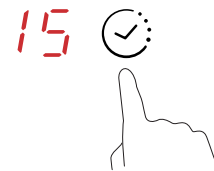
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

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

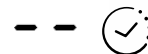


Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

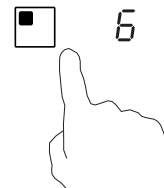
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



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.

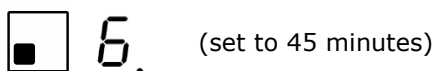
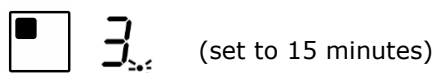
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

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:

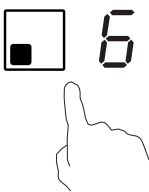


(set to 30 minutes)

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

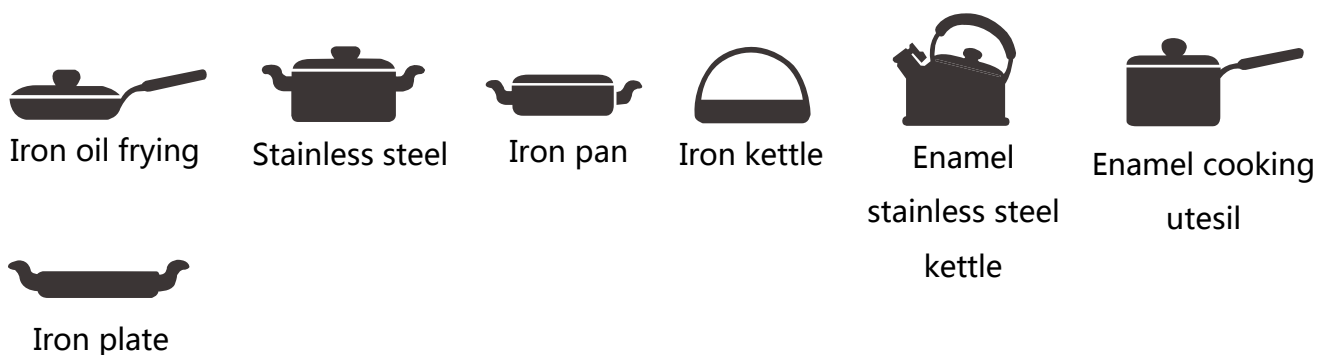
Default working times

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.

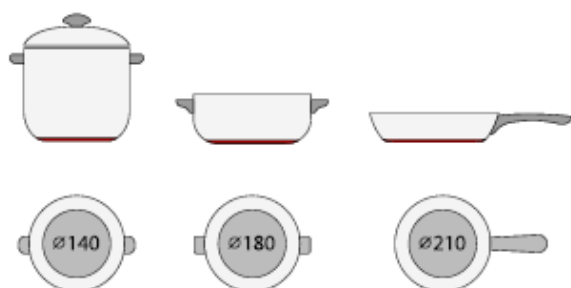
Selection of cooking vessels



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、 2	140	180
3	180	290
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.

En apposant la marque CE  sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et d'environnement énoncées dans la législation concernant ce produit. Comme prévu, les parties de cet appareil sont conformes aux exigences suivantes :
RÈGLEMENT(CE) n° 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Rappels de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à l'écart de l'appareil, à moins d'être constamment surveillés.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour les opérations de nettoyage

- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
Tout liquide renversé doit être retiré du couvercle avant l'ouverture.
- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- **ATTENTION :** Afin d'éviter tout danger dû à un réarmement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou raccordé à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.

AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de la table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme des protections de la table de cuisson appropriées ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours les ustensiles appropriés.
- Placez toujours la casserole au centre de l'appareil sur lequel vous cuisinez.
- Ne placez rien sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la surface comme planche à découper.

- La surface de la table de cuisson doit refroidir avant de fermer le couvercle.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu

Cher client :

Merci d'avoir acheté une plaque à induction CANDY. Nous espérons qu'elle offrira de nombreuses années de bons et loyaux services.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instruction avant d'utiliser la plaque de cuisson et conservez-le dans un lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

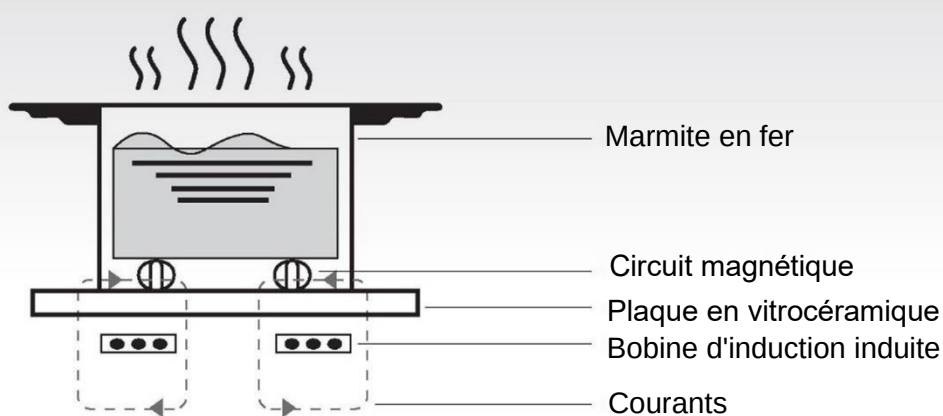
Présentation du produit

La plaque à induction convient à tous les types de cuisson, avec ses zones de cuisson électromagnétiques et ses commandes commandées par micro-ordinateur ainsi que ses multiples fonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la plaque à induction CANDY est extrêmement conviviale, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La plaque à induction comprend une bobine, une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et un système de commande. Le courant électrique génère un puissant champ magnétique à travers la bobine. Cela produit un grand nombre de tourbillons qui, à leur tour, génèrent de la chaleur qui est ensuite transmise à travers la zone de cuisson jusqu'au récipient de cuisson.



Sécurité

Cette table de cuisson a été spécialement conçue pour un usage domestique. Dans sa recherche constante pour améliorer ses produits, CANDY se réserve le droit de modifier tout aspect technique, de programme ou esthétique de l'appareil à tout moment.

- **Protection contre la surchauffe**

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson est automatiquement éteinte.

- **Détection d'articles petits ou non magnétiques**

Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit article (par ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (par ex. en aluminium) est laissé sur la table de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.

- **Avertissement de chaleur résiduelle**

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.

- **Coupeure automatique**

Une autre caractéristique de sécurité de la plaque à induction est la coupe automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupe par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	La zone de cuisson se coupe automatiquement au bout de
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson, celle-ci s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint une fois que le signal sonore retentit pendant une minute.

Avertissement : Toute personne portant un pacemaker doit consulter un médecin avant d'utiliser la plaque à induction.

Installation

1. Coupez un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Il faut laisser au moins 50 mm autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

Comme le montre la Figure (1)

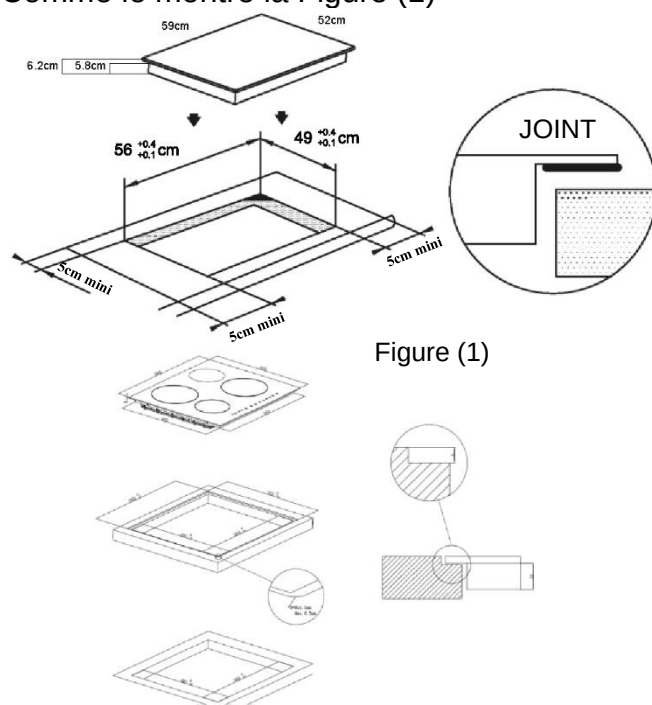


Figure (1)

Installation en affleurement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

2. Il est essentiel que la plaque à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée conformément à la Figure 2.

Figure (2)

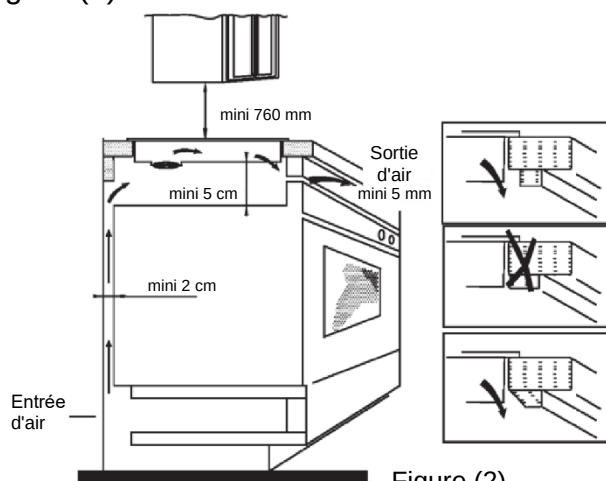
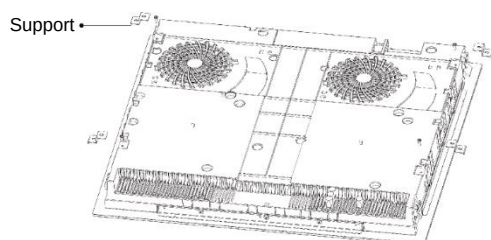


Figure (2)

N.B. : pour des raisons de sécurité, la distance entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

3. Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être réglée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avertissements :

- (1) La plaque à induction doit être installée par une personne dûment qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez jamais d'installer l'appareil vous-même.
- (2) La plaque à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- (3) La plaque à induction doit être installée de manière à permettre un rayonnement optimal de la chaleur.
- (4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- (5) Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée conformément à la norme applicable à un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée sur la Figure 3.

Tension	Raccordement du câble				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 ⏏
	Brun noir		Bleu		Jaune/Vert
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 ⏏
	Noir et brun		Bleu		Jaune/Vert

Figure (3)

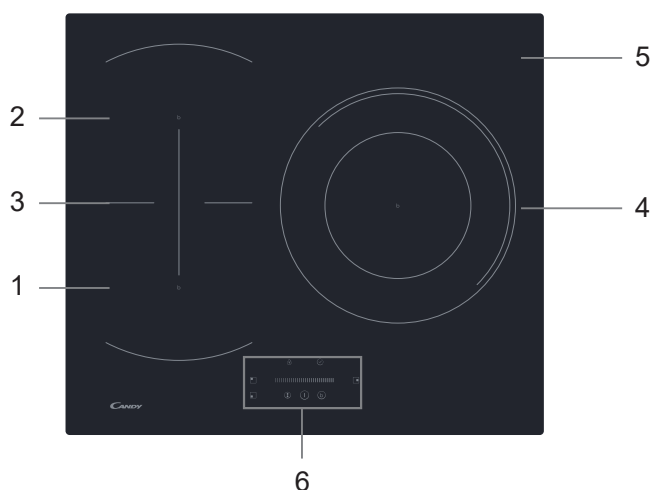
Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.

Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

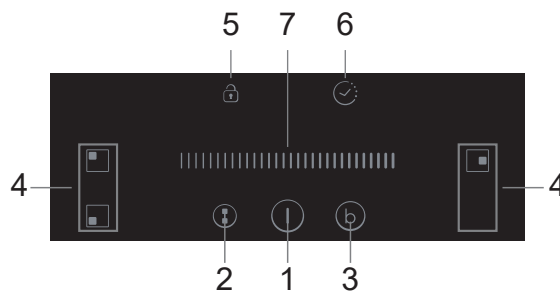
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.

Schéma de la plaque à induction :



1. Zone 1900/2000W maxi
2. Zone 1900/2000W maxi
3. Zone 3000/3600W maxi
4. Zone 3000/3600W maxi
5. Plaque en verre
6. Panneau de commande

Schéma du panneau de commande

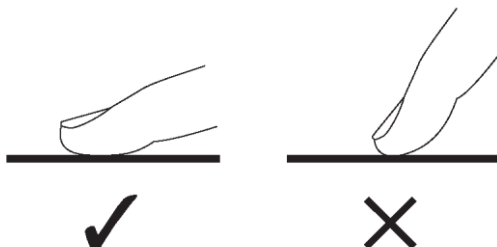


1. Commande Marche/Arrêt
2. Commande de la zone flexible
3. Boost
4. Commandes de sélection des zones de cuisson
5. Commande de verrouillage
6. Commande de la minuterie
7. Commande tactile avec curseur Puissance / Minuterie

Fonctionnement du produit

Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Sélection du bon ustensile de cuisson



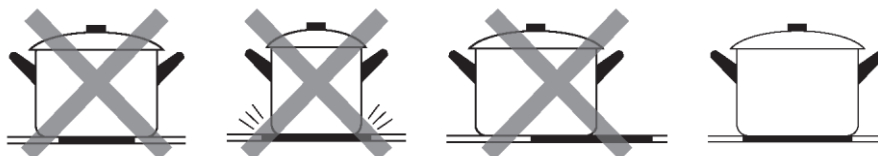
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



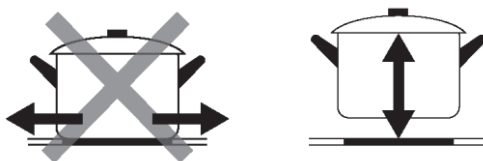
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant une marmite légèrement plus large, l'énergie sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moins importante que prévue. Une marmite mesurant moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



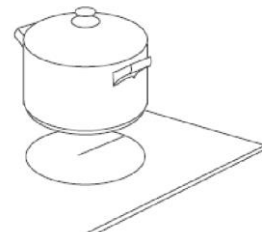
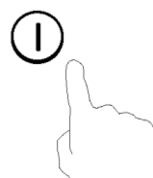
Comment l'utiliser

Commencer à cuire

Touchez la commande Marche/Arrêt. Quand la plaque est allumée, la sonnerie émet un bip, tous les afficheurs indiquent “-” ou “- -” pour montrer que la plaque à induction est passée en mode veille.

Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

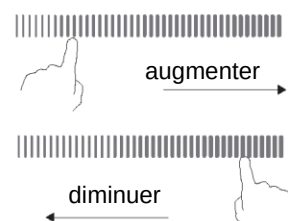


En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.



Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande curseur.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Si l'affichage clignote en alternance avec le réglage de la chaleur

Cela veut dire que :

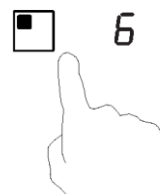
- vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée pour la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

La plaque ne chauffera pas tant qu'une casserole adaptée n'aura pas été posée sur la zone de cuisson.

L'afficheur  s'éteindra automatiquement au bout d'une minute si aucune casserole adaptée n'est placée sur la plaque.

Finir de cuisiner

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Éteignez la zone de cuisson en touchant le curseur sur "I". Assurez-vous que "0" s'affiche.



Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



Faites attention aux surfaces chaudes

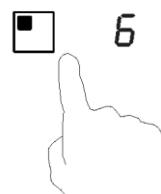
La lettre H indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



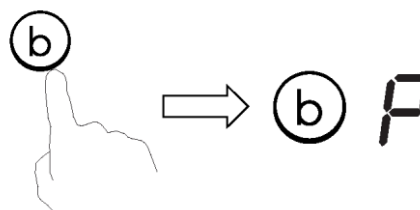
Utilisation de la fonction Boost

Activez la fonction boost :

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson.

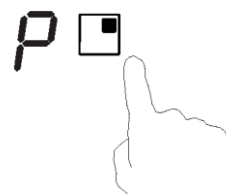


En touchant la commande Boost (B), le voyant de la zone affiche "P" et la puissance arrive jusqu'à Maxi.

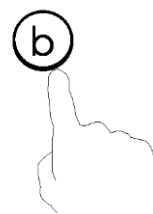


Annulation de la fonction Boost

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la fonction boost.



En appuyant sur la commande "Boost"  pour annuler la fonction Boost, la zone de cuisson revient alors à son réglage d'origine.



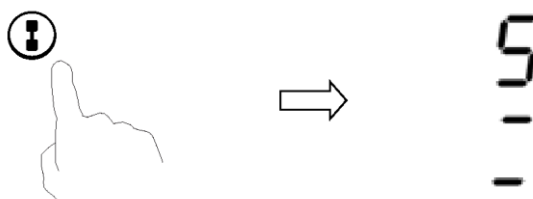
- La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de la chaleur d'origine est 0, il reviendra au niveau 9 au bout de 5 minutes.

ZONE FLEXIBLE

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

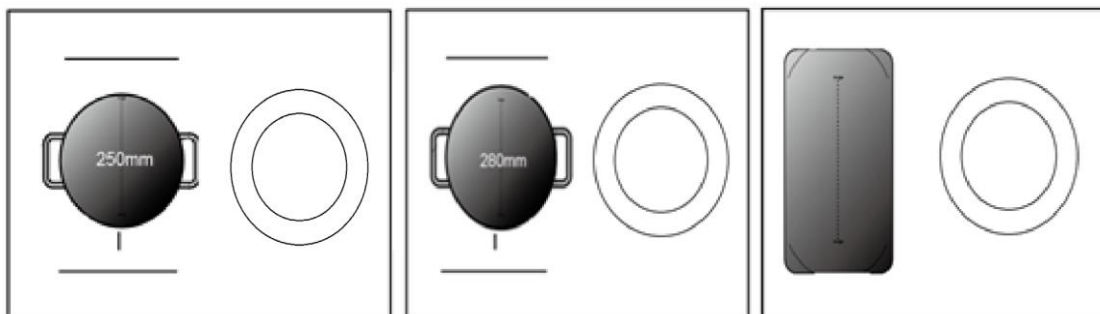
En tant que grande zone

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



2. En tant que grande zone, nous conseillons l'utilisation suivante :

Ustensile de cuisson : ustensile de cuisson avec un diamètre de 250 mm ou 280 mm (les ustensiles de cuisson carrés ou ovales sont acceptés)

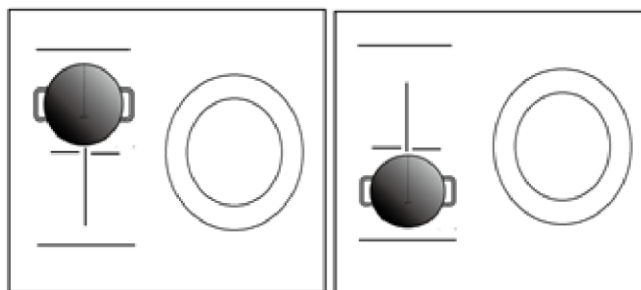


Nous déconseillons d'autres fonctionnements en dehors des trois susmentionnés car cela pourrait affecter la cuisson de l'appareil

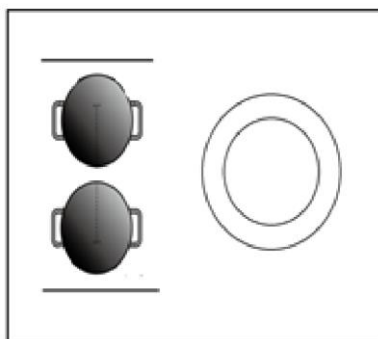
En tant que deux zones indépendantes

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

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



(b) Placez deux casseroles des deux côtés de la zone flexible.



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

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage

Le voyant de la minuterie affichera "Lo"

Pour déverrouiller les commandes

Touchez et maintenez la commande de verrouillage appuyée pendant un certain moment.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt ①, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec la commande Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Commande de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- a) Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.
- b) Vous pouvez la régler pour qu'elle éteigne une ou plusieurs zones de cuisson quand le temps réglé s'est écoulé.
La minuterie peut atteindre au maximum 99 minutes.

a) Utilisation de la minuterie comme alarme

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson

Assurez-vous que la plaque soit allumée.

Remarque : vous pouvez utiliser l'alarme, au moins une zone doit être active.

Touchez la commande de la minuterie, "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie et le chiffre "0" se mettra à clignoter.

Réglez le temps en touchant la commande curseur. (par ex. 5)



Touchez à nouveau la commande de la minuterie, le chiffre "1" clignotera.

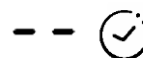


Réglez le temps en touchant la commande curseur (par ex. 9), le temps de la minuterie que vous avez réglé est maintenant de 95 minutes.



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'afficheur indique le temps restant.

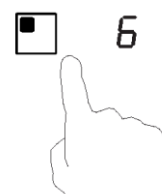
La sonnerie retentira pendant 30 secondes et le voyant de la minuterie indique "- -" quand le temps réglé est terminé.



b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Régler une zone

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



En peu de temps, touchez la commande de la minuterie, le chiffre "10" apparaîtra sur l'afficheur de la minuterie et le chiffre "0" clignote.



Réglez le temps en touchant la commande curseur.
(par ex. 5)

15



Touchez à nouveau la commande de la minuterie,
le chiffre "1" clignotera.

15



Réglez le temps en touchant la commande curseur
(par ex. 9), le temps de la minuterie que vous avez réglé
est maintenant de 95 minutes.

95



Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre
immédiatement. L'afficheur indique le temps restant.

REMARQUE : le point rouge à côté du voyant du niveau
de puissance s'allume pour indiquer la zone sélectionnée.



Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson
correspondante s'éteint automatiquement.



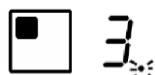
Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Les images ci-dessus sont à titre indicatif et le produit final prévaudra.

Régler plusieurs zones :

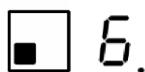
Les étapes de réglage de plusieurs zones sont semblables aux étapes de réglage d'une zone ;
Quand vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones
de cuisson correspondantes sont allumés. L'afficheur des minutes montre la minuterie min. Le point de la
zone correspondante clignote.

L'affichage sera le suivant :



(réglé sur 15 minutes)

15



(réglé sur 45 minutes)

Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé,
la zone correspondante s'éteindra. Puis la nouvelle
minuterie min. s'affichera et le point de la zone
correspondante clignotera.

L'affichage sera celui de droite :

30

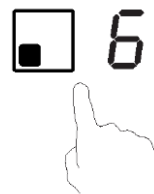


(réglé sur 30 minutes)

Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s'affichera dans le
voyant de la minuterie.

c) Supprimer la minuterie

En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez pour supprimer la minuterie.



En touchant la commande de la minuterie, le voyant se met à clignoter.



Touchez la commande curseur pour régler la minuterie sur "00", la minuterie est supprimée.

Temps de fonctionnement par défaut

La coupure automatique est une fonction de sécurité pour votre plaque à induction. Elle se coupe automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour divers niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand vous enlevez la marmite, la plaque à induction cesse immédiatement de chauffer et la plaque se coupe automatiquement au bout de 2 minutes.

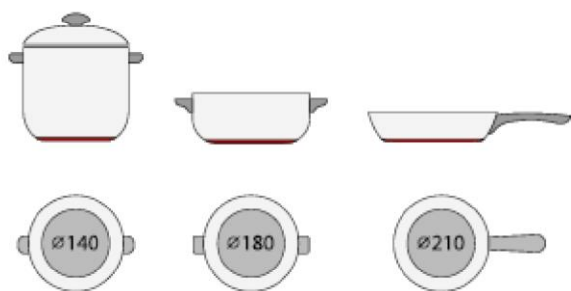
Sélection des récipients de cuisson



Vous avez peut-être plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette plaque à induction peut identifier une variété de récipients de cuisson, que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est alors adapté. Si "U" clignote, le récipient ne convient pas à une utilisation sur la plaque à induction.
2. Tenez un aimant vers le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, celui-ci est adapté à une utilisation sur la plaque à induction.
N.B. : La base du récipient doit contenir un matériau magnétique.
Il doit avoir un fond plat avec un diamètre selon le tableau 1 ci-dessous.
3. N'utilisez que des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable, mais compatibles avec l'induction
4. Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau 1, les casseroles peuvent ne pas être détectées

Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



	Le diamètre de la base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum(mm)	Maximum(mm)
1、 2	140	180
3	180	290
Flexi zone	250	386*180

Les éléments ci-dessus peuvent varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau dont elle est faite.

Nettoyage et entretien

La surface de la plaque à induction peut être facilement nettoyée de la manière suivante :

Type de contamination	Méthode de nettoyage	Produits de nettoyage
Éclairage	Plongez dans l'eau chaude et essuyez	Éponge de nettoyage
Auréoles et dépôts de calcaire	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour vitrocéramique
Friandises, aluminium ou plastique fondu	Utilisez un racloir spécial pour vitrocéramique pour éliminer les résidus (l'idéal est un produit en silicone)	Adhésif spécial pour vitrocéramique

N.B. : Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage.

Affichage des pannes et inspection

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Avec ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

1) Le code de panne se produit pendant l'utilisation du client et la solution ;

Code de panne	Problème	Solution
Aucune réparation automatique		
E1	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- circuit ouvert.	Vérifiez le branchement ou remplacez le capteur de température de la plaque vitrocéramique.
E2	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique-- court-circuit.	
Eb	Panne du capteur de température de la plaque vitrocéramique	
E3	Température élevée du capteur de la plaque vitrocéramique.	Attendez que la température de la plaque vitrocéramique revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.
E4	Panne du capteur de température d'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Panne du capteur de température d'IGBT-- court-circuit.	

E6	Température élevée d'IGBT.	Attendez que la température d'IGBT revienne à la normale. Effleurez la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

2) Panne et solution spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Absence de courant.	Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise et que celle-ci fonctionne.	
	Panne de branchement de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne peuvent pas fonctionner ou l'affichage des LED n'est pas normal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume mais la plaque ne chauffe pas.	Température élevée de la plaque.	La température ambiante pourrait être trop élevée. L'admission d'air ou l'évent d'air pourrait être obstrué.	
	Vérifiez s'il y a un problème au niveau du ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
La cuisson s'arrête à l'improviste durant le fonctionnement et l'afficheur clignote en indiquant "u".	Le type de casserole est incorrect.	Utilisez la marmite adaptée (reportez-vous au mode d'emploi).	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la marmite est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température revienne à la normale.	
		Appuyez sur la touche "Marche/Arrêt" pour redémarrer l'appareil.	

Les zones de cuisson situées du même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront " <u>u</u> ".	Panne de branchement de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes.
Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Service d'assistance à la clientèle

En cas de panne, avant d'appeler le service après-vente, veuillez faire ce qui suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lisez le tableau d'erreur et d'affichage ci-dessus

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez le service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, l'entreprise ne peut être tenue pour responsable d'aucune erreur d'impression ou omission.

En outre, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de celles réelles.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Il est nécessaire de le jeter séparément car il nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Нанеся маркировку **CE** на данное изделие, мы под свою личную ответственность заявляем о его соответствии всем релевантным европейским требованиям касательно безопасности, охраны здоровья и окружающей среды, применимым согласно законодательству в отношении данного изделия. В зависимости от обстоятельств, детали этого устройства соответствуют следующим требованиям:

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1935/2004 для материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Предупреждение касательно техники безопасности и обслуживание:

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Не допускайте детей младше 8 лет к прибору, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Опасность возгорания: не храните какие-либо вещи на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.

- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюль, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться. Любые пролитые вещества следует удалять с крышки перед открыванием.
 - Перед закрыванием крышки нужно подождать, пока поверхность варочной поверхности остынет.
 - После использования выключите элемент варочной панели с помощью его средства управления. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды.
 - Этот прибор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
 - Устройства разъединения должны быть установлены в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.
 - В инструкциях указан тип используемого кабеля с учетом температуры задней поверхности прибора.
 - В случае повреждения кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
 - **ВНИМАНИЕ:** Во избежание опасности из-за сброса терморерывателя запрещается подключать электропитание этого прибора через внешнее устройство с выключателем, например, таймер, либо подсоединять к сети, которую регулярно включает и выключает коммунальное предприятие.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Всегда используйте соответствующую посуду.
 - Всегда ставьте посуду в центре конфорки, на которой готовите.
 - Не кладите ничего на панель управления.
 - Не используйте поверхность в качестве разделочной доски.

- Перед закрыванием крышки нужно подождать, пока поверхность варочной поверхности остынет.
- **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

Уважаемый клиент!

Благодарим за приобретение индукционной варочной панели CANDY. Мы надеемся, что этот прибор будет безупречно служить вам в течение долгих лет.

Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией варочной панели и сохраните его в безопасном месте для использования в будущем.

Введение к изделию

Индукционная варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря электромагнитным зонам приготовления и микрокомпьютерными элементами управления с множеством функций, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

Изготовленная из специально импортированных материалов индукционная варочная панель CANDY является чрезвычайно удобной, долговечной и безопасной.

Принцип работы

Индукционная варочная поверхность содержит катушку, электроконфорки из ферромагнитного материала и систему управления. Электрический ток посредством катушки создает мощное магнитное поле. Оно является источником большого количества вихрей, которые, в свою очередь, генерируют тепло, передаваемое затем через зону приготовления в посуду, в которой готовится пища.



Безопасность

Эта варочная панель была разработана специально для бытовой эксплуатации. Постоянно стремясь к усовершенствованию своей продукции, компания CANDY оставляет за собой право в любое время изменять любые технические, программные или эстетические характеристики устройства.

• Защита от перегрева

Датчик контролирует температуру в зонах приготовления. Когда температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически отключается.

• Обнаружение мелких или немагнитных предметов

Если на варочной панели находится посуда диаметром менее 80 мм или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) или немагнитная посуда (например, алюминиевая), в течение приблизительно одной минуты будет звучать сигнал, после чего варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

• Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, что от варочной панели следует держаться подальше.

• Автоматическое отключение

Другой защитной функцией индукционной варочной панели является автоматическое отключение. Оно происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	Зона нагрева отключается автоматически через
1~3	8 часов
4~6	4 часа
7~9	2 часа

Если посуду снять с зоны приготовления, панель немедленно прекращает нагрев и выключается после того, как зуммер будет звучать в течение одной минуты.

Предупреждение. Любое лицо с установленным кардиостимулятором должно проконсультироваться с врачом перед использованием индукционной варочной панели.

Монтаж

1. Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, показанными на схеме ниже. Вокруг отверстия следует оставить минимум 50 мм свободного пространства. Рабочая поверхность должна иметь толщину не менее 30 мм и быть изготовленной из жаропрочного материала.

Как показано на рисунке (1)

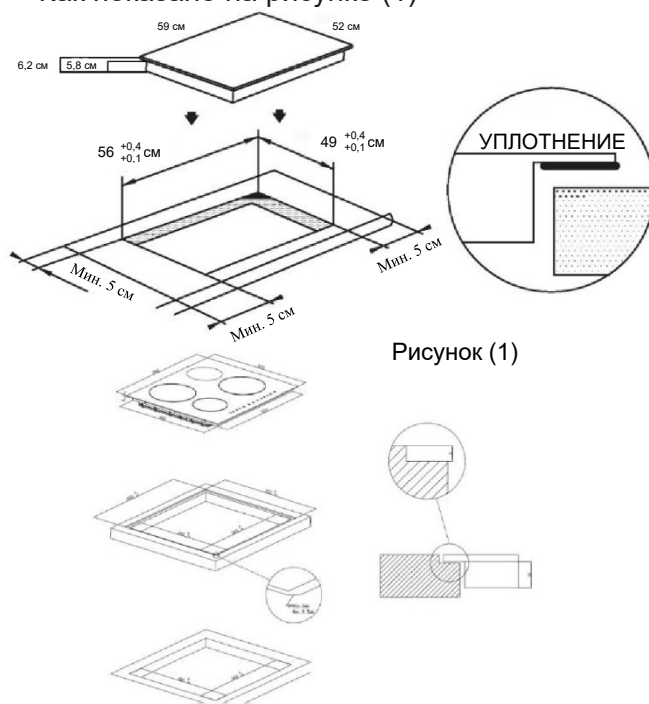


Рисунок (1)

Монтаж заподлицо: возможен только в том случае, если под столешницей не установлен духовой шкаф

2. Важно обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и отсутствие препятствий для отверстий впуска и выпуска воздуха. Убедитесь, что варочная панель установлена правильно, как показано на рисунке 2. Рисунок (2)

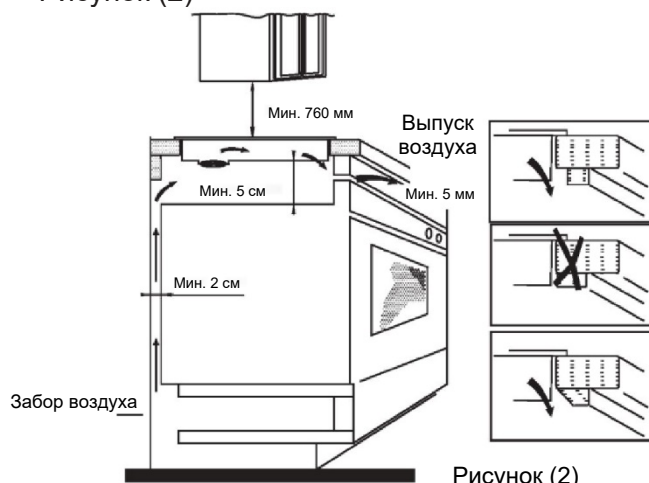
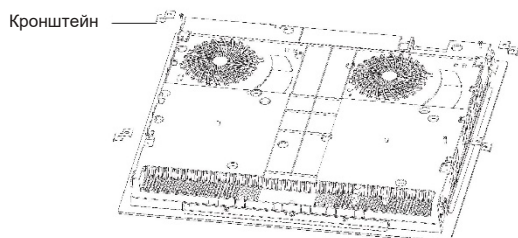


Рисунок (2)

Примечание. В целях безопасности расстояние между варочной панелью и навесным шкафом должно составлять не менее 760 мм.

- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов на основании панели. Положение кронштейнов можно регулировать в соответствии с толщиной столешницы.



Предупреждения.

- Установку индукционной варочной панели должен производить квалифицированный специалист. У нас есть свои квалифицированные монтажники. Ни в коем случае не пытайтесь установить прибор самостоятельно.
- Индукционную варочную панель нельзя устанавливать над холодильниками, морозильниками, посудомоечными машинами или сушильными машинами.
- Индукционную варочную панель следует устанавливать таким образом, чтобы обеспечить оптимальное излучение тепла.
- Стена и область над варочной панелью должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.

4. Подключение к источнику электропитания

Подключение к розетке должно производиться согласно соответствующему стандарту с однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан на рисунке 3.

Напряжение	Подсоединение проводов			
380-415 В 3N~	1 L1 Черный Коричневый	2 L2	3 4 N Синий	5 Желтый/зеленый
220-240 В~	1 Черный и коричневый	2 L	3 4 N Синий	5 Желтый/зеленый

Рисунок (3)

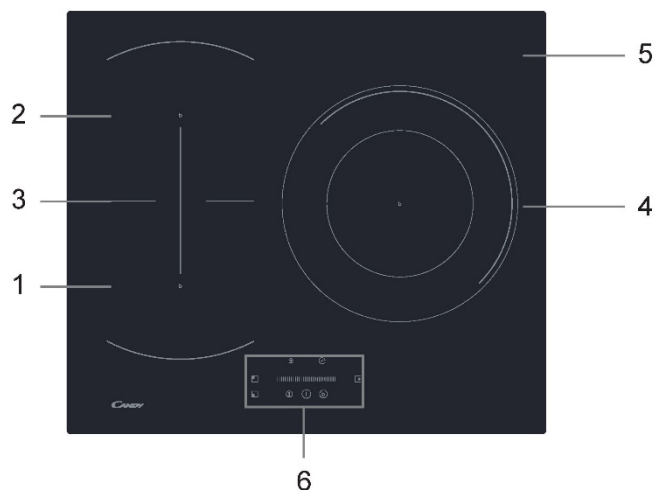
Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.

Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.

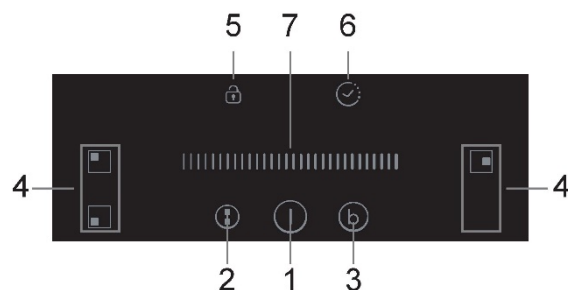
Кабель не должен быть согнут или сжат. Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.

Схема индукционной варочной панели:



- Зона макс. 1900/2000 Вт
- Зона макс. 1900/2000 Вт
- Зона макс. 3000/3600 Вт
- Зона макс. 3000/3600 Вт
- Стеклопанель
- Панель управления

Схема соединений панели управления

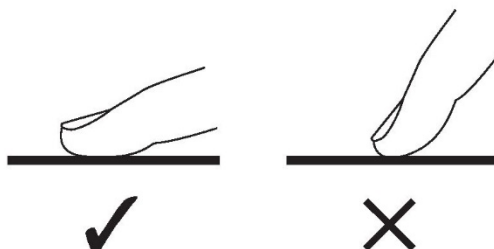


- Элемент управления «Вкл./Выкл.»
- Flexible Area
- Boost (Усиленный нагрев)
- Элементы управления выбором зон нагрева
- Управление блокировкой клавиатуры
- Управление таймером
- Сенсорный ползунок управления мощностью/таймером

Эксплуатация изделия

Средства сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



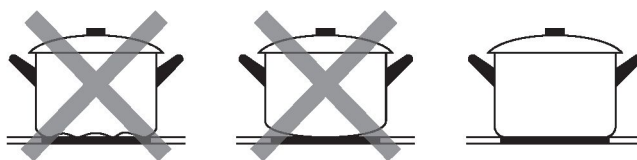
Выбор правильной посуды



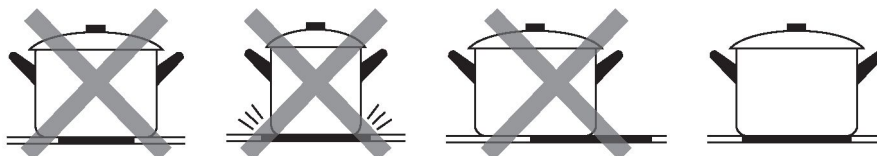
- Используйте только посуду, основание которой, подходит для индукционного приготовления. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для этой панели, выполнив тест с магнитом. Приложите магнит к дну посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукционной варочной панели.
- Если у вас нет магнита:
 1. налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает символ , а вода нагревается, посуда подходит для варочной панели.
- Посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит для индукционной варочной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняные изделия.



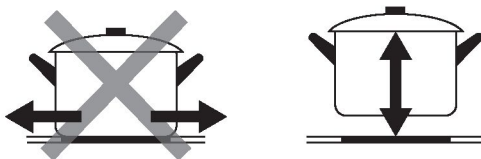
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны. Если посуда немного шире, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаруживать посуду диаметром менее 140 мм. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



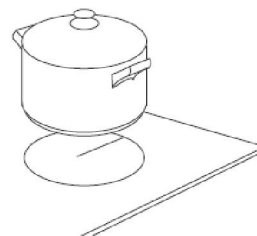
Способ использования

Начать приготовление

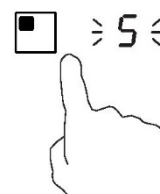
Коснитесь элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ. После включения питания один раз подается звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается символ «-» или «- -»; это указывает на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

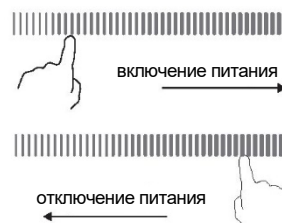


Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, и рядом с кнопкой замигает индикатор.



Выберите настройку нагрева, коснувшись ползункового элемента управления.

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.



Если на дисплее мигает попеременно с настройкой нагрева

Это означает, что:

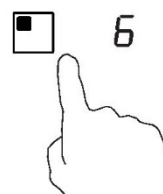
- вы не поставили посуду на нужную зону приготовления, или
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления, или
- посуда слишком маленькая или поставлена не в центр зоны приготовления.

Нагрева не будет, если на зоне приготовления нет подходящей посуды.

«» на дисплее автоматически выключится через 1 минуту, если на варочной панели не будет подходящей посуды.

Завершение приготовления

Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, которую хотите отключить.



Выключите зону приготовления, переведя ползунковый переключатель в положение «I».

Убедитесь, что на дисплее отображается значение «0»



Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления «ВКЛ./ВЫКЛ.».



Остерегайтесь горячих поверхностей

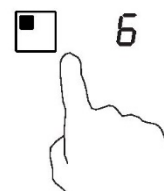
Символ «Н» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



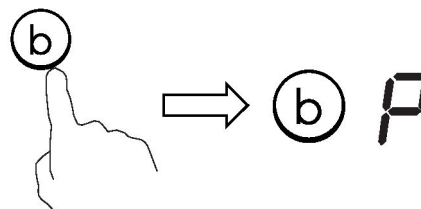
Использование функции Boost (Ускоренный нагрев)

Активация функции Boost (Ускоренный нагрев)

Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева.

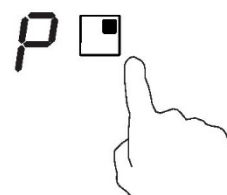


При касании элемента управления ускоренным нагревом (B) на индикаторе зоны будет отображаться значение «р», а мощность достигает максимума.

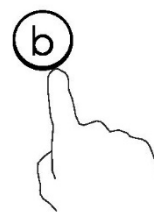


Отмена функции Boost (Ускоренный нагрев)

Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, для которой хотите отключить функцию ускоренного нагрева.



Коснитесь элемента управления «Boost»
(Ускоренный нагрев) **b**, чтобы отменить функцию
Boost (Ускоренный нагрев), после чего зона
приготовления вернется к исходной настройке.



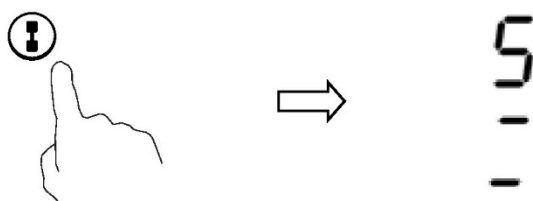
- Функция может работать для любой зоны приготовления.
- Зона приготовления возвращается к исходной настройке через 5 минут.
- Если исходная настройка нагрева равна 0, она вернется к значению 9 через 5 минут.

ЗОНА FLEXIBLE AREA

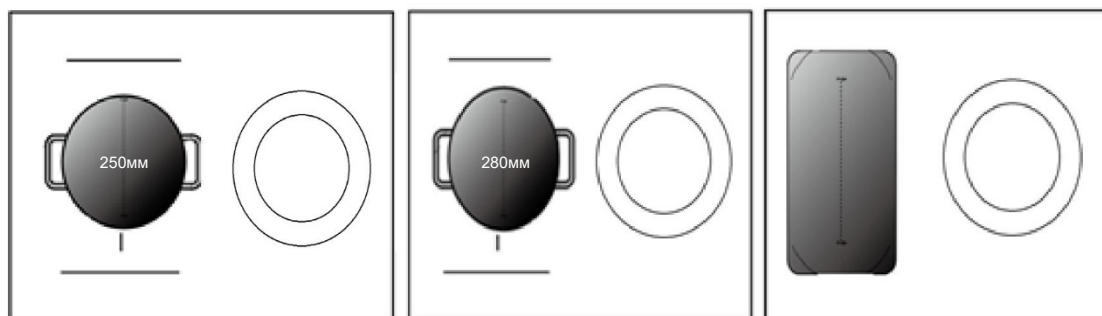
- Эта область может в любое время использоваться как одна зона или как две разные зоны, в соответствии с нуждами приготовления.
- Свободная область состоит из двух независимых индукционных катушек, которыми можно управлять отдельно.

Как большая зона

1. Чтобы активировать свободную область как единую большую зону, коснитесь элемента управления зоны Flexible Area.



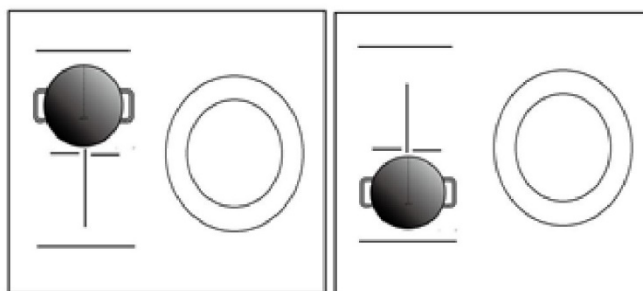
2. Для большой зоны мы предлагаем использовать следующий вариант:
Посуда: посуда диаметром 250 мм или 280 мм (допускается использование квадратной или овальной посуды)



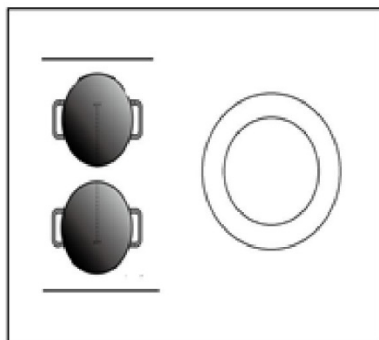
Мы не рекомендуем выполнять другие операции, за исключением трех вышеупомянутых действий, потому что это может повлиять на функцию нагрева прибора

Как две независимые зоны

Чтобы использовать гибкую область в качестве двух отдельных зон, можно выбрать два варианта нагрева.
(а) Поставьте посуду на гибкую зону справа сверху или справа внизу.



(b) Поставьте посуду с обеих сторон гибкой зоны.



Предупреждение. Убедитесь, что размер посуды больше 12 см.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры.

Индикатор таймера отобразит значение «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку блокировки клавиатуры.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» ①, и вы всегда сможете индукционную варочную панель с помощью кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.» ① в аварийной ситуации, но для следующих действий вы должны сначала разблокировать варочную панель.

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- а) Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- б) Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении установленного времени.

Таймер можно установить максимум на 99 минут.

а) Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону нагрева

Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание. Для использования таймера обратного отсчета по крайней мере одна зона должна быть активна.

Коснитесь кнопки таймера: на дисплее таймера отобразится значение «10», и «0» будет мигать. Задайте время, коснувшись ползункового элемента управления (например, 5).



Снова коснитесь кнопки таймера, и значение «1» начнет мигать.

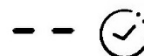


Установите время, коснувшись ползункового элемента управления (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.



Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.

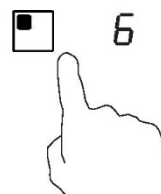
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



б) Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

Настройка для одной зоны

Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер



За короткий промежуток времени коснитесь кнопки таймера: на дисплее таймера отобразится значение «10», и «0» начнет мигать.



Задайте время, коснувшись ползункового элемента управления (например, 5).



Снова коснитесь кнопки таймера, и значение «1» начнет мигать.



Установите время, коснувшись ползункового элемента управления (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.



Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время

ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая какая зона выбрана.



По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.



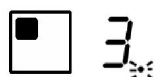
Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Приведенные выше изображения предназначены только для справки, и характеристики конечного продукта имеют преимущественную силу.

Настройка для нескольких зон:

Шаги настройки для нескольких зон аналогичны шагам настройки одной зоны;

Когда вы устанавливаете время для нескольких зон одновременно, включаются десятичные точки для соответствующих зон приготовления. На дисплее минут отображается минутный таймер. Точка для соответствующей зоны мигает. Как показано ниже:



(установлено на 15 минуты)



(установлено на 45 минуты)

По истечении обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем отобразится новый минутный таймер, и точка соответствующей зоны будет мигать.

На рисунке справа:

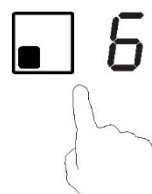


(установлено на 30 минуты)

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева; соответствующая настройка таймера отобразится на индикаторе таймера.

с) Отмена таймера

Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите отменить таймер.



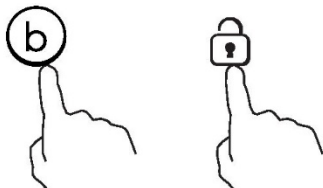
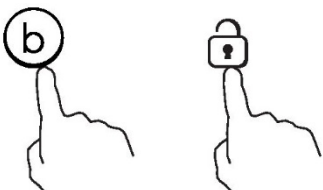
При касании элемента управления таймером индикатор будет мигать

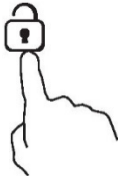


Коснитесь ползункового элемента управления, чтобы установить для таймера значение «00»: таймер будет отменен

Функция управления мощностью

- можно задать максимальный уровень потребления мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности.
- индукционные варочные панели могут автоматически ограничивать свои параметры, чтобы работать с более низкой мощностью во избежание риска перегрузки.
- Не нужно ставить посуду на зоны нагрева. **Мы рекомендуем начать настройку в течение 5 секунд после подключения электропитания.** Чтобы перейти в режим управления мощностью, необходимо в течение 60 секунд войти в режим настройки питания.

Открытие функции управления мощностью	
1. Обратите внимание на то, что не следует включать варочную панель. На этом этапе одновременно нажмите кнопки «Boost» (Усиленный нагрев) и «Lock» (Блокировка). 	В зоне № 1 будет отображаться символ «S».
2. Нажмите кнопку «Lock» (Блокировка). 	В зоне № 1 будет отображаться символ «S», а в зоне № 2 будет отображаться символ «E».
3. Одновременно нажмите кнопки «Boost» (Усиленный нагрев) и «Lock» (Блокировка). 	В зоне № 1 будет отображаться символ «S», в зоне № 2 будет отображаться символ «E», а в зоне № 3 будет отображаться символ «t». Одновременно на индикаторе таймера будет отображаться текущий режим максимальной мощности (7.4).

Для перехода на другой уровень	
кратко нажмите кнопку «Boost» (Усиленный нагрев) 	Есть 6 уровней мощности – от «7.4» до «2.5». Индикатор таймера будет отображать одну из них. «7.4»: максимальная мощность 7,4 кВт. «6,5»: максимальная мощность 6,5 кВт. «5,5»: максимальная мощность 5,5 кВт. «4,5»: максимальная мощность 4,5 кВт. «3,5»: максимальная мощность 3,5 кВт. «2,5»: максимальная мощность 2,5 кВт.
Подтверждение функции управления питанием	
После выбора нужного режима настройки мощности нажмите клавишу «Lock» (Блокировка). 	Когда индикатор таймера перестанет мигать, режим мощности будет установлен.
Выход из функции управления мощностью	
После настройки обязательно отключите электропитание и подключите его снова.	После этого варочная панель выключится.

Время работы по умолчанию (час)

Автоматическое отключение – это защитная функция вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключит зону нагрева, если вы забудете это сделать. Рабочее время по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев, а через 2 минуты она автоматически выключится.

Выбор посуды для приготовления



Железная
сковорода для
жарки на масле



Нержавеющая
сталь



Железная
сковорода



Железный
чайник



Эмалированный
чайник из
нержавеющей
стали



Эмалированная
посуда для
приготовления

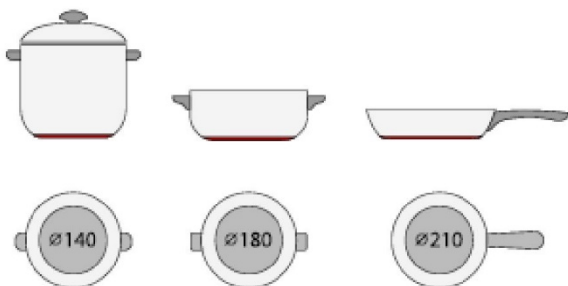


Железная
сковорода-гриль

У вас может быть несколько разных емкостей для приготовления

1. Эта индукционная варочная панель может определять различные емкости для приготовления, которые можно проверить одним из следующих способов:
Поставьте посуду по центру зоны приготовления. Если для соответствующей зоны приготовления отображается уровень мощности, то посуда подходит. Если мигает символ «U», то посуда не подходит для использования с индукционной варочной панелью.
2. Приложите магнит к емкости. Если магнит притягивается к емкости, то она подходит для использования с индукционной варочной панелью.
Примечание. Основание емкости должно содержать магнитный материал.
Она должна иметь плоское дно с диаметром, соответствующим таблице 1 ниже.
3. Используйте только ферромагнитную посуду для приготовления, изготовленную из эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали, но совместимую с индукцией
4. Используйте посуду, диаметр ферромагнитной области (в основании) которой соответствует диапазону размеров, указанному в таблице ниже (таблица 1).
 - Если вы используете посуду меньшего размера, это может повлиять на эффективность работы прибора
 - Если вы используете посуду, диаметр которой меньше указанного в таблице 1, варочная панель может не обнаруживать такую посуду.

В соответствии с размером зоны приготовления можно использовать посуду разного диаметра, как показано на рисунке ниже:





5. Если ферромагнитная часть занимает лишь часть дна посуды, соответственно, нагревается только эта область, а остальная часть дна может не нагреться до достаточной температуры для приготовления пищи.
6. Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, например, алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение посуды.

Если основание посуды похоже на изображенное ниже, варочная панель не сможет обнаружить ее.



Зона приготовления	Диаметр основания индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1, 2	140	180
3	180	290
Зона Flexible Area	250	386*180

Вышеуказанные параметры могут варьироваться в зависимости от размера и материала посуды.

Чистка и обслуживание

Поверхность индукционной варочной панели можно легко очищать следующим образом:

Тип загрязнения	Метод очистки	Чистящие средства
Светлые пятна	Замочите в горячей воде и протрите насухо	Чистящая губка
Кольца и известковый налет	Нанесите белый уксус на загрязненный участок, протрите мягкой тканью или используйте доступный для приобретения продукт	Специальное адгезивное средство для стеклокерамики
Карамель, расплавленный алюминий или пластмасса	Для удаления остатков используйте специальный скребок для стеклокерамики (лучше всего использовать силиконовое изделие)	Специальное адгезивное средство для стеклокерамики

Примечание. Перед очисткой отсоединяйте прибор от электропитания.

Индикация и проверка неисправностей

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста технический специалист может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной панели из столешницы.

Поиск и устранение неисправностей

1) Код неисправности, отображаемый во время использования, и решение

Код неисправности	Проблема	Решение
Автоматическое восстановление отсутствует		
E1	Неисправность датчика температуры керамической плиты – разомкнутый контур.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической плиты.
E2	Неисправность датчика температуры керамической плиты – короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической плиты	
E3	Высокая температура датчика керамической плиты.	Подождите, пока температура керамической плиты вернется к норме. Коснитесь кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.», чтобы перезапустить прибор.
E4	Неисправность датчика температуры БТИЗ – разомкнутый контур.	Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры БТИЗ – короткое замыкание.	

E6	Высокая температура БТИЗ.	Дождитесь возвращения температуры БТИЗ к норме. Коснитесь кнопки «ВКЛ./ВЫКЛ.», чтобы перезапустить прибор. Проверьте, работает ли вентилятор без перебоев; в противном случае замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте соответствие электропитания норме. Включите электропитание прибора после того, как оно вернется к норме.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
U1	Ошибка обмена данными.	Отсоедините и заново выполните подключение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

2) Конкретные неисправности и решения

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается при подключении прибора к сети.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что штепсельная вилка надежно вставлена в розетку, а розетка исправна.	
	Неисправность подключенной дополнительной платы питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Дополнительная плата питания повреждена.	Замените дополнительную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки могут не работать, или светодиодный дисплей не будет работать надлежащим образом.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционные отверстия могут быть заблокированы.	
	Нарушена работа вентилятора.	Проверьте, работает ли вентилятор без перебоев; в противном случае замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Во время работы нагрев внезапно останавливается, и на дисплее мигает символ «u».	Неправильный тип посуды. Слишком маленький диаметр посуды.	Используйте правильную посуду (см. руководство по эксплуатации).	Поврежден контур обнаружения посуды, замените плату питания.
	Варочная панель перегрелась;	прибор перегрет. Дождитесь возвращения температуры к норме.	
		Нажмите кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.», чтобы перезапустить прибор.	

Для зон нагрева с одной стороны (например, первой и второй зон) будет отображаться символ «и».	Неисправность подключенной платы питания и платы дисплея;	Проверьте подключение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Странный звук двигателя вентилятора.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведены оценки и проверки распространенных неисправностей.

Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждения индукционной варочной панели.

Служба по работе с заказчиками

При возникновении неисправности перед обращением в отдел послепродажного обслуживания выполните следующие действия:

- Убедитесь, что прибор правильно подключен
- Прочитайте таблицу неисправностей и символов на дисплее выше

Если вам не удалось решить проблему, выключите прибор, не пытайтесь демонтировать его и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.

Специальное заявление

Содержимое данного руководства прошло тщательную проверку. Тем не менее, компания не может нести ответственность за какие-либо опечатки или упущения.

Кроме того, любые технические изменения могут быть включены в пересмотренную версию руководства без предварительного уведомления. Внешний вид и цвет прибора в данном руководстве могут отличаться от фактических.



УТИЛИЗАЦИЯ:

Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Требуется сбор таких отходов отдельно для специальной обработки.

Данный электроприбор маркирован в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы поможете предотвращению какого-либо потенциального ущерба для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильной утилизации прибора.

Символ на изделии указывает, что с ним нельзя обращаться, как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения более подробных сведений об обращении, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

Для получения более подробных сведений об обращении, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

Дополнительная информация (только для рынка Российской Федерации)

Торговая марка	Candy
Тип продукции	Варочные поверхности электрические (индукционные) встраиваемые
Модель	СТР64SC/E1, СТРSC63/E1, CI642C/E1, CI633C/E1, CID 30/G3,
Производитель	"Канди Хувер Груп С.р.л. ", Виа Комолли 16, 20861 Бругерио (Монца и Брианца), Италия
Фабрика	«FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL» 19 Sanle Road, Beijao, Foshan, Guangdong, 528311, Китай
Поставщик и импортер на территории РФ	ООО«Канди СНГ» 125167, Москва, Ленинградский проспект, д.37 Tel: +7 499.110.22.11; candymow@candy.ru; www.candy.ru
Сертификат соответствия	 Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза: - ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования» - ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» - ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва. Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru
Срок службы	7 лет
Срок гарантии	12 месяцев на территории Российской Федерации и Республики Казахстан 24 месяца на территории Республики Беларусь
Серийный номер (S/N)	Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где: 1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта. 2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года 3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.



Утилизация!

- Упаковочные материалы: соблюдайте местные нормы по утилизации упаковочных материалов.
- Ваш духовой шкаф не должен выбрасываться вместе с бытовым мусором. Выведенный из строя прибор должен утилизироваться в соответствии с местными нормами
- Для уточнения правил утилизации просим Вас обратиться в специализированную государственную организацию или магазин.

Сервисное обслуживание

- Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры.
- Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону 8 800 707.02.04

