

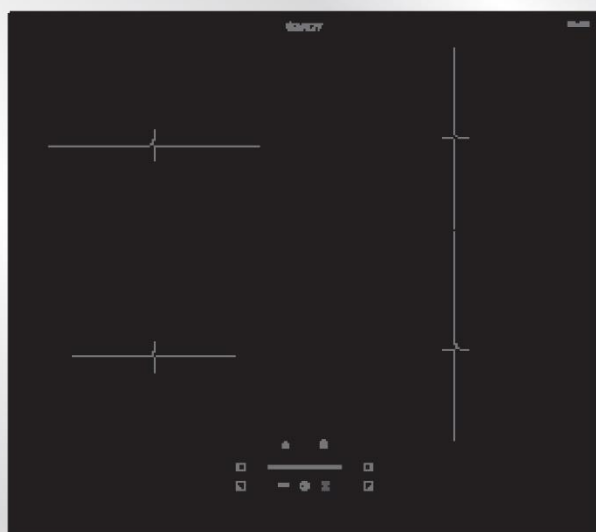
1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

[illegible]



CANDY

Instructions Manual For Induction Hob	ENGLISH
Návod k použití pro indukční varnou desku	ČEŠTINA
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγικές εστίες	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky	SLOVEN
Інструкція з експлуатації для індукційної варильної поверхні	УКРАЇНСЬКА
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SLOVENSKO
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FRANÇAIS
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld	DEUTSCH
Bruksanvisning för induktionshäll	SVENSKA
Induktiokäyttöäsen käyttöopas	SUOMI
Brugervejledning til induktionskogeplade	DANSK
Bruksanvisning for induksjonstopp	NORSK



CTP643C/YEP

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

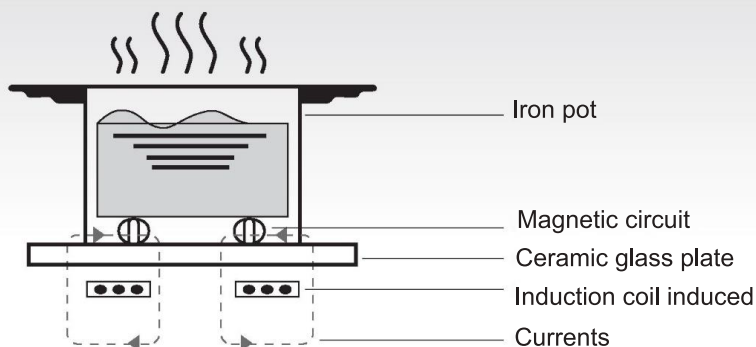
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- **Protection from over-heating**

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

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

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

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

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

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

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

Installation

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

As shown in Figure (1)

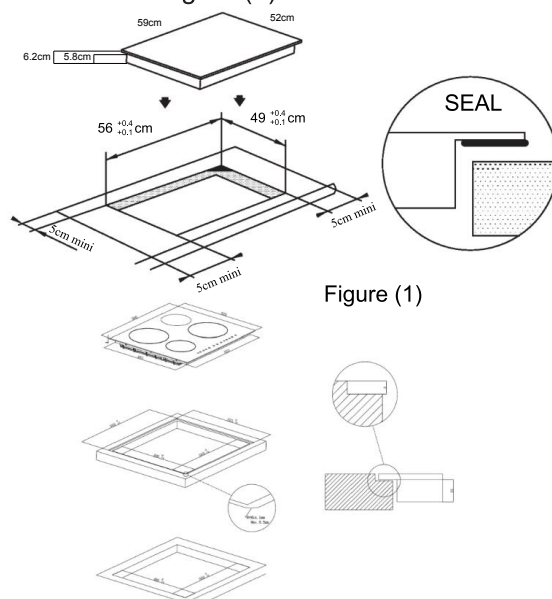


Figure (1)

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

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

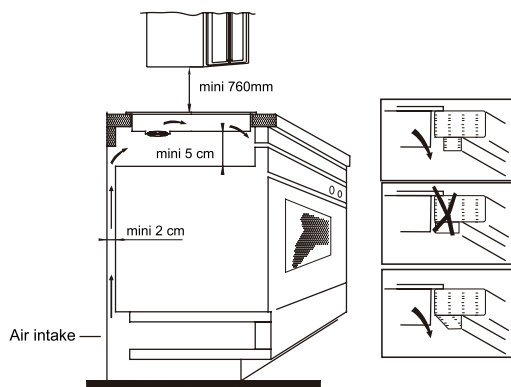
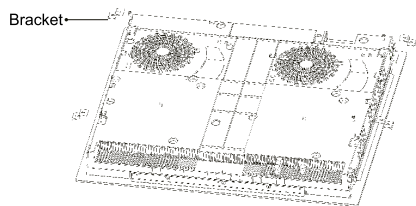


Figure (2)

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

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



Warnings:

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

4. Connection to power supply

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

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

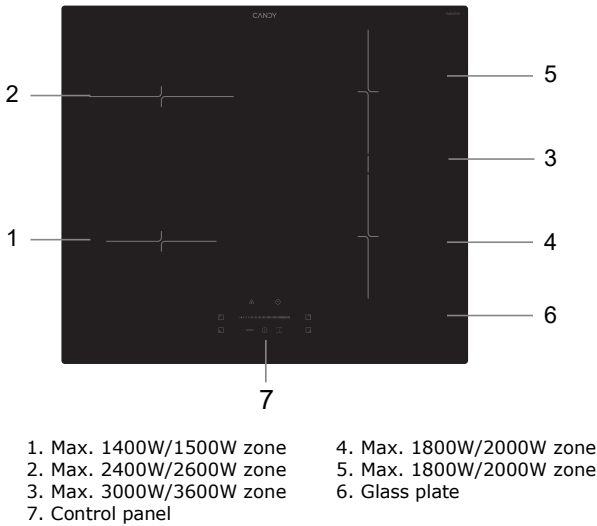
Figure (3)

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.

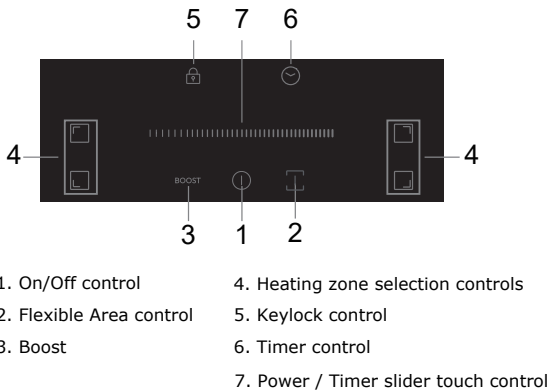
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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:



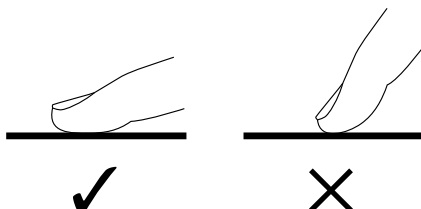
Schematic diagram of the control panel



Operation of Product

Touch Controls

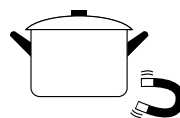
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



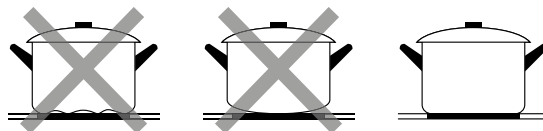
Choosing the right Cookware



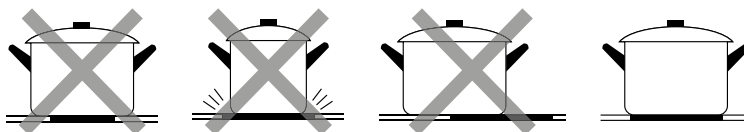
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



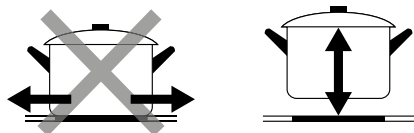
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



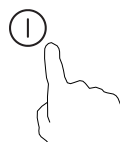
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

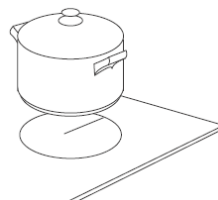
Start cooking

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



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

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



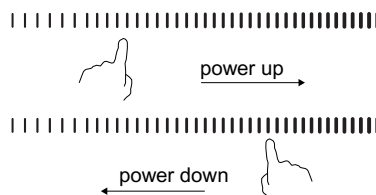
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the slider control

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

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



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

This means that:

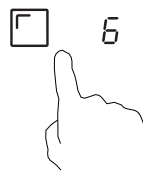
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

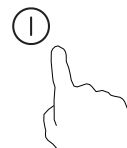
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



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



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



Beware of hot surfaces

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



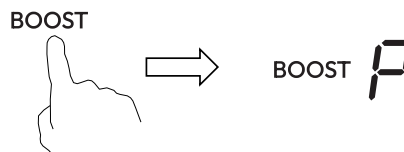
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

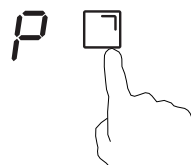


Touching the boost control BOOST, the zone indicator shows "P" and the power reaches Max.



Cancel the Boost function

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



Touching the "Boost" control **BOOST** to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

BOOST



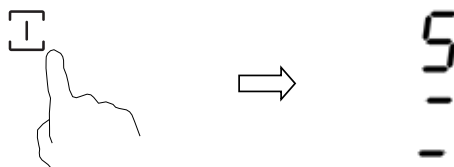
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

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.

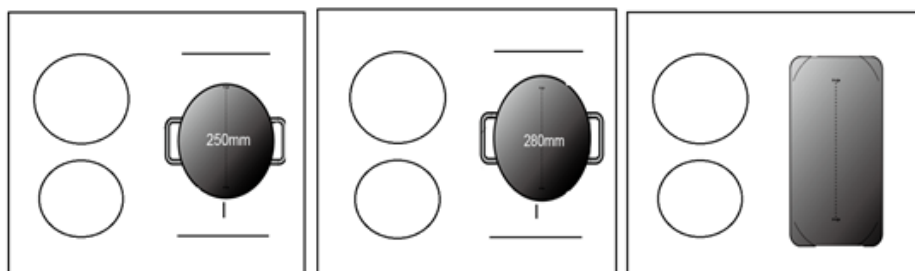
As big zone

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)

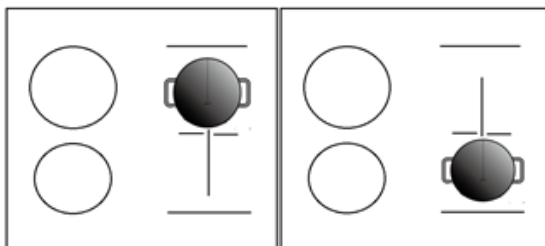


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

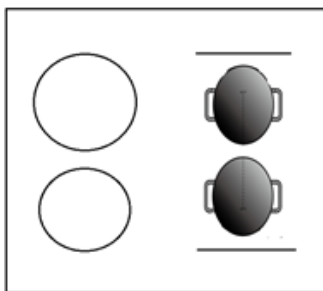
As two independent zones

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 , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

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

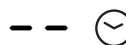


Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

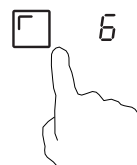
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



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.



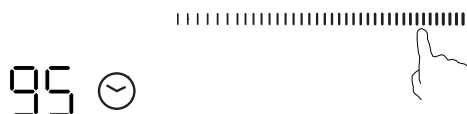
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



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.

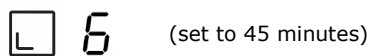
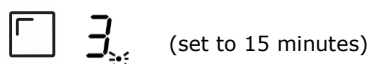


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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:

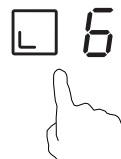


(set to 30 minutes)

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



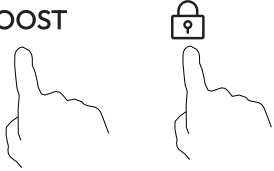
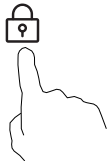
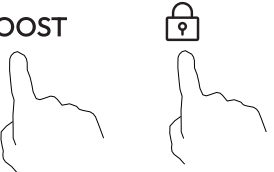
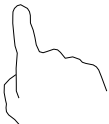
Touching the timer control, the indicator flash



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

Power Management Function

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

To enter Power Management Function	
1. Please be noted that do not turn on the hob. At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time. BOOST 	The "S" symbol will be displayed on zone #1.
2. Press "Lock" key. 	The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.
3. Press "Boost" and "Lock" keys at the same time again. BOOST 	The symbol "S" will be displayed on zone #1, "E" will be displayed on zone #2, and "t" will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.
To switch to another level	
short press the "Boost" key BOOST 	There are 6 power levels, from "7.4" to "2.5". The timer indicator will show one of them. "7.4" : the maximum power is 7.4kW. "6.5" : the maximum power is 6.5kW. "5.5" : the maximum power is 5.5kW. "4.5" : the maximum power is 4.5kW. "3.5" : the maximum power is 3.5kW. "2.5" : the maximum power is 2.5kW.

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

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



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel
stainless steel
kettle



Enamel cooking
utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel 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.



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

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

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

2) Specific Failure & Solution

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

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

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

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

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

Bezpečnostní upozornění a údržba:

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

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

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

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

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

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

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

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

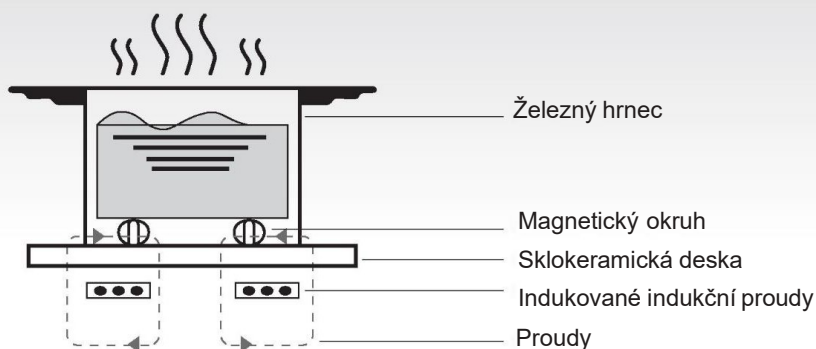
Představení výrobku

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

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

Pracovní princip

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



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

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

Ochrana proti přehřátí

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

Detekce malých nemagnetických předmětů

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

Varování před zbytkovým teplem

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

Automatické vypnutí

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

Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

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

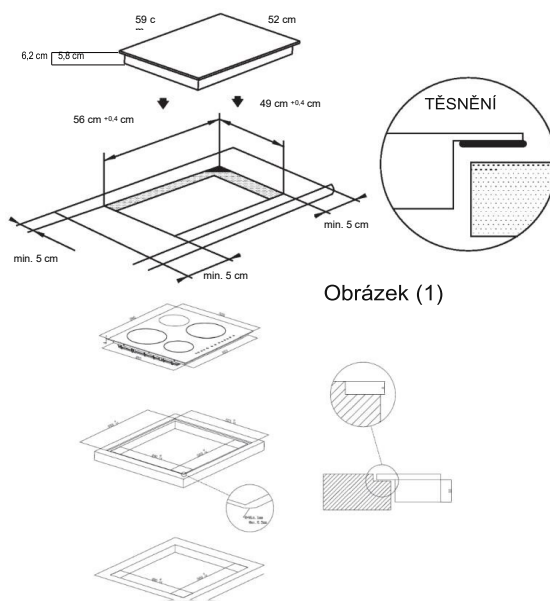
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

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

Instalace

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

Jak je znázorněno na obrázku (1)

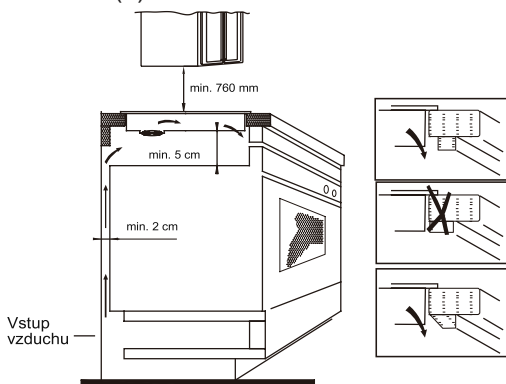


Obrázek (1)

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

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

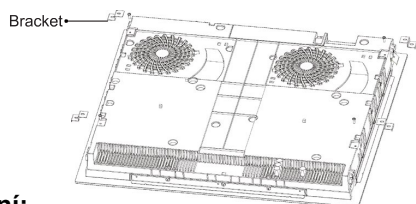
Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



Obrázek (2)

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

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



Varování:

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

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

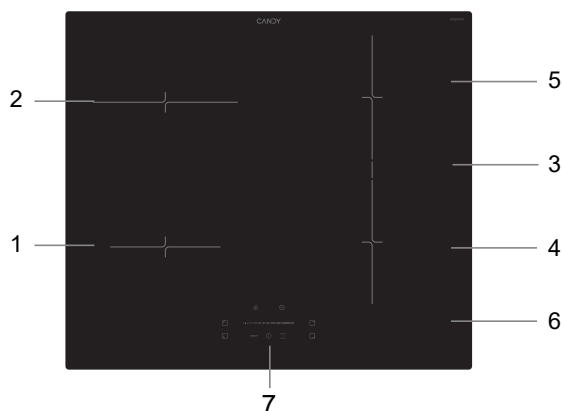
Napětí	Připojení vodičů				
380–415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Žlutá/zelená
	Černá Hnědá		Modrá		
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Žlutá/zelená
	Černá Hnědá		Modrá		

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

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

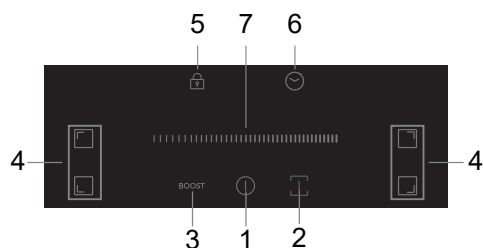
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



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

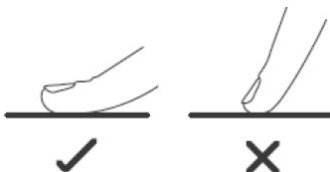
Schematický diagram ovládacího panelu



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

Dotykové ovladače

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



Výběr správné nádoby



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

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

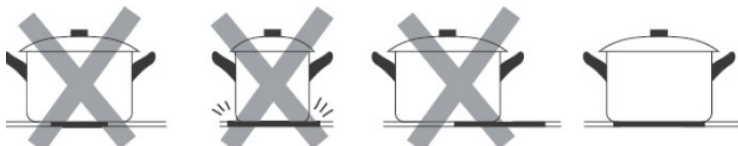


- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika, a kamenina.

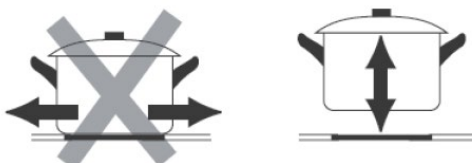
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



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



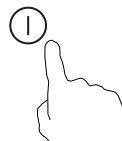
Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Jak varnou desku používat

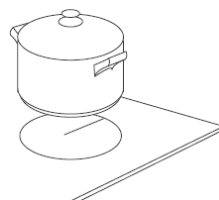
Jak začít vaření

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



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

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

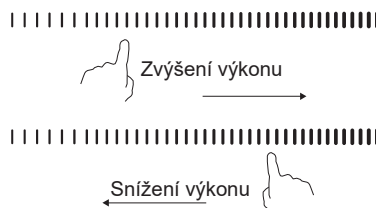


Při dotyku ovladače vybrané topné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.

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



Jestliže displej bliká



střídavě s nastavenou teplotou

To znamená, že:

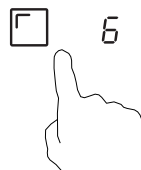
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej „5“ se automaticky vypne po 1 minutě.

Konec vaření

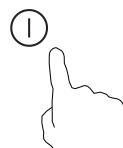
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.



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



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



Pozor na horké povrchy

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

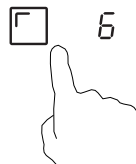
plotýnku, která je ještě horká.



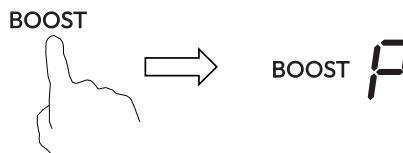
Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

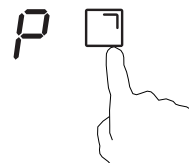


Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu **BOOST**, indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.



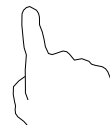
Vypnutí funkce zesilovače výkonu

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



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

BOOST



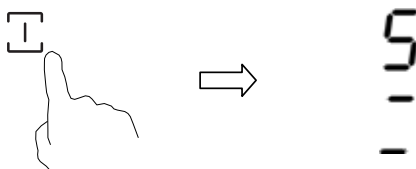
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

FLEXIBILNÍ OBLAST

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

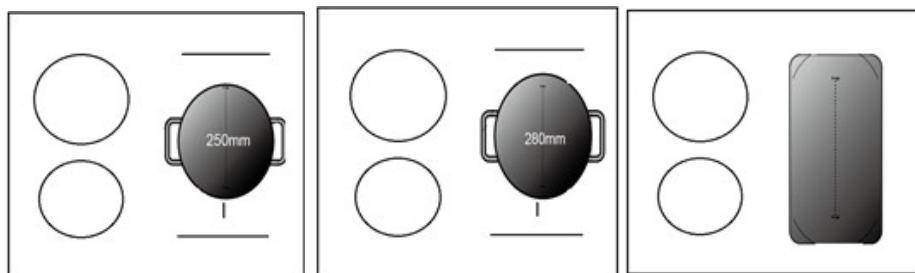
Jako velká zóna

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



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

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

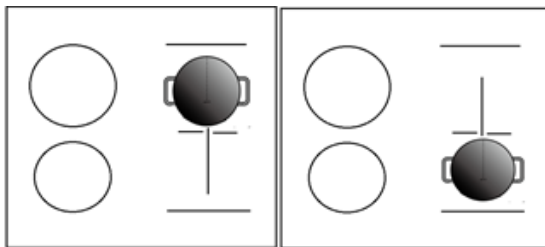


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

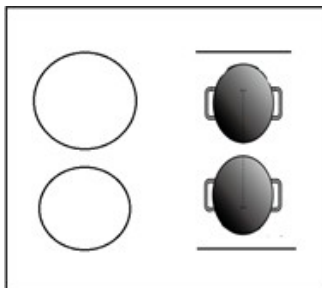
Jako dvě nezávislé zóny

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

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



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



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

Zablokování ovladačů

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

Jak zablokovat ovladače

Dotkněte se ovladače zablokování.

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



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

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

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

a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

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

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



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



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

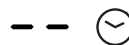


Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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

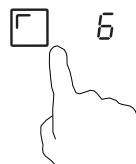
Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny

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



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



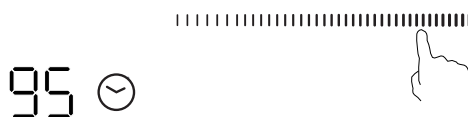
Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



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



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



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

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

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



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

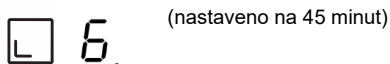
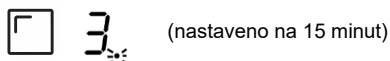
Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný výrobek.

Nastavení více zón:

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

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

Viz zobrazení níže:



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



Viz zobrazení vpravo:

(nastaveno na 30 minut)

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

c) Zrušení časovače

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



Dotkněte se časovače, indikátor bliká.

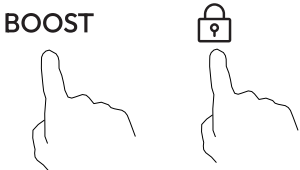


Dotkněte se posuvníku k nastavení časovače na „00“ a tím se časovač zruší.

Funkce řízení výkonu

- Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším výkonem, aby se předešlo riziku přetížení.
- Není nutné pokládat žádné hrnce na varné zóny. **Doporučujeme začít nastavovat do 5 sekund od připojení k napájení.** Aby bylo možné zapnout funkci řízení výkonu, je nutné zadat režim nastavení výkonu do 60 sekund.

Zapnutí funkce řízení výkonu	
1. Pamatujte, že nemáte zapínat varnou desku. V této fázi současně stiskněte tlačítka „Boost“ a „Zámek“. BOOST  	V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“.
2. Stiskněte tlačítko „Zámek“. 	V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“ a v zóně č. 2 se zobrazí symbol „E“.

3. Znovu současně stiskněte tlačítka „Boost“ a „Zámek“. BOOST 	V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“, v zóně č. 2 se zobrazí symbol „E“ a v zóně č. 3 se zobrazí symbol „t“. Na ukazateli časovače se bude zároveň zobrazovat aktuální režim maximálního výkonu (7.4).
Přepnutí na jiný stupeň	
Krátce stiskněte tlačítko „Boost“. BOOST 	Existuje 6 stupňů výkonu od „7.4“ do „2.5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich. „7.4“: maximální výkon je 7,4 kW. „6.5“: maximální výkon je 6,5 kW. „5.5“: maximální výkon je 5,5 kW. „4.5“: maximální výkon je 4,5 kW. „3.5“: maximální výkon je 3,5 kW. „2.5“: maximální výkon je 2,5 kW.
Potvrzení funkce řízení výkonu	
Až vyberete požadovaný režim nastavení výkonu, stiskněte tlačítko „Zámek“. 	Když přestane blikat ukazatel času, znamená to, že režim výkonu byl úspěšně nastaven.
Ukončení funkce řízení výkonu	
Po nastavení je nutné odpojit a znovu připojit napájení.	Potom se varná deska vypne.

Výchozí provozní časy

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

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

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

Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob.

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

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

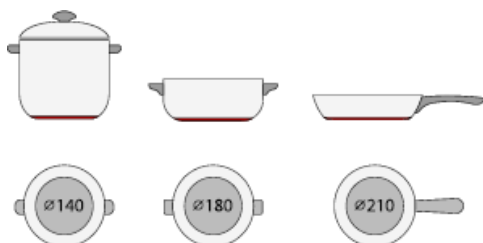
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.

POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.

Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.

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

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





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

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



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

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

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

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

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

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

Odstraňování problémů

1) Chybové kódy vyskytující se při používání zákazníkem a řešení

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

2) Konkrétní chyba a řešení

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

Výše uvedené případy představují vyhodnocení a kontrolu běžných poruch.

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

Služba péče o zákazníky

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

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

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

Zvláštní prohlášení

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

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



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

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

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

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

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

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

Υπενθύμιση ασφάλειας και συντήρηση:

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

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

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

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

- Θα πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της εστίας να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς

Αγαπητέ πελάτη:

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

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

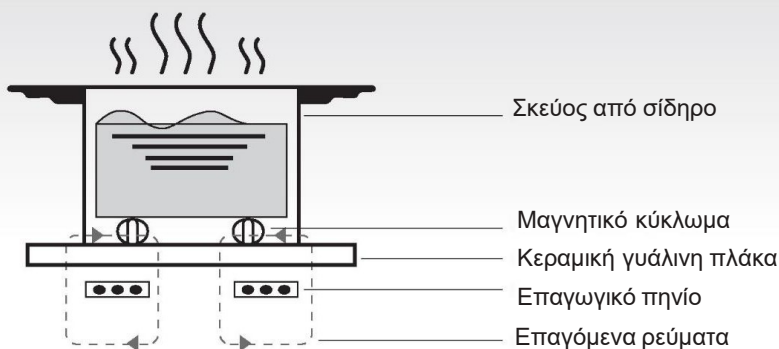
Πληροφορίες προϊόντος

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

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

Αρχή λειτουργίας

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



Ασφάλεια

Η εστία αυτή έχει σχεδιαστεί ειδικά για οικιακή χρήση.

Στην συνεχή αναζήτηση της για την βελτίωση των προϊόντων της, η CANDY διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ανά πάσα στιγμή οποιαδήποτε τεχνικά, αισθητικά ή θέματα προγραμματισμού της συσκευής.

Προστασία από υπερθέρμανση

Ένας αισθητήρας παρακολουθεί την θερμοκρασία στις ζώνες μαγειρέματος. Όταν υπερβεί η θερμοκρασία ένα επίπεδο ασφαλείας, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

Ανίχνευση μικρών ή όχι μαγνητικών αντικειμένων

Όταν έχει παραμείνει επάνω στην εστία ένα σκεύος με διάμετρο μικρότερη από 80 mm, ή κάποιο άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) ή ένα όχι μαγνητικό σκεύος (π.χ. αλουμινίου), ηχεί ένας βομβητής για περίπου ένα λεπτό, και στην συνέχεια η εστία αλλάζει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν έχει λειτουργήσει η εστία για ορισμένο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Εμφανίζεται η ένδειξη «H» για να σας προειδοποιήσει να μείνετε μακριά από αυτήν.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Άλλο ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας της επαγωγικής εστίας είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος.

Στον πίνακα που ακολουθεί αναφέρονται οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης:

Επίπεδο ισχύος	Η ζώνη μαγειρέματος σβήνει αυτόματα μετά από
1~3	8 ώρες
4~6	4 ώρες
7~9	2 ώρες

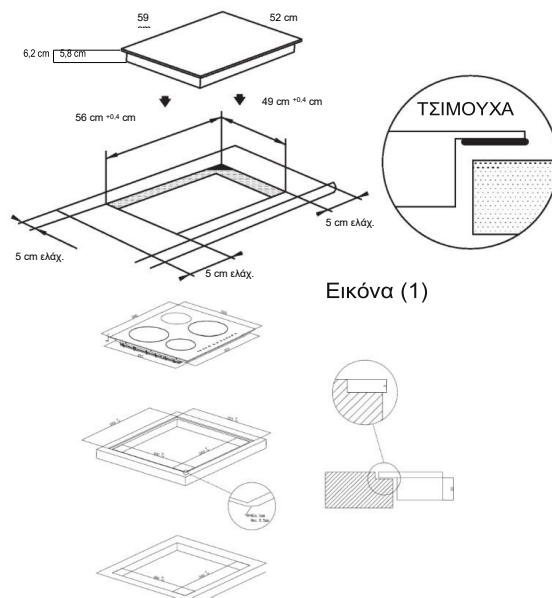
Όταν αφαιρείται το σκεύος από την ζώνη μαγειρέματος, η θέρμανση σταματάει αμέσως και σβήνει από μόνη της αφού έχει ηχησει ο βομβητής για ένα λεπτό.

Προειδοποίηση: Όποιος έχει ένα καρδιακό βηματοδότη πρέπει να συμβουλευτεί γιατρό πριν χρησιμοποιήσει την επαγωγική εστία μαγειρέματος.

Εγκατάσταση

1. Κόψτε μια τρύπα στον πάγκο στις διαστάσεις που φαίνονται στο παρακάτω διάγραμμα. Γύρω από την τρύπα θα πρέπει να μείνει ένας ελάχιστος χώρος 50 mm. Ο πάγκος πρέπει να έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm και να είναι κατασκευασμένος από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.

Όπως φαίνεται στην Εικόνα (1)



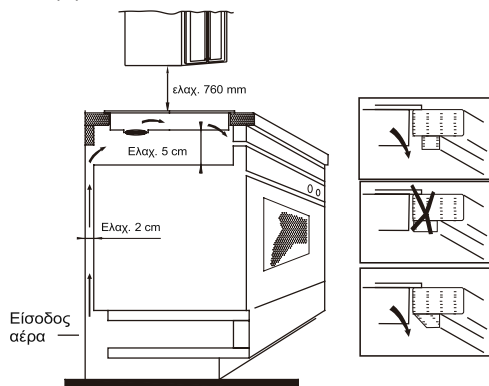
Εικόνα (1)

Εντοιχισμένη εγκατάσταση: Είναι εφικτή μόνο αν ο φούρνος δεν είναι εγκατεστημένος κάτω από τον πάγκο

2. Είναι σημαντικό να εξαερίζεται καλά η επαγωγική εστία και να μην εμποδίζονται η είσοδος και η έξοδος του αέρα.

Σιγουρευτείτε ότι η εστία είναι τοποθετημένη σωστά όπως φαίνεται στην Εικόνα 2.

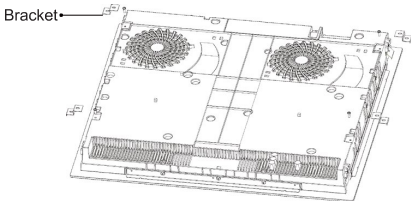
Εικόνα (2)



Εικόνα (2)

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

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



Προειδοποιήσεις:

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

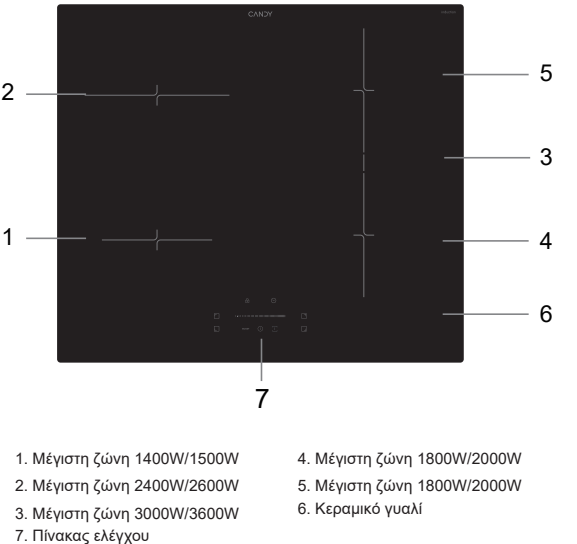
4. Σύνδεση με την παροχή του ρεύματος

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

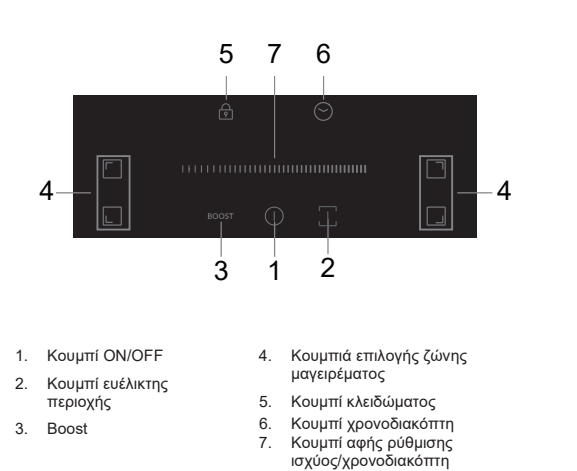
Τάση	Σύνδεση καλωδίου				
380-415V 3N~	1 •	2 •	3 —	4 —	5 —
	L1	L2		N	Κίτρινο/Πράσινο
220-240V~	1 —	2 —	3 —	4 —	5 —
		L		N	Κίτρινο/Πράσινο

Εάν το καλώδιο είναι χαλασμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από έναν ειδικό τεχνικό χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ένας πολυπολικός διακόπτης κυκλώματος με ένα ελάχιστο κενό 3 mm μεταξύ των επαφών.
Ο τεχνικός εγκατάστασης πρέπει να εξασφαλίσει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι πληροί τους κανονισμούς ασφαλείας.
Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να συμπιέζεται. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να αντικαθίσταται μόνο από ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

Διάγραμμα επαγωγικής εστίας:



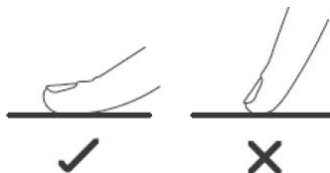
Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου



Λειτουργία του προϊόντος

Κουμπιά αφής

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



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών



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

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



- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:

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

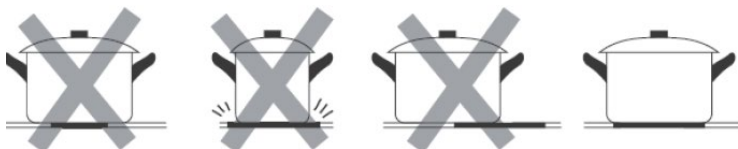
2. Εάν  η οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.

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

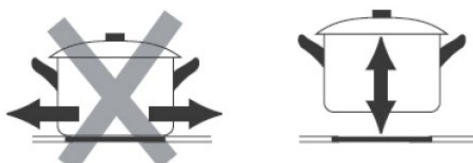
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή κυρτή βάση.



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



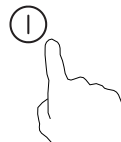
Ανασηκώνετε πάντα τα σκεύη από την επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να ξύσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

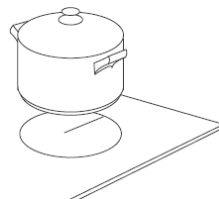
Έναρξη μαγειρέματος

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



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

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

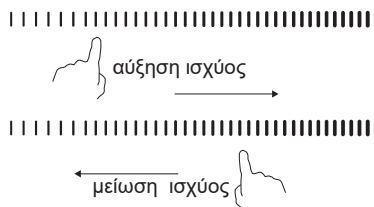


Αγγίζοντας το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος, θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί



Επιλέξτε θερμοκρασία αγγίζοντας το κουμπί ρύθμισης ισχύος

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



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

Αυτό σημαίνει ότι:

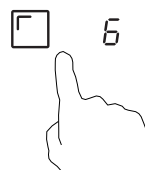
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος επάνω στην σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή όχι σωστά εστιασμένο επάνω στην ζώνη μαγειρέματος.

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

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

Λήξη μαγειρέματος

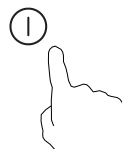
Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος που επιθυμείτε να απενεργοποιησετε



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



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



Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

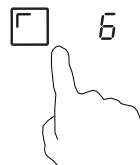
Η ένδειξη H υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ακόμη στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και αποκτήσει μια ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας αν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα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



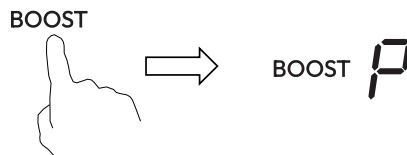
Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας boost

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος.

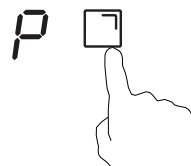


Αγγίζοντας το κουμπί boost **BOOST**, εμφανίζεται η ένδειξη ζώνης «P» και η ισχύς φθάνει στο μέγιστο.



Απενεργοποίηση της λειτουργίας boost

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



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

BOOST



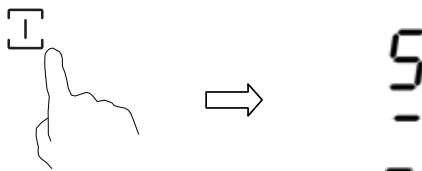
- Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμοκρασίας ισούται με το 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

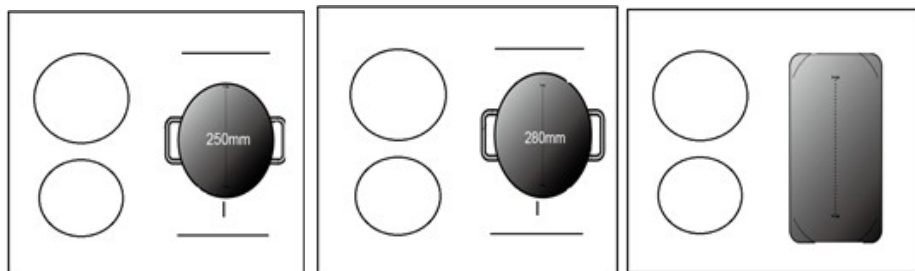
Σαν μεγάλη ζώνη

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



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

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

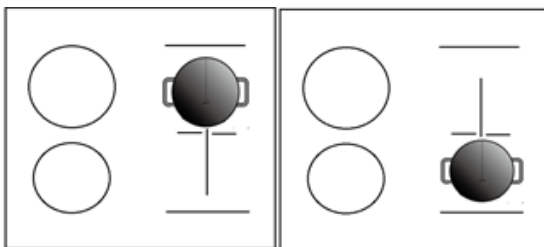


Δεν συνιστούμε άλλες λειτουργίες εκτός από τις τρεις προαναφερθείσες λειτουργίες επειδή ενδέχεται να επηρεάσουν τη θέρμανση της συσκευής

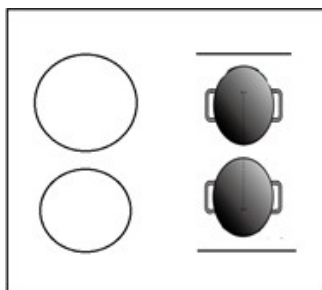
Σαν δύο ανεξάρτητες ζώνες

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

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



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



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

Κλειδωμα των κουμπιών

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

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε το κουμπί κλειδώματος

Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κλειδώματος για λίγο.



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

Κουμπί χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

a) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο λεπτών

Εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας είναι ενεργοποιημένη.

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

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

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

15



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

15



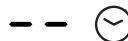
Ρυθμίστε την ώρα αγγίζοντας το κουμπί ολίσθησης του χρονοδιακόπτη (π.χ. 9), τώρα ρυθμίσατε το χρονόμετρο για 95 λεπτά.

95



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

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



b) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Επιλέξτε μία ζώνη

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



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

10



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

15



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

15



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

95



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

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

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



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

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



ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

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

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

Εμφανίζονται όπως φαίνεται ακολούθως:



3

(ρύθμιση στα 15 λεπτά)

15



6.

(ρύθμιση στα 45 λεπτά)

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

30



6



Εμφανίζονται όπως φαίνεται δεξιά:

(ρύθμιση στα 30 λεπτά)

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

ς) Απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη

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



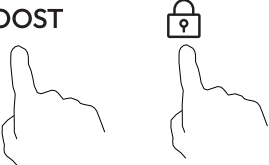
Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου, η ένδειξη θα αναβοσβήνει



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

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

- είναι δυνατόν να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας έως και διαφορετικές κλίμακες εύρου ισχύος.
- οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να περιοριστούν αυτόματα προκειμένου να εργαστούν με χαμηλότερη ισχύ, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.
- Δεν είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε κατσαρόλες στις ζώνες θέρμανσης. **Προτείνουμε να ξεκινήσετε τη ρύθμιση εντός 5 δευτερολέπτων μετά τη σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα** Πρέπει να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης ισχύος εντός 60 δευτερολέπτων για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας	
1. Λάβετε υπόψη ότι δεν πρέπει να ανάβετε την εστία. Σε αυτό το στάδιο, πατήστε "Ωθηση" και "Κλειδωμα" ταυτόχρονα. BOOST 	Το σύμβολο "S" θα εμφανίζεται στη ζώνη #1.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Κλειδωμα". 	Το σύμβολο "S" θα εμφανίζεται στη ζώνη #1 και το σύμβολο "E" θα εμφανίζεται στη ζώνη #2.

3. Πατήστε ξανά τα πλήκτρα "Ωθηση" και "Κλείδωμα" ταυτόχρονα. BOOST  	Το σύμβολο "S" θα εμφανίζεται στη ζώνη #1, το "E" θα εμφανίζεται στη ζώνη #2 και το "t" θα εμφανίζεται στη ζώνη #3. Ταυτόχρονα, η τρέχουσα λειτουργία μέγιστης ισχύος (7.4) θα εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.
Για μετάβαση σε άλλο επίπεδο	
πατήστε σύντομα το πλήκτρο "Ωθηση". BOOST 	Υπάρχουν 6 επίπεδα ισχύος, από το "7.4" έως το "2.5". Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει ένα από αυτά. "7.4": η μέγιστη ισχύς είναι 7.4kW. "6.5": η μέγιστη ισχύς είναι 6.5kW. "5.5": η μέγιστη ισχύς είναι 5.5kW. "4.5": η μέγιστη ισχύς είναι 4.5kW. "3.5": η μέγιστη ισχύς είναι 3.5kW. "2.5": η μέγιστη ισχύς είναι 2.5kW.
Επιβεβαίωση της λειτουργία διαχείρισης ενέργειας	
Αφού επιλεγεί η επιθυμητή λειτουργία ρύθμισης ισχύος, πατήστε το πλήκτρο "Κλείδωμα" 	Όταν η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σταματήσει να τρεμοπαίζει, η λειτουργία τροφοδοσίας ρυθμίζεται με επιτυχία.
Έξοδος από τη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας	
Μετά τη ρύθμιση, βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το ρεύμα και το έχετε συνδέσει ξανά.	Στη συνέχεια, η εστία θα απενεργοποιηθεί.

Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας

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

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

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

Επιλογή μαγειρικών σκευών



Τηγάνι από
σίδερο



Ανοξείδωτο
ατσάλι



Σιδερένιο
σκεύος



Σιδερένια
κατσαρόλα



Τσαγιέρα
ανοξείδωτου
ατσαλιού



Επισμαλτωμέν
η κατσαρόλα
μαγειρέματος



Σιδερένιο
τηνάνι

Μπορεί να έχετε πολλά διαφορετικά σκεύη μαγειρέματος

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

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

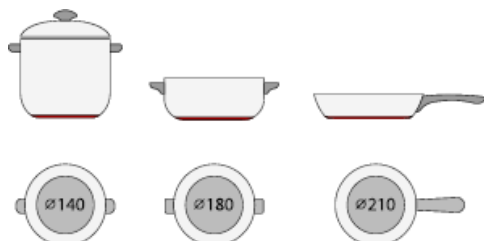
2. Κρατήστε ένα μαγνήτη επάνω στο σκεύος. Εάν ο μαγνήτης έλκει το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

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

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

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

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





5. Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει την βάση του σκεύους, θα θερμανθεί μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή, το υπόλοιπο της βάσης ενδέχεται να μην θερμαίνεται σε μία επαρκή θερμοκρασία για το μαγείρεμα.
6. Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιέχει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.
- Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις εικόνες που ακολουθούν το σκεύος δεν θα μπορεί να ανιχνευθεί.

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



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

Καθαρισμός και Συντήρηση

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

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

ΣΗΜ: Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.

Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

2) Ειδική βλάβη & λύση

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

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

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

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

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

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

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

Ειδική Δήλωση

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

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



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

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

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

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

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

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

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

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

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

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

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

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

Vážení zákazníci!

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

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

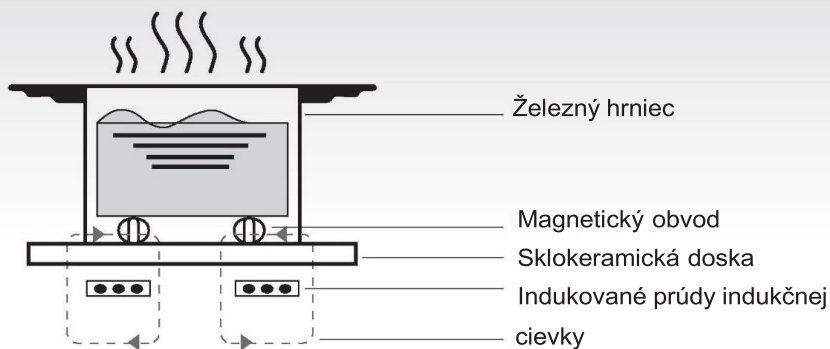
Predstavenie výrobku

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

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

Pracovné zásady

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



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

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

Ochrana pred prehriatím

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

Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

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

Varovanie ohľadom zvyškového tepla

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

Automatické vypínanie

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

Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

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

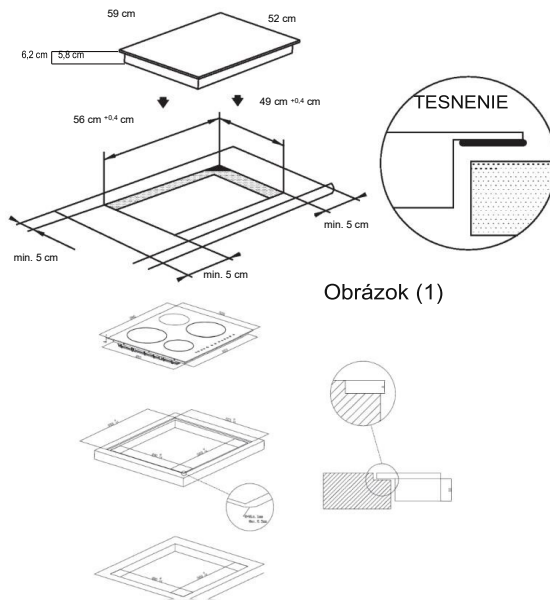
Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

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

Inštalácia

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

Podľa zobrazenia na obrázku (1)



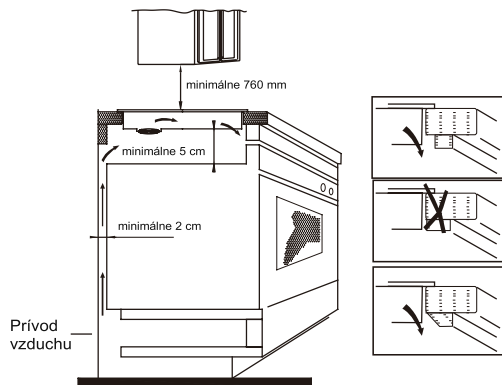
Obrázok (1)

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

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

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

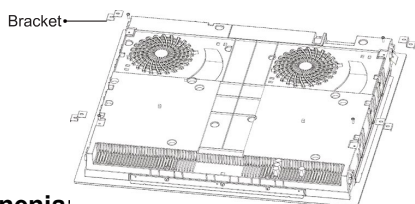
Obrázok (2)



Obrázok (2)

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

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



Upozornenia:

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

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

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

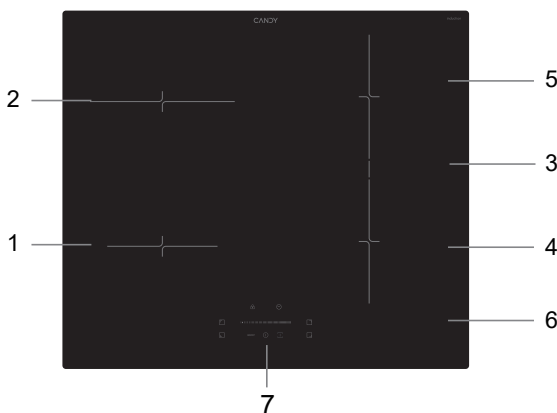
Napätie	Káblové pripojenie				
380 – 415 V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 — •	4 — • N	5 — • PE
	Čierny hnedý		Modrý		Žltý/zelený
220-240V~	1 — •	2 — • L	3 — •	4 — • N	5 — • PE
	Čierny hnedý		Modrý		Žltý/zelený

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

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

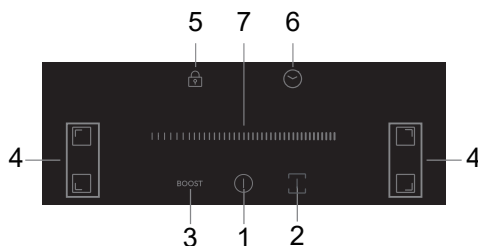
Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky:



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

Schéma ovládacieho panela

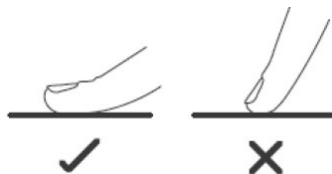


- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Ovládač ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) | 4. Ovládače výberu ohrevnej zóny |
| 2. Ovládač flexibilnej oblasti | 5. Ovládač uzamknutia tlačidiel |
| 3. Boost | 6. Ovládač časovača |
| | 7. Dotykový posuvný ovládač výkonu/časovača |

Prevádzka výrobku

Dotykové ovládače

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



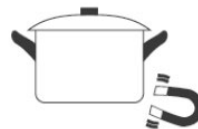
Výber vhodného riadu



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

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

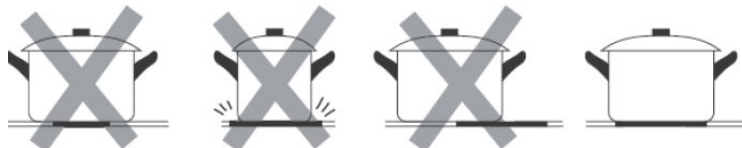
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíka  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Riad vyrobený z týchto materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika, kamenina.



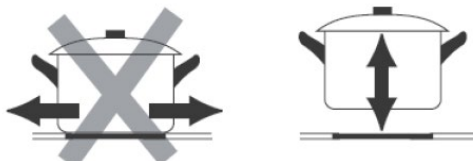
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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



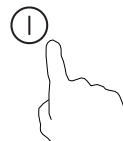
Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



Spôsob použitia

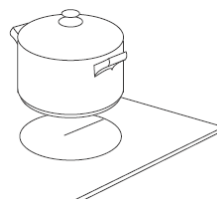
Začatie varenia

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



Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

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



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



Dotykom posuvného ovládača zvolíte teplotný stupeň

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



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

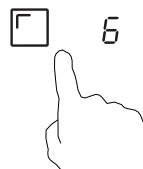
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

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

Ukončenie varenia

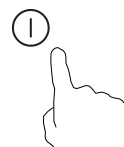
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



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



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



Dávajte pozor na horúce povrchy.

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



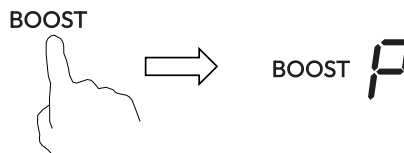
Používanie funkcie posilňovača

Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

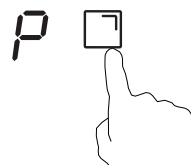


Dotknite sa ovládača posilňovača BOOST , indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.



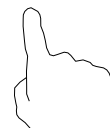
Zrušenie funkcie posilňovača

Dotykem ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.



Dotknite sa ovládača „posilňovača“ BOOST, aby sa zrušila funkcia posilňovača. Obnoví sa tým pôvodné nastavenie varnej dosky.

BOOST



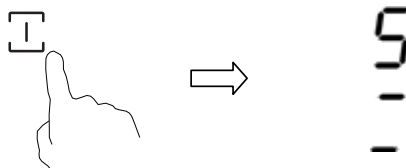
- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

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

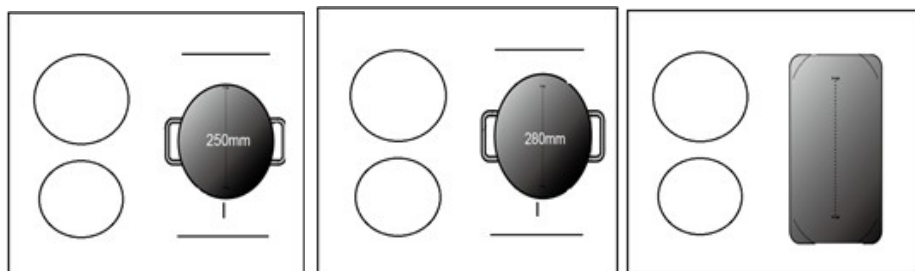
Veľká zóna

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



2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne:

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

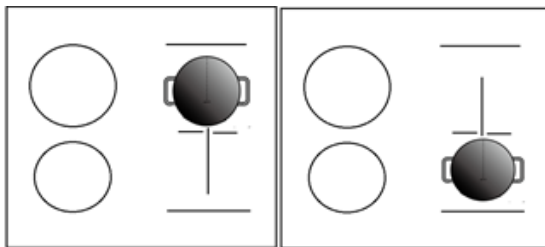


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča.

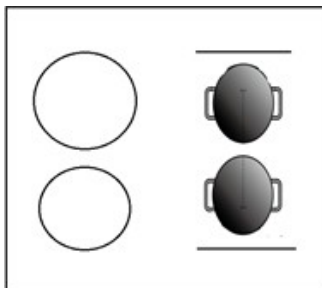
Dve osobitné zóny

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

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



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



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

Uzamykanie ovládačov

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

Uzamknutie ovládačov

Dotknite sa ovládača zámky.

Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla ON/OFF (Zapnutie/Vypnutie) ①, v prípade núdze môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť pomocou ovládača ON/OFF (Zapnutie/Vypnutie) ①, ale najprv musíte varnú dosku odblokovať pri ďalšej prevádzke.

Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

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

a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

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

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



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikáť „1“

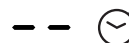


Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



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

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



b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavenie jednej zóny

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



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



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



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



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



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

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

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



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

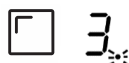
Vyššie uvedené obrázky sú len informatívne a prednosť má konečný výrobok.

nastavenie viacerých zón:

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

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

Zobrazuje sa takto:



(nast. na 15 minút)



(nast. na 45 minút)

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



Zobrazenie ako vpravo:

(nast. na 30 minút)

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

c) Zrušenie časovača

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



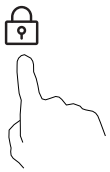
Pri dotyku ovládača časovača indikátor bliká.



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

Funkcia nastavenia napájania

- je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.
- indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšom výkone, čím sa predíde riziku preťaženia.
- Na vykurovacie zóny nie je potrebné dávať žiadne hrnce. **Odporúčame spustiť nastavenie do 5 sekúnd po pripojení napájania.** Ak chcete prejsť do funkcie nastavenia napájania, je potrebné do 60 sekúnd prejsť do režimu nastavenia napájania.

Spustenie funkcie nastavenie napájania	
1. Upozorňujeme, že varnú dosku nemáte zapínať. V tejto fáze súčasne stlačte „Boost“ a „Lock“. BOOST  	Symbol „S“ sa zobrazí v zóne #1.
2. Stlačte tlačidlo „Lock“ (Zamknúť). 	Symbol „S“ sa zobrazí v zóne #1 a symbol „E“ sa zobrazí v zóne #2.

3. Znova stlačte tlačidlá „Boost“ a „Lock“. BOOST  	Symbol „S“ sa zobrazí v zóne č.1, symbol „E“ sa zobrazí v zóne č.2 a symbol „t“ sa zobrazí v zóne č.3. Súčasne sa na indikátore časovača zobrazí aktuálny režim maximálneho výkonu (7.4).
Prepnutie na inú úroveň	
krátko stlačte tlačidlo „Boost“ BOOST 	K dispozícii je 6 úrovní výkonu, od „7.4“ po „2.5“. Indikátor časovača zobrazí jeden z nich. „7.4“: maximálny výkon je 7,4 kW. „6.5“: maximálny výkon je 6,5 kW. „5.5“: maximálny výkon je 5,5 kW. „4.5“: maximálny výkon je 4,5 kW. „3.5“: maximálny výkon je 3,5 kW. „2.5“: maximálny výkon je 2,5 kW.
Potvrdenie funkcie nastavenia napájania	
Po výbere požadovaného režimu nastavenia výkonu stlačte tlačidlo „Lock“ 	Keď indikátor časovača prestane blikať, režim napájania sa úspešne nastaví.
Ukončenie funkcie nastavenia napájania	
Po nastavení sa uistite, že ste odpojili napájanie a znova ho pripojili.	Potom sa varná doska vypne.

Predvolený čas prevádzky

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

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

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

Výber varných nádob



Môžete mať niekoľko rôznych varných nádob.

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

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

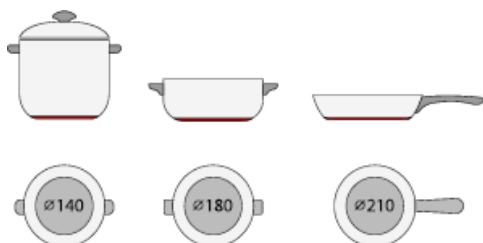
2. Priložte k nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.

Poznámka: Spodok nádoby musí obsahovať magnetický materiál.

Musí mať ploché dno s priemerom podľa tabuľky 1 nižšie.

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

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





5. Ak feromagnetická časť pokrýva iba časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť, zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu pre varenie.
 6. Ak feromagnetická oblasť nie je homogénna, ale obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť ohrev a detekciu panvice.
- Ak sa dno panvice podobá obrázkom nižšie, panvice nemohla byť detegovaná.



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

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

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

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

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

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

Riešenie problémov

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

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

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

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

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

Služba starostlivosti o zákazníkov

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

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

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

Osobitné vyhlásenie

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

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



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

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

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

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

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

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

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування

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

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

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

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

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

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

Шановний клієнте!

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

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

Представлення продукції

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

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

Принцип роботи

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



Безпека

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для побутового використання.

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

• Захист від перегрівання

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

• Виявлення дрібних чи немагнітних предметів

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

• Попередження про залишкове тепло

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

• Автоматичне вимкнення

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

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

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

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

Встановлення

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

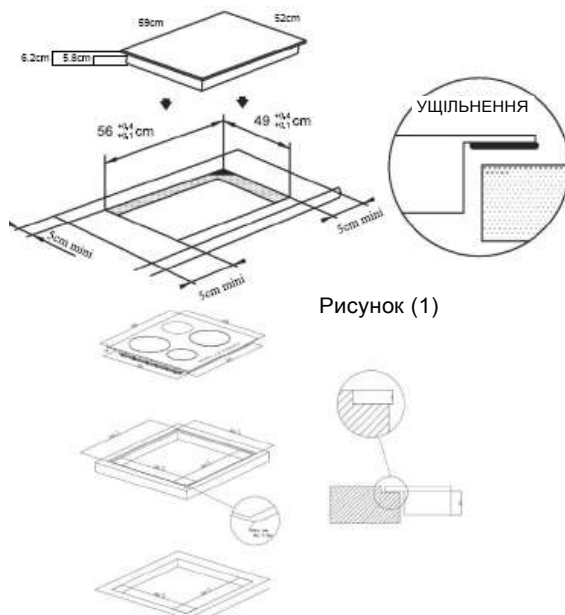


Рисунок (1)

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

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

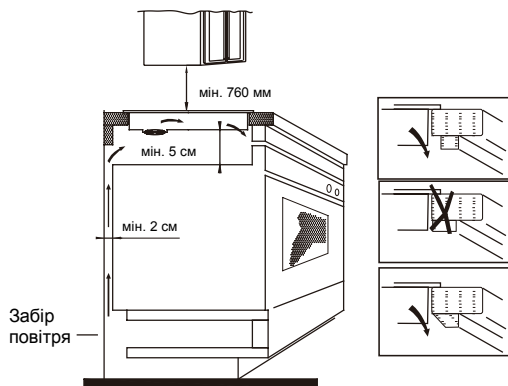
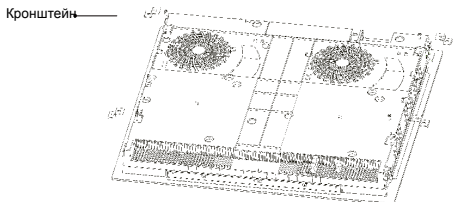


Рисунок (2)

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

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



Увага!

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

4. Підключення до джерела живлення

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



Рисунок (3)

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

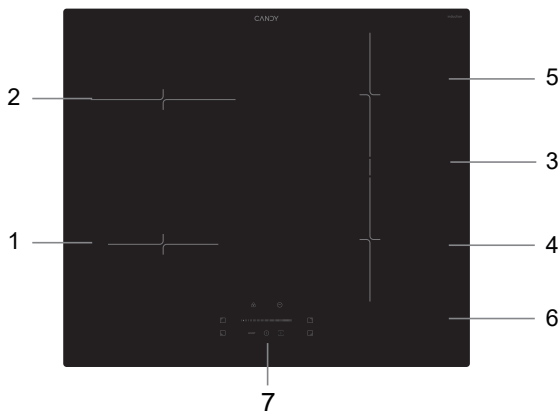
Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами.

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

Кабель не слід згинати чи стискати.

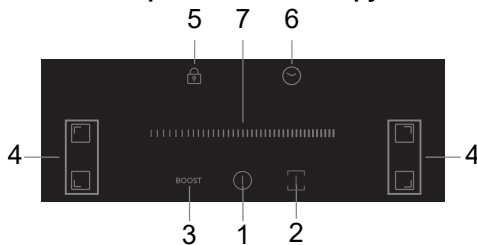
Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

Схема індукційної варильної поверхні



- Зона потужністю макс. 1400 Вт/1500 Вт
- Зона потужністю макс. 2400 Вт/2600 Вт
- Зона потужністю макс. 3000 Вт/3600 Вт
- Панель управління
- Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт
- Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт
- Скляна пластина

Схематичне зображення панелі керування



- Кнопка увімкнення/вимкнення
- Кнопка гнучкої зони
- Посилення
- Кнопки вибору зони нагрівання
- Блокування кнопок
- Кнопка таймера
- Сенсорний повзунок потужності/таймера

Експлуатація приладу

Сенсорні елементи керування

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



Вибір правильного посуду



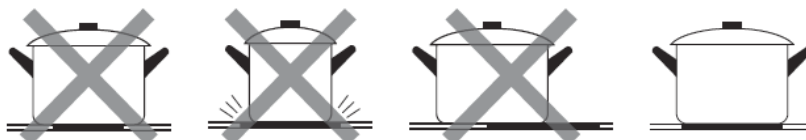
- Використовуйте тільки посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі. Шукайте індукційний символ на упаковці або внизу каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши магнітний тест.
Наблизьте магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для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



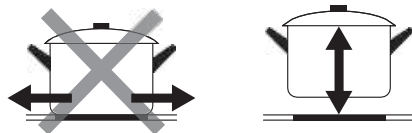
Не використовуйте посуд із нерівними краями або кривою основою.



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



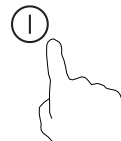
Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не ковзайте ними, в іншому разі вони можуть подряпати скло.



Як користуватись

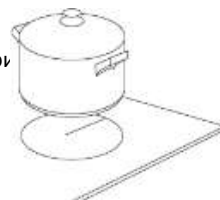
Початок приготування

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



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

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



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



Виберіть параметри нагрівання, торкнувшись повзунка.

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



Якщо на дисплеї поперемінно блимає з параметром нагрівання

Це означає що:

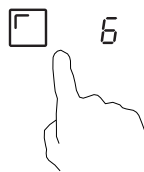
- ви не помістили каструлю на правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

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

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

Завершення приготування

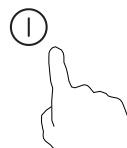
Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку потрібно вимкнути.



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



Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.



Остерігайтеся гарячих поверхонь.

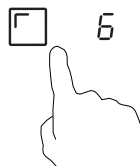
Літера «Н» вказує, яка зона приготування гаряча. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати як функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.



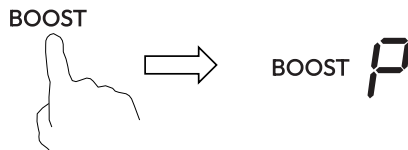
Використання функції «Посилення»

Увімкнення функції посилення

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання.

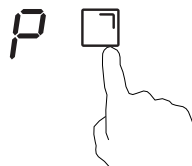


Після натиснення кнопки посилення BOOST, індикатор зони відобразить «Р», а потужність досягне максимуму.



Вимкнення функції посилення

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



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

BOOST



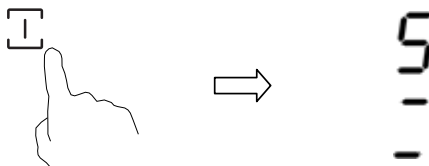
- Ця функція може працювати з будь-якою конфоркою.
- Через 5 хвилин зона приготування повернеться до початкових налаштувань.
- Якщо початковий параметр нагрівання дорівнює 0, він повернеться до 9 через 5 хвилин.

ГНУЧКА ЗОНА

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

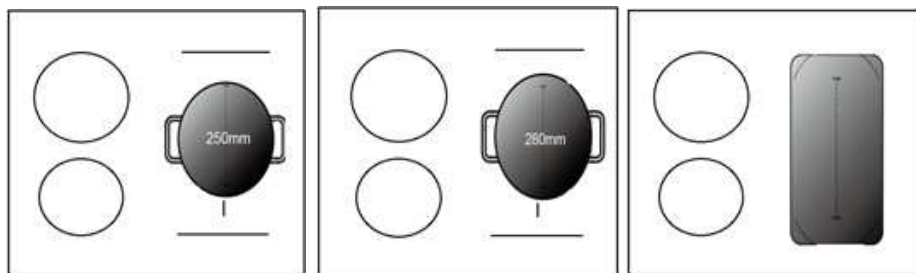
Як одна велика зона

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



2. Як велику зону ми пропонуємо використовувати наступне:

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

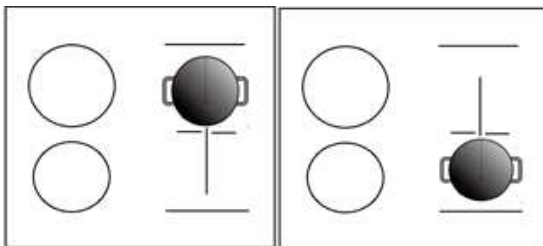


Ми не рекомендуємо інших операцій, крім вищезазначених трьох, оскільки це може вплинути на нагрівання приладу.

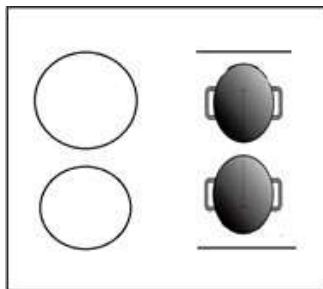
Як дві окремі зони

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

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



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



Примітка: Переконайтеся, що діаметр каструлі перевищує 12 см.

Блокування кнопок

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

Як заблокувати кнопки

Торкніться кнопки блокування.

Індикатор таймера відобразить «Lo».

Як розблокувати кнопки

Натисніть та утримуйте кнопку блокування деякий час.



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

Кнопка таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

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

а) Використання таймера як нагадування

Якщо ви не вибрали жодної конфорки

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.

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

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

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).



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

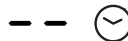


Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин.



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

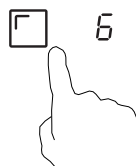
Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «- -», коли закінчиться встановлений час.



б) Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки

Встановіть одну зону.

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



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



Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).

15



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

15



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

95



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

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



Після закінчення часу таймера відповідна зона приготування буде автоматично вимкнена.



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

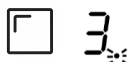
Вищенаведені зображення призначені лише для довідки, перевагу матиме кінцевий продукт.

Налаштуйте кілька зон:

Інструкції щодо налаштування кількох зон подібні до налаштування однієї зони.

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

Як показано нижче:



(налаштовано на 15 хвилин)

15



(налаштовано на 45 хвилин)

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

Як показано справа:

30

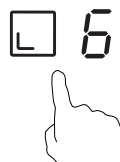


(налаштовано на 30 хвилин)

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

с) Вимкнення таймера

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



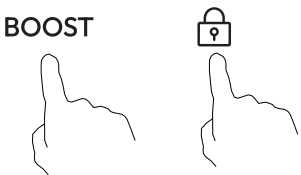
Торкніться кнопки таймера, після цього індикатор блиматиме.

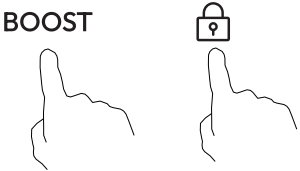
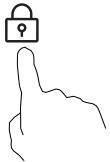


Торкніться повзунка, щоб встановити таймер на «00», після цього таймер буде вимкнено.

Функція управління потужністю

- Можна вибрати максимальний рівень споживання потужності для варильної панелі серед кількох діапазонів потужності.
- Індукційні варильні панелі можуть автоматично обмежувати свої налаштування для роботи з нижчою потужністю з метою уникнення ризику перевантаження.
- Не обов'язково потрібно ставити каструлі на зони нагріву. **Ми радимо почати налаштування протягом 5 секунд після підключення живлення.** Щоб активувати функцію управління потужністю, потрібно протягом 60 секунд увійти в режим налаштування потужності.

Для вмикання функції управління потужністю	
1. Зверніть увагу – не вмикайте варильну поверхню. На цьому етапі одночасно натисніть кнопки "Boost" і "Lock". BOOST 	Символ "S" відображатиметься в зоні №1.
2. Натисніть кнопку "Lock". 	Символ "S" відображатиметься в зоні №1, а символ "E" – в зоні №2.

3. Одночасно натисніть кнопки "Boost" та "Lock". BOOST 	У зоні №1 відобразиться символ "S", у зоні №2 – "E", а в зоні №3 – "t". При цьому на індикаторі таймера відобразиться поточний режим максимальної потужності (7.4).
Для перемикання на інший рівень	
коротко натисніть кнопку "Boost" BOOST 	Є 6 рівнів потужності – від "7.4" до "2.5". Індикатор таймера відображатиме один із них. "7.4": максимальна потужність 7,4 кВт. "6.5": максимальна потужність 6,5 кВт. "5.5": максимальна потужність 5,5 кВт. "4.5": максимальна потужність 4,5 кВт. "3.5": максимальна потужність 3,5 кВт. "2.5": максимальна потужність 2,5 кВт.
Підтвердження функції управління потужністю	
Після вибору потрібного режиму налаштування потужності натисніть кнопку "Lock" 	Коли індикатор таймера перестане блимати, це вкаже, що режим потужності успішно встановлений.
Вихід із функції управління потужністю	
Після налаштування обов'язково відключіть живлення та підключіть його знову.	Після цього варильна панель вимкнеться.

Час роботи за замовчуванням

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

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

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

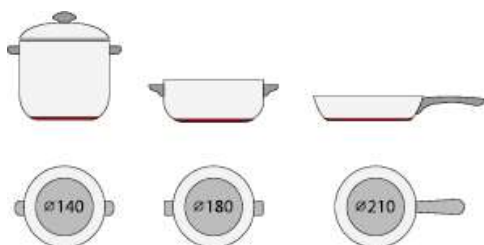
Вибір посуду для приготування їжі



У вас може бути декілька різних типів посуду.

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

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





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

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

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



розпізнано.

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

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

Очищення та обслуговування

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очистити таким способом:

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

Запам'ятайте! Перед очищенням відключіть подачу живлення.

Відображення повідомлення про помилку та огляд

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

Усунення несправностей

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

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

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

2) Специфічна несправність та рішення

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

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

Вище зазначене є судженням та перевіркою загальних видів несправності.

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

Служба підтримки клієнтів

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

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

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

Спеціальна заява

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

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



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

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

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

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

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

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

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja:

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki patelni do sosów, ponieważ mogą się nagrzać.
Wszelkie wycieki należy usunąć z pokrywki przed otwarciem.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
 - Po użyciu wyłączyć element płyty za pomocą jego sterowania. Nie polegaj na wykrywaczu naczyń.
 - To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
 - Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
 - W instrukcji podano typ używanego przewodu, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
 - Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
 - **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.
- OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.
 - Zawsze umieszczaj patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
 - Nie umieszczaj niczego na panelu sterowania.
 - Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- UWAGA: Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Mamy nadzieję, że będzie służyła przez wiele lat. Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

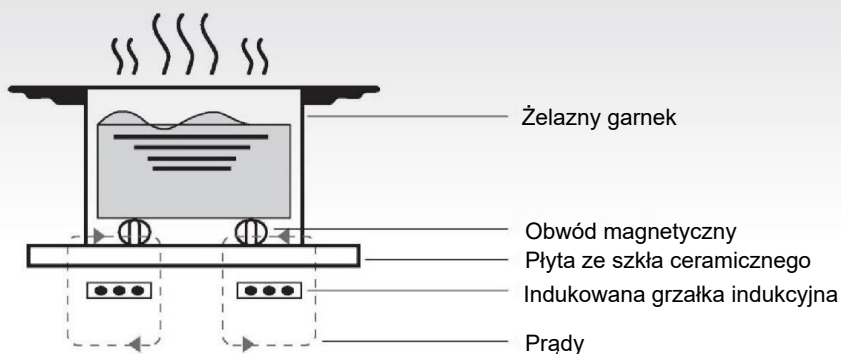
Wprowadzenie do produktów

Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania, dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania, mikrokomputeryzowanym kontrolkom i wielofunkcjom, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna CANDY jest wyjątkowo przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

Zasada Działania

Płyta indukcyjna składa się z grzałki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz układu sterowania. Prąd elektryczny wytwarza przez grzałkę silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które jest następnie przekazywane przez strefę gotowania do naczynia do gotowania.



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ciągłym dążeniu do ulepszania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich technicznych, programowych lub estetycznych aspektów urządzenia w dowolnym momencie.

- **Ochrona przed przegrzaniem**

Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**

Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.

- **Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego**

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło reszkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.

- **Automatyczne wyłączenie**

Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną.

W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

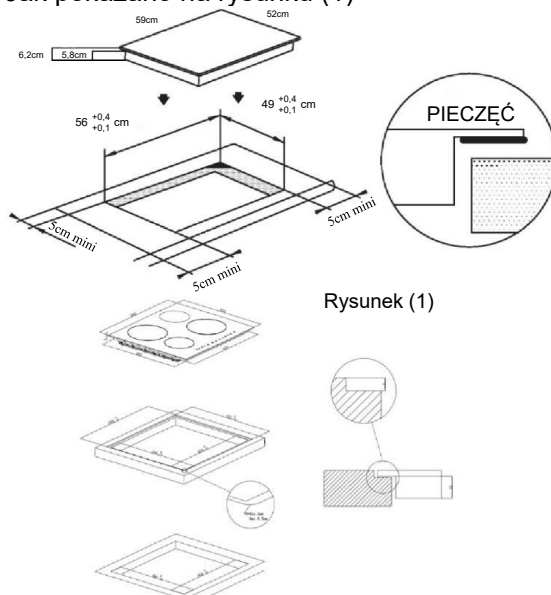
Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Gdy naczynie zostanie wyjęte ze strefy grzejnej, natychmiast przestaje grzać i wyłącza się po upływie jednej minuty od sygnału dźwiękowego.

Ostrzeżenie: Każdy, kto został wyposażony w rozrusznik serca, powinien skonsultować się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej.

Instalacja

1. Wytnij w blacie otwór o wymiarze pokazanym na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Błat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)

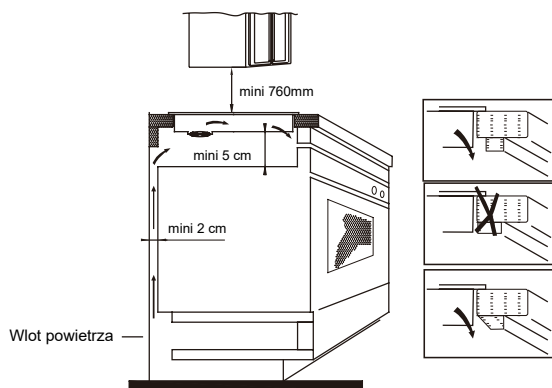


Rysunek (1)

Instalacja zlicowana: Możliwe tylko wtedy,
gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod blatem

2. Niezbędne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2.

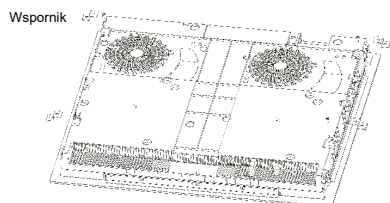
Rysunek (2)



Rysunek (2)

Uwaga: Ze względów bezpieczeństwa szczelina między płytą kuchenną a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.

- Przymocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników znajdujących się na podstawie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



Ostrzeżenia:

- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Posiadamy własnych wykwalifikowanych instalatorów. Nie należy samodzielnie instalować urządzenia.
- Płyta indukcyjna nie może być instalowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- Płytę indukcyjną należy zamontować tak, aby było możliwe optymalne odprowadzanie ciepła.
- Ściana i obszar nad płytą grzejącą powinny być w stanie wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą do wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia przedstawiono na rysunku 3.

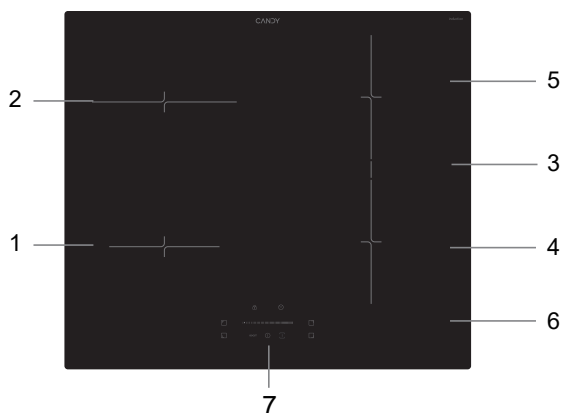
Napięcie	Połączenie przewodowe				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 PE
	Czarny Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 PE
	Czarny i Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	

Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

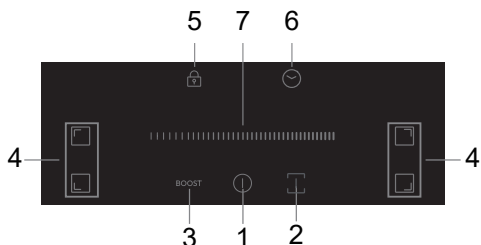
Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa. Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

Schemat płyty indukcyjnej:



- Maks. strefa 1400/1500W
- Maks. strefa 2400W/2600W
- Maks. strefa 3000W/3600W
- Maks. strefa 1800W/2000W
- Maks. strefa 1800W/2000W
- Płyta szklana
- Panel sterowania

Schemat ideowy centrali

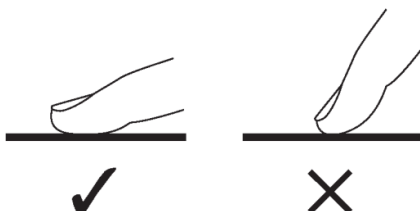


- Kontrola Wł./Wył.
- Elastyczna kontrola obszaru
- Boost
- Sterowniki jonowe wyboru strefy grzewczej
- Przycisk Blokady
- Przycisk minutnika
- Sterowanie dotykowe suwakiem zasilania / timera

Działanie produktu

Panel obsługi dotykowej

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
 - Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
 - Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
 - Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka).
- Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego Naczynia



- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

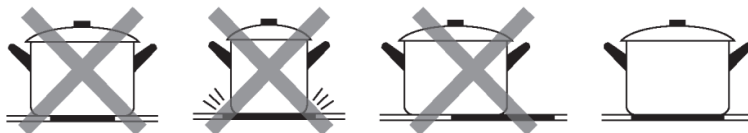
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



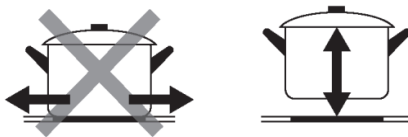
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



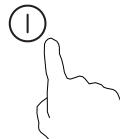
Zawsze zdejmuj patelnię z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

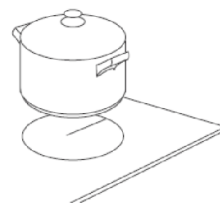
Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.



Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

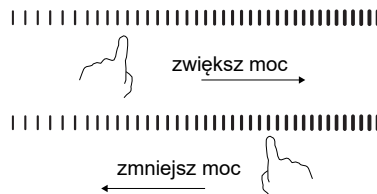


Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik



Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

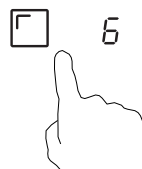
- nie ustawiłeś naczynia na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz „” wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

Zakończ gotowanie

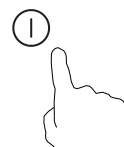
Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



Wyłącz strefę grzejną, przesuwając suwak na „I”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”



Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



Uważaj na gorące powierzchnie

„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



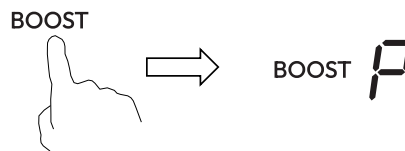
Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

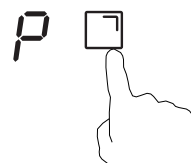


Dotknij przycisku Boost BOOST, wskaźnik strefy pokaże „P”, a n osiągnie Maks.



Anuluj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost



Dotknij przycisku „Boost”, BOOST aby anulować funkcję Boost, po czym strefa grzejna powróci do swojego pierwotnego ustawienia.

BOOST



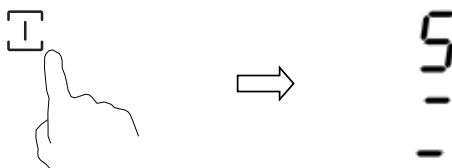
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

ELASTYCZNY OBSZAR

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.

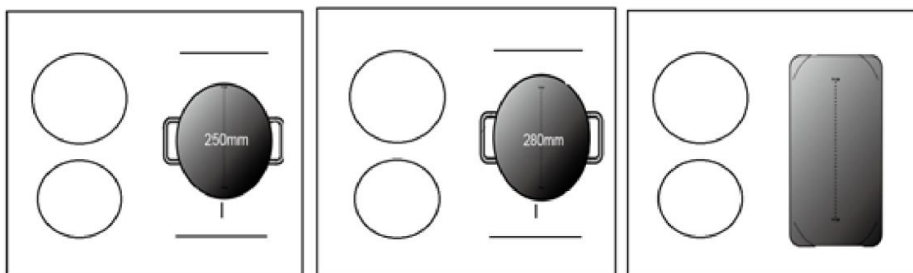
Jako jedna duża strefa

1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:

Naczynia: Naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)

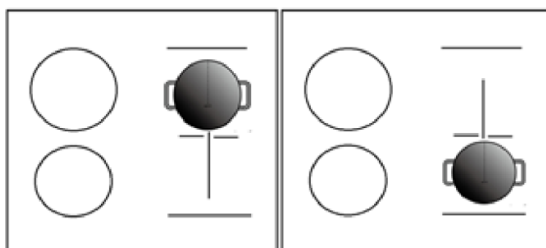


Nie zalecamy innych operacji poza wyżej wymienionymi trzema operacjami, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia

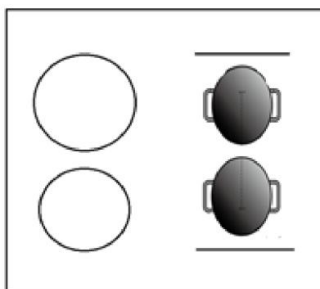
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać obszar elastyczny jako dwie różne strefy, możesz mieć dwie opcje grzania.

- (a) Umieść patelnię po prawej stronie górnej lub prawej dolnej części elastycznej strefy.



(b) Umieść dwie patelnie po obu stronach elastycznej strefy.



Uwaga: Upewnij się, że patelnia jest większa niż 12 cm.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady

Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ.

ⓘ, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ⓘ. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Przycisk minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączało jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.

Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.

Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”: i miga „0”.

Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. (np. 5)



Ponownie dotknij sterowania minutnikiem, „1” będzie migać

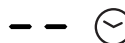


Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas

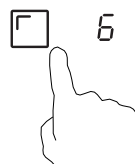
Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzejnej

Ustaw jedną strefę

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



W krótkim czasie, naciśnij przycisk minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” zacznie migać.



Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. (np. 5)



Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.



Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
UWAGA; Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

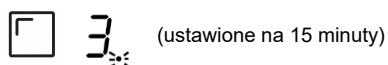


Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

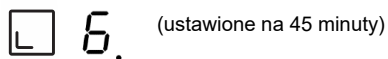
Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

ustaw więcej stref:

Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy;
W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik Kropka odpowiedniej strefy miga.
Pokazano jak poniżej:



(ustawione na 15 minuty)



(ustawione na 45 minuty)

Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.
Pokazano jak po prawej:

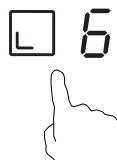


(ustawione na 30 minuty)

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

c) Anuluj minutnik

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik.



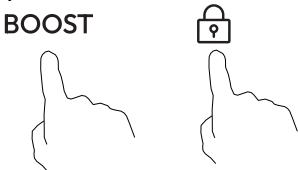
Poprzez dotknięcie minutnika, wskaźnik zacznie migać

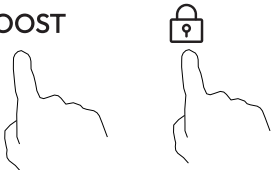
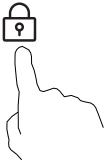
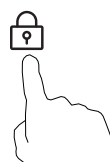


Dotknij suwaka, aby ustawić minutnik na „00”, minutnik zostanie anulowany

Funkcja zarządzania energią

- możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- płyty indukcyjne mają wbudowane automatyczne ograniczanie mocy, które pozwala na pracę na niższym poziomie mocy i uniknięcie ryzyka przeciążenia.
- Nie ma potrzeby umieszczania garnków na strefach grzewczych. **Sugerujemy rozpoczęcie ustawień w ciągu 5 sekund po podłączeniu zasilania.** Aby włączyć funkcję zarządzania energią, należy przejść do trybu ustawień mocy w ciągu 60 sekund.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią	
1. Należy pamiętać, by nie włączyć płyty grzewczej. Na tym etapie naciśnij jednocześnie „Boost” i „Lock”. BOOST 	W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”.
2. Naciśnij przycisk „Lock”. 	W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, a w strefie nr 2 symbol „E”.

3. Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” i „Lock”. BOOST 	W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, w strefie nr 2 symbol „E”, a w strefie nr 3 symbol „t”. Jednocześnie, na wskaźniku minutnika pokaże się aktualny tryb maksymalnej mocy (7,4).
Aby przejść na inny poziom	
Na krótko naciśnij przycisk „Boost”. 	Dostępnych jest 6 poziomów mocy, począwszy od „7,4”, a skończywszy na „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich. „7,4”: maksymalna moc wynosi 7,4 kW. „6,5”: maksymalna moc wynosi 6,5 kW. „5,5”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „4,5”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „3,5”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „2,5”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.
Potwierdzenie wyboru funkcji zarządzania energią	
Po wybraniu odpowiedniego trybu ustawień mocy, naciśnij przycisk „Lock”. 	Gdy wskaźnik minutnika przestanie migać, oznaczać to będzie pomyślne ustawienie trybu zasilania.
Wyjście z funkcji zarządzania energią	
Po zakończeniu ustawień należy odłączyć zasilanie i ponownie je podłączyć.	Następnie płyta zostanie wyłączona.

Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wylączy się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przerwać ogrzewanie, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

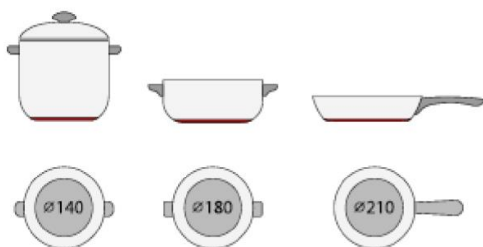
Wybór naczyń do gotowania



Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

1. Ta płyta indukcyjna może identyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować jedną z następujących metod:
Postaw naczynie na strefie gotowania. Jeśli odpowiednie pole grzejne wyświetla poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli „U” miga, naczynie nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany do naczynia, nadaje się ono do użytku z płytą indukcyjną.
Uwaga: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musi mieć płaskie dno o średnicy zgodnie z tabelą 1 poniżej.
3. Należy używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z indukcją
4. Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
 - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
 - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzej się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Elastyczny obszar	250	386*180

Powyższe może się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonany.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Metoda czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Polej gorącą wodą i wytrzyj do sucha	Gąbka do czyszczenia
Pierścienie i kamień wapienny	Nałóż ocet na to miejsce, wytrzyj miękką szmatką lub użyj produktu dostępnego w handlu	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodzycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Użyj specjalnego skrobaka do szkła ceramicznego, aby usunąć pozostałości (najlepszy produkt silikonowy)	Specjalny klej do szkła ceramicznego

Uwaga: Przed czyszczeniem odłącz od zasilania sieciowego

Wyświetlanie i kontrola awarii

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT- - otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.

E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	

Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed wezwaniem serwisu, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
- Przeczytaj powyższą tabelę błędów i wyświetlaj

Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, wyłącz urządzenie, nie próbuj go demontować i zadzwoń do Serwisu Posprzedażowego

Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Jednak firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy drukarskie lub pominięcia. Ponadto wszelkie modyfikacje techniczne mogą być zawarte w poprawionej wersji instrukcji bez powiadomienia. Wygląd i kolor urządzenia w tej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



UTYLIZACJA:

Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med delovanjem močno segrejejo. Pazite, da se ne boste dotaknili grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati aparata, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod ustreznim nadzorom, ali če imajo navodila za varno uporabo aparata ter če razumejo s tem povezana tveganja.
- Otroci naj se z aparatom ne igrajo.
- Otroci ne smejo čistiti aparata in na njem ne smejo izvajati vzdrževalnih del brez ustreznega nadzora.
- **OPOZORILO:** Kuhanje z maščobo ali oljem na kuhalni plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči nastanek požara.
- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak najprej izklopite aparat in nato plamene pokrijte npr. s pokrovko ali ognjevarno odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: ne hranite stvari na kuhalni površini.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilca.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se ti predmeti lahko močno segrejejo.

Preden odprete pokrovko, z nje odstranite tekočino.

- Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi.
- Grelni element kuhalne plošče po uporabi izklopite z ustreznim upravljalnim elementom. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine aparata.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalčeva pooblaščen servisna služba ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.
- POZOR: Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno postavite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
- Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi.
- POZOR: postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom

Spoštovani,

Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.

Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

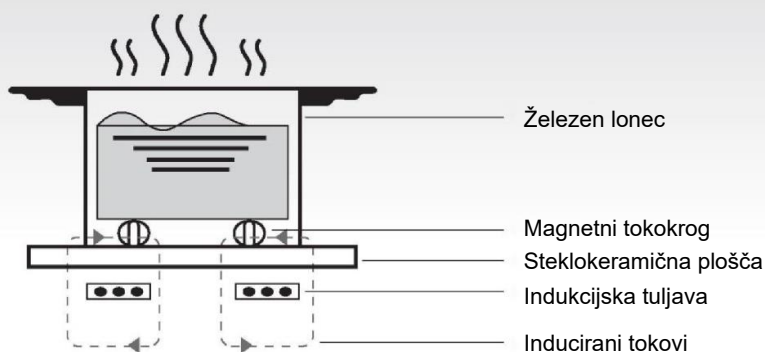
Predstavitev izdelka

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

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

Način delovanja

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



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

Družba CANDY si stalno prizadeva izboljšati svoje izdelke, zato si pridržuje pravico, da kadar koli spremeni tehnične in programske značilnosti ter zunanji videz aparatov.

● Zaščita pred pregrevanjem

Senzor nadzoruje temperaturo na kuhališčih. Ko temperatura preseže varno raven, se kuhališče samodejno izklopi.

● Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov

Če na kuhavno ploščo postavite posodo s premerom manj kot 80 mm ali drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno eno minuto oglašča zvočni signal, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

● Opozorilo o preostali toploti

Če kuhavno ploščo že nekaj časa uporabljate, ostane nekoliko vroča. Črka »H« vas opozarja, da se je ne dotikajte.

● Samodejni izklop

Še ena varnostna značilnost indukcijske kuhalne plošče je samodejni izklop.

To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč.

V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Stopnja moči	Ogrevalna cona se samodejno izklopi po
1–3	8 urah
4–6	4 urah
7–9	2 urah

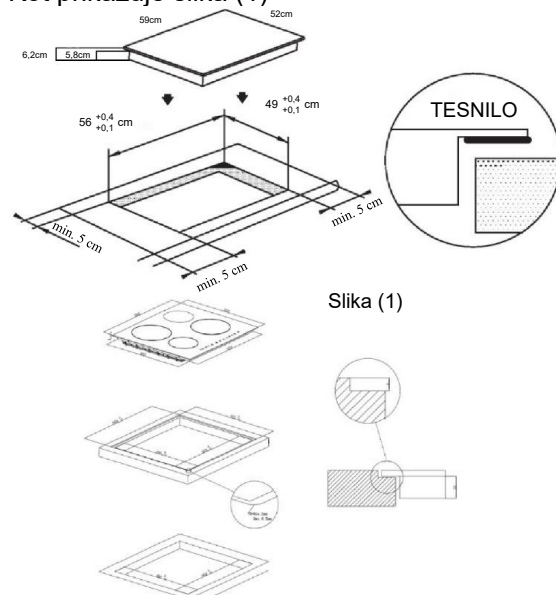
Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

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

Vgradnja

1. V delovno ploščo izrežite tako veliko odprtino, kot jo prikazuje spodnja skica. Okoli odprtine pustite najmanj 50 mm prostora. Delovna plošča naj bo debela vsaj 30 mm in iz materiala, odpornega na vročino.

Kot prikazuje slika (1)



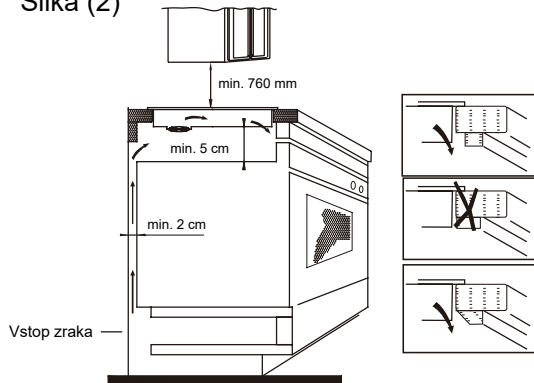
Slika (1)

Ploska vgradnja: Izvedljiva samo, če pod pultom ni nameščena pečica.

2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite.

Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje slika 2.

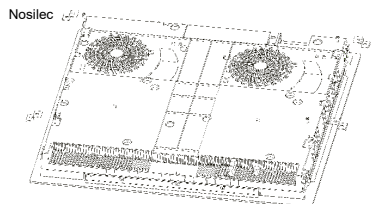
Slika (2)



Slika (2)

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

- Kuhhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo s štirimi nosilci na dnu kuhhalne plošče. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne plošče.



Opozorila:

- Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljena oseba. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Aparata nikoli ne vgrajujte sami.
- Indukcijske kuhhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- Indukcijsko kuhhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
- Stena in območje nad kuhhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
- Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.

4. Priključitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom mora biti vtičnica povezana z enopolnim odklopnikom. Način priklučitve je prikazan na sliki 3.

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

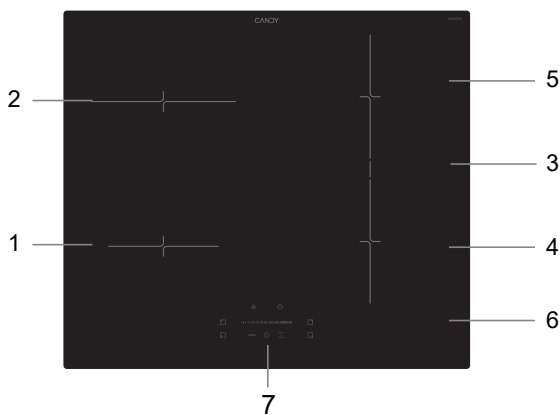
Slika (3)

Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, mora to storiti strokovnjak pooblaščenega servisa z ustreznim orodjem, da se izognete nesrečam.

Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi večpolni odklopnik z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm. Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.

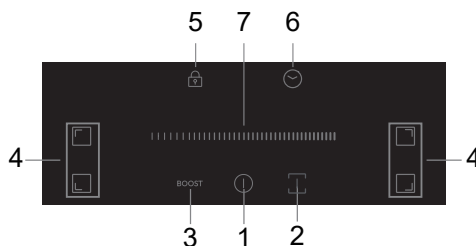
Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhhalne plošče:



- Kuhališče z najv. 1400/1500 W
- Kuhališče z najv. 2400/2600 W
- Kuhališče z najv. 3000/3600 W
- Kuhališče z najv. 1800/2000 W
- Kuhališče z najv. 1800/2000 W
- Steklena plošča
- Upravljalna plošča

Shematski prikaz upravljalne plošče

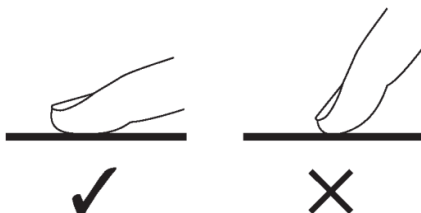


- Gumb za vklop/izklop
- Gumb za prilagodljivo območje
- Segrevanje z ojačano močjo
- Gumbi za izbiranje ogrevalnih con
- Gumb za zaklepanje
- Gumb časovnika
- Drnsnik na dotik za izbiro moči/nastavitev časovnika

Delovanje izdelka

Upravljalni elementi na dotik

- Upravljalni elementi so občutljivi na dotik, zato jih ni treba pritiskati.
- Uporabite blazinico prsta, ne konice.
- Vsakič, ko aparat zazna dotik, boste zaslišali pisk.
- Prepričajte se, da so gumbi vedno čisti, suhi in da jih nič ne prekriva (npr. posoda ali krpa).
Uporabo upravljalnih elementov lahko oteži že tanka plast vode.



Izbira ustrezne kuhinjske posode



- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje.
Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

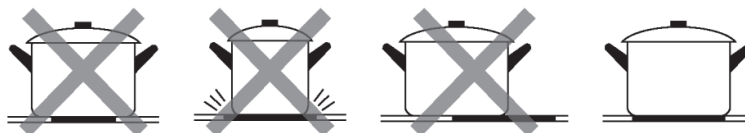
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom.
Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjaveče jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in lončenina.



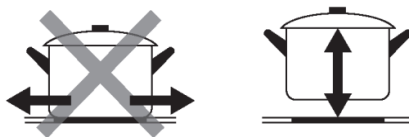
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno posode gladko, da leži ravno ob steklu in da je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posode enakega premera kot je premer grafike izbrane cone. Če uporabite nekoliko širši lonec, bo energetska učinkovitost maksimalna. Če uporabite manjši lonec, bo učinkovitost lahko manjša od pričakovane. Če je premer lonca manjši od 140 mm, ga kuhalna plošča morda ne bo zaznala. Posodo vedno postavite na sredino kuhališča.



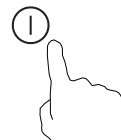
Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Kako uporabljati

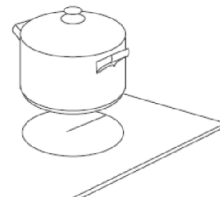
Začetek kuhanja

Dotaknite se gumba za vklop/izklop. Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh prikazovalnikih se prikaže »-« ali »--« kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



Na kuhališče, ki ga želite uporabiti, postavite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhališča čista in suha.

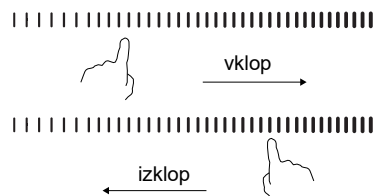


Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.



Z dotikom drsnika izberite nastavev segrevanja.

- Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
- Nastavev segrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol »U«

To pomeni, da:

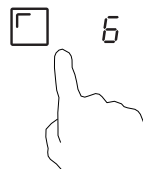
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

Če na kuhališče ne postavite primerne posode, prikaz »U« po 1 minuti izgine.

Po koncu kuhanja

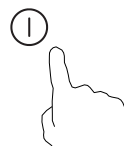
Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, ki ga želite izklopiti.



Izklopite kuhališče, tako da na drsniku izberete simbol »I«.
Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazan simbol »0«.



Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.



Pazite se vročih površin

Črka H vas opozori, katero kuhališče je še vroče.

Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo.

To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.



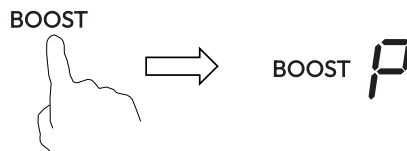
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone.

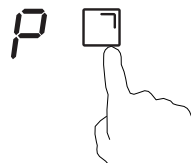


Ko se dotaknete gumba BOOST za segrevanje z ojačano močjo, se indikatorju cone prikaže črka »P« in ogrevalna cona se začne segrevati z največjo močjo.



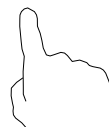
Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite izklopiti funkcijo segrevanja z ojačano močjo.



Funkcijo segrevanja z ojačano močjo izklopite tako, da se dotaknete gumba funkcije segrevanja z ojačano močjo BOOST (B)
Kuhališče preklopi na prvotno nastavitev.

BOOST



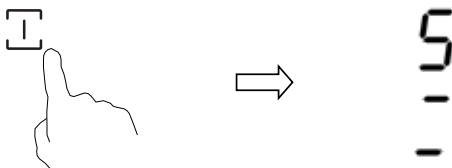
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

PRILAGODLJIVO OBMOČJE

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

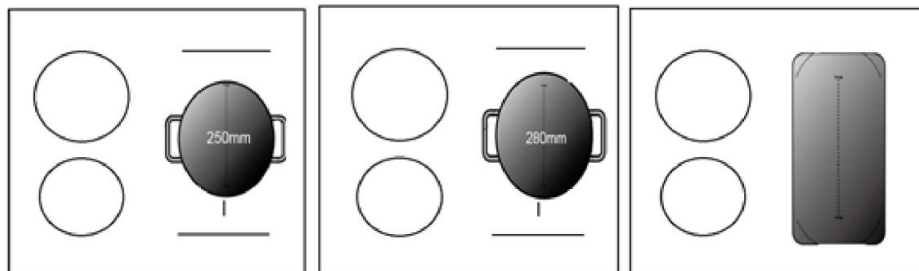
Kot eno veliko kuhališče

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



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

Kuhinjska posoda: posoda s premerom 250 mm ali 280 mm (sprejemljive so posode kvadratne ali ovalne oblike).

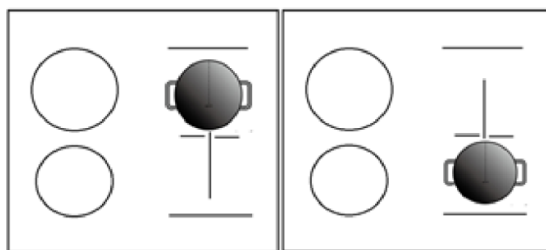


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

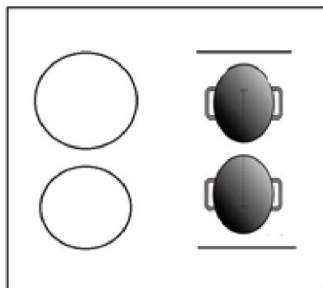
Kot dve neodvisni kuhališči

Če želite prilagodljivo območje uporabljati kot dve različni kuhališči, imate na voljo dve možnosti nastavljanja segrevanja.

(a) Posodo postavite na desno zgornjo ali desno spodnjo stran prilagodljivega kuhališča.



(b) Postavite eno posodo na vsako stran prilagodljivega kuhališča.



Pazite: preverite, ali je premer posode večji od 12 cm.

Zaklepanje upravljalnih elementov

- Upravljalne elemente lahko zaklenete, da preprečite nenamerno uporabo (da ne bi na primer otroci po nesreči vklopili kuhališč).
- Ko so upravljalni elementi zaklenjeni, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za vklop/izklop.

Za zaklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se gumba za zaklepanje.

Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

Za odklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.



Ko je kuhalna plošča v zaklenjenem načinu, so onemogočeni vsi upravljalni elementi razen gumba za VKLOP/IZKLOP (I). Indukcijsko kuhhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP (I), za uporabo vseh ostalih funkcij pa jo morate najprej odkleniti.

Gumb časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

- Lahko ga uporabljate kot minutni opomnik. V tem primeru časovnik po izteku nastavljenega časa ne bo izklopil nobenega kuhališča.
- Lahko ga nastavite tako, da bo po izteku nastavljenega časa izklopil eno ali več kuhališč. Časovnik lahko nastavite za čas do 99 minut.

a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
Opomba: za uporabo minutnega opomnika mora biti vklopljeno najmanj eno kuhališče.

Dotaknite se gumba časovnika; na prikazovalniku časovnika se prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).



Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.

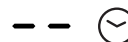


Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.



Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

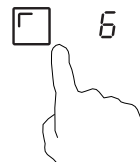
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.



b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavite eno kuhališče

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik.



V nekaj trenutkih se dotaknite gumba časovnika, da se na prikazovalniku časovnika prikaže vrednost »10«, vrednost »0« pa utripa.



Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).



Ponovno se dotaknite gumba časovnika; vrednost »1« bo utripala.



Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.



Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Preostali čas bo prikazan na prikazovalniku.

OPOMBA: Ob indikatorju stopnje moči bo zasvetila rdeča pika, ki označuje izbrano cono.



Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

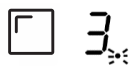
Zgoraj prikazane slike služijo samo za ponazoritev in ne predstavljajo nujno končnega izdelka.

Nastavitev za več kuhališč:

Koraki za nastavev več kuhališč so podobni korakom za nastavev enega kuhališča.

Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Prikazovalnik minut prikazuje minute časovnika. Pika ustreznega kuhališča utripa.

Kot je prikazano spodaj:



(nastavljen na 15 minut)



(nastavljen na 45 minuti)

Ko časovnik preneha odšteti, se bo ustrezno kuhališče izklopilo.

Nato se bo prikazal nov minutni časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.

Kot je prikazano na desni:

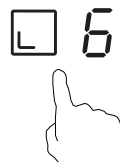


(nastavljen na 30 minut)

Ko se dotaknete gumba za izbiro ogrevalne cone, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

c) Preklic časovnika

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite preklicati časovnik.



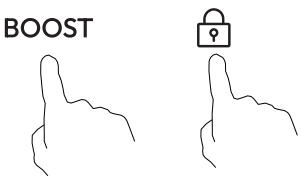
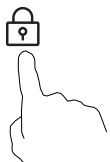
Dotaknite se gumba časovnika, da indikator začne utripati.

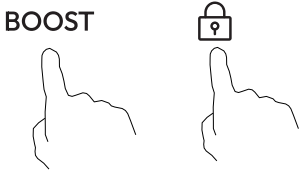
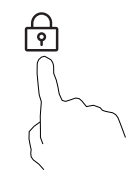


Z dotikom drsnika nastavite časovnik na vrednost »00«, s čimer ga prekličete.

Funkcija upravljanja porabe energije

- nastaviti je mogoče najvišjo stopnjo absorpcije moči za indukcijsko kuhalno ploščo z izbiro različnih razponov moči.
- indukcijske kuhalne plošče se lahko samodejno omejijo na delovanje z manjšo močjo, da bi se izognili tveganju preobremenitve.
- Na grelna mesta ni treba postavljati loncev. **Predlagamo, da začnete nastavljanje v 5 sekundah po priključitvi napajanja.** Če želite vstopiti v funkcijo upravljanja porabe, morate v 60 sekundah vstopiti v način nastavitve moči.

Vstop v funkcijo upravljanja porabe energije	
1. Upoštevajte, da ne vklopite kuhalne plošče. Na tej stopnji hkrati pritisnite "Boost" in "Lock". BOOST 	Simbol "S" bo prikazan na mestu #1.
2. Pritisnite tipko "Lock". 	Simbol "S" bo prikazan na mestu #1, simbol "E" pa na mestu #2.

3. Ponovno hkrati pritisnite tipki "Boost" in "Lock". BOOST 	Simbol "S" bo prikazan na mestu #1, "E" bo prikazan na mestu #2, "t" pa na mestu #3. Hkrati se bo na indikatorju časovnika prikazal trenutni način največje moči (7.4).
Prehod na drugo raven	
na kratko pritisnite tipko "Boost" BOOST 	Na voljo je 6 nivojev moči, od "7.4" do "2.5". Indikator časovnika bo prikazal enega od njih. "7.4": največja moč je 7.4 kW. "6.5": največja moč je 6.5 kW. "5.5": največja moč je 5.5 kW. "4.5": največja moč je 4.5 kW. "3.5": največja moč je 3.5 kW. "2.5": največja moč je 2,5 kW.
Potrditvena funkcija upravljanja moči	
Ko izberete želeni način nastavitve moči, pritisnite tipko "Lock" 	Ko indikator časovnika preneha utripati, je način vklopa uspešno nastavljen.
Izhod iz funkcije upravljanja porabe energije	
Po nastavitvi poskrbite, da odklopite napajanje in ga ponovno priključite.	Nato bo kuhalna plošča izklopljena.

Privzeti časi delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena z varnostno zaščitno funkcijo samodejnega izklopa. Ta funkcija kuhalno ploščo samodejno izklopi, če se zgodi, da jo sami pozabite izklopiti. Privzeti časi delovanja glede na različne stopnje moči so prikazani v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeto delovanje časovnika (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko lonec odstavite, indukcijska kuhalna plošča takoj preneha s segrevanjem in se po 2 minutah samodejno izklopi.

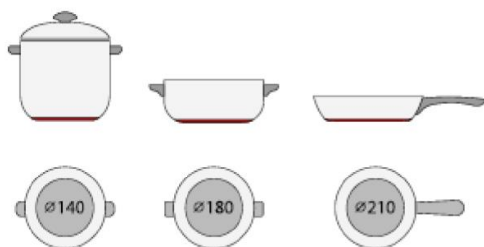
Izbira posode za kuhanje



Uporabljate lahko različne posode za kuhanje.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:
Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
OPOMBA: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.
Posoda mora imeti ravno dno in premer v skladu s spodnjo tabelo 1.
3. Uporabljajte samo feromagnetno kuhinjsko posodo iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla, ki mora biti združljiva z indukcijsko tehnologijo.
4. Uporabljajte posode s premerom feromagnetnega območja (dna posode) v skladu z merami, navedenimi v spodnji tabeli. (Tabela 1)
 - Če uporabite manjšo posodo, lahko to vpliva na učinkovitost delovanja.
 - Posoda morda ne bo zaznana, če je njen premer manjši od vrednosti, navedeni v tabeli 1.

Glede na velikost kuhališča lahko uporabljate posodo različnega premera, kot je prikazano na spodnji sliki:





5. Če feromagnetni del le delno pokriva dno lonca, se bo segrel samo feromagnetni del, preostali del dna posode pa se morda ne bo segrel do zadostne temperature za kuhanje.
6. Če feromagnetni del ni homogen, temveč vsebuje druge materiale, kot je aluminij, lahko to vpliva na segrevanje in zaznavanje posode.

Če je dno posode podobno kot na slikah spodaj, posoda ne bo zaznana.



Kuhališče	Premer dna indukcijske posode	
	Najmanj (mm)	Največ (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Prilagodljivo območje	250	386*180

Zgornje mere se lahko razlikujejo glede na velikost posode in material, iz katerega je izdelana.

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče lahko enostavno očistite na naslednji način:

Vrsta nečistoče	Način čiščenja	Pripomočki za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite z vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica za čiščenje
Madeži in sledi vodnega kamna	Na površino nanesite malo belega kisa, obrišite z mehko krpo ali uporabite namenski pripomoček za čiščenje.	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Staljeni sladkor, stopljen aluminij ali plastika	Ostanke odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljše je silikonsko)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

OPOMBA: Pred čiščenjem izklopite aparat.

Prikaz in odpravljanje napak

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodejno diagnostiko. S tem preskusom lahko serviser preveri delovanje različnih komponent brez razstavljanja ali odstranjevanja kuhalne plošče z delovne površine.

Odpravljanje težav

1) Kode napak, ki se pojavijo med uporabo aparata, in rešitve:

Koda napake	Težava	Rešitev
Brez samodejne obnovitve		
E1	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – odprto vezje.	Preverite povezavo ali zamenjajte senzor temperature steklokeramične plošče.
E2	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče – kratek stik.	
Eb	Okvara senzorja temperature steklokeramične plošče.	
E3	Senzor je zaznal previsoko temperaturo steklokeramične plošče.	Počakajte, da se temperatura steklokeramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat.
E4	Okvara senzorja temperature IGBT – odprto vezje.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara senzorja temperature IGBT – kratek stik.	
E6	Previsoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje.

		Dotaknite se gumba za vklop/izklop, da znova zaženete aparat. Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.
E7	Napajalna napetost je pod nazivno napetostjo.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
E8	Napajalna napetost je nad nazivno napetostjo.	Aparat vklopite, ko je napajanje normalno.
U1	Napaka v komunikaciji.	Prekinite in nato znova vzpostavite povezavo med ploščo prikazovalnika in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali ploščo prikazovalnika.

2) Posebne napake in rešitve

Napaka	Težava	Rešitev A	Rešitev B
Ko vklopite aparat, se lučka LED ne vklopi.	Ni električnega napajanja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Dodatna napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali pa prikazovalnik LED ni normalen.	Plošča prikazovalnika je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
Pojavi se indikator načina kuhanja, vendar se segrevanje ne zažene.	Previsoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Odprtina za vstop zraka ali odprtina za prezračevanje je morda zamašena.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.	
	Napajalna je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	

Segrevanje se med delovanjem nenadoma ustavi in na prikazovalniku utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano, zamenjajte napajalno ploščo.
	Premjer posode je premajhen.		
	Kuhalna plošča se je pregrela.	Aparat se je pregrel. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje. Pritisnite gumb za vklop/izklop, da ponovno zaženete aparat.	
Za kuhališča na isti strani (npr. prvo in drugo kuhališče) je prikazana črka »u«.	Okvara povezave napajalne plošče in plošče prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Plošča prikazovalnika komunikacijskega dela je poškodovana.	Zamenjajte ploščo prikazovalnika.	
	Glavna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju.

Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Služba za pomoč strankam

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

- preverite, ali je aparat pravilno priključen;
- preberite zgornjo tabelo o nepravilnostih v delovanju in prikazu.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite aparat in ga ne poskušajte razstaviti, nato pa pokličite servisno službo.

Posebna izjava

Vsebinsko teh navodil za uporabo smo skrbno pregledali. Kljub temu družba ni odgovorna za morebitne tiskarske napake ali izpuste. V posodobljeno različico lahko vključimo tudi tehnične spremembe brez predhodnega obvestila. Videz in barva naprave v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujeta od dejanskih.



ODSTRANJEVANJE:

Tega izdelka ne odlagajte kot nesortiran komunalni odpadke. Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

Ta aparat je označen v skladu z Direktivo 2012/19/ES Evropskega parlamenta in Sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

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

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

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

Za natančnejše informacije o ravnanju, predelavi, recikliranju tega izdelka se obrnite na svoj lokalni urad, podjetje za gospodinjske odpadke ali na trgovino, kjer ste aparat kupili.

Rappel de sécurité et entretien :

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La maintenance et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie.
- Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage

- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- **PRUDENCE** : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l'appareil.

AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible, ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
- Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
- Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
- N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

- Laissez refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- PRUDENCE : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction CANDY. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

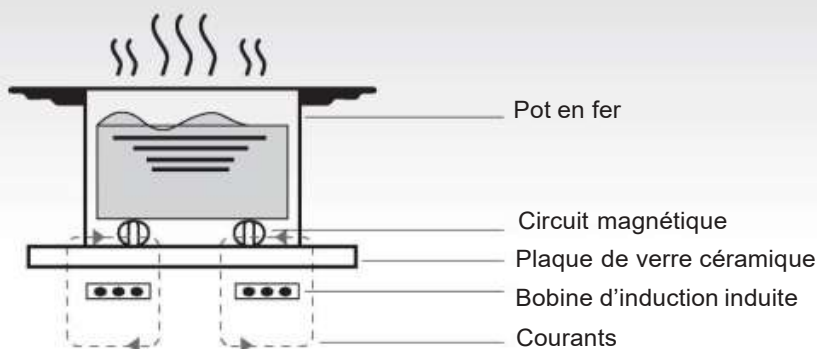
Présentation du produit

La table de cuisson à induction permet de cuisiner de toutes les manières, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatisées et ses multifonctions, ce qui en fait le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

Fabriquée avec des matériaux spécialement importés, la table de cuisson à induction CANDY est extrêmement facile à utiliser, durable et sûre.

Principe de fonctionnement

La table de cuisson à induction se compose d'une bobine, d'une plaque chauffante en matériau ferromagnétique et d'un système de commande. Le courant électrique génère un champ magnétique puissant 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 était spécialement conçue pour un usage domestique.

Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, CANDY se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, esthétique ou les programmes de l'appareil.

- **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 s'éteint automatiquement.

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

Lorsqu'une casserole d'un diamètre inférieur à 80 mm, ou un autre petit objet (p. ex. couteau, fourchette, clé) ou une casserole non magnétique (p. ex. aluminium) a été oublié sur la table de cuisson, un buzzer retentit pendant environ une minute, après quoi la table de cuisson se met automatiquement en veille.

- **Indicateur de chaleur résiduelle**

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre « H » apparaît pour vous avertir pour s'en éloigner.

- **Arrêt automatique**

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

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

Lorsque la casserole est retirée de la zone de cuisson elle arrête immédiatement le chauffage et s'éteint automatiquement après que le buzzer ait sonné pendant une minute.

Attention : Toute personne qui a été équipée d'un stimulateur cardiaque devrait consulter un médecin avant d'utiliser la table chauffante à induction.

Installation

1. Faites un trou dans le plan de travail de la dimension indiquée dans le schéma ci-dessous. Un espace minimum de 50 mm doit être laissé autour du trou. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.

Comme indiqué dans la Figure (1)

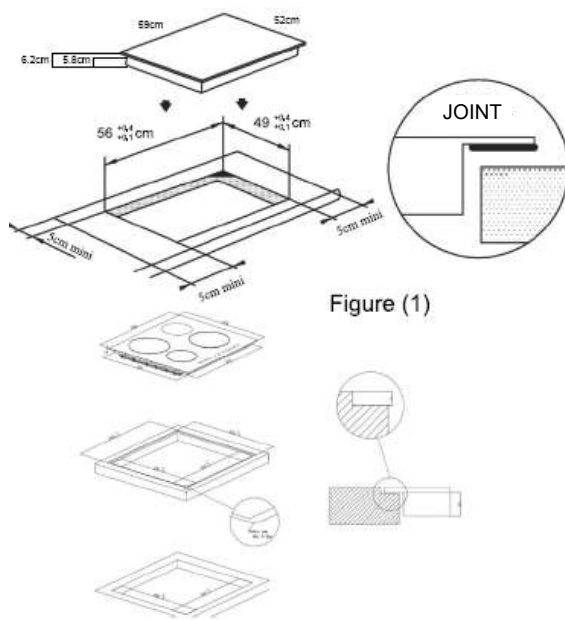


Figure (1)

Installation par encastrement : Possible uniquement si le four n'est pas installé sous le comptoir

2. Il est essentiel que la table de cuisson 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, comme illustré à la Figure 2.

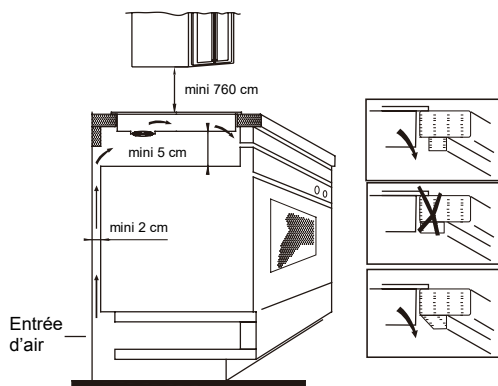
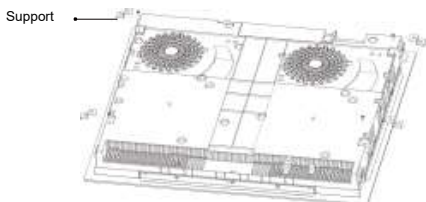


Figure (2)

N.B. : Pour des raisons de sécurité, l'espace entre la table de cuisson et toute armoire située au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

- 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 ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.



Avertissements :

- L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N'essayez pas de réparer vous-même votre appareil.
- La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.
- La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.
- Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche 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 en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

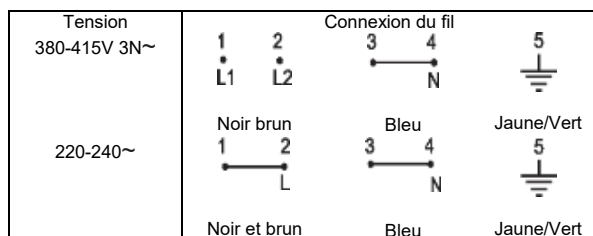


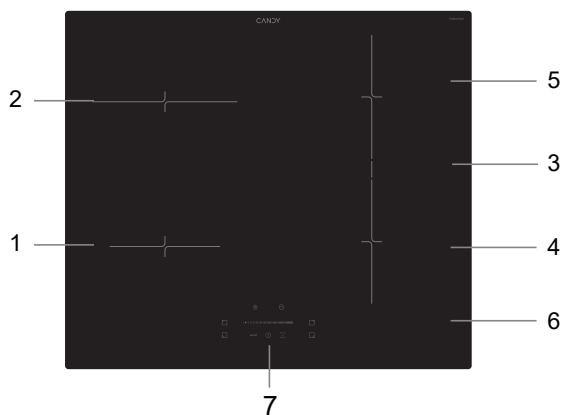
Figure (3)

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

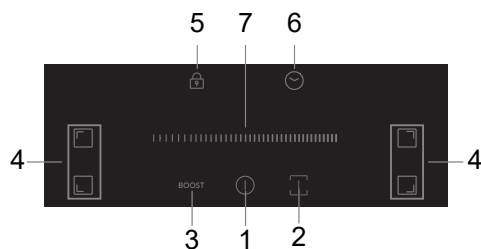
Le câble ne doit pas être plié ou comprimé. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.

Schéma de la table de cuisson à induction :



- Zone 1400W/1500W max.
- Zone 2400W/2600W max.
- Zone 3000W/3600W max.
- Panneau de commande
- Zone 1800W/2000W max.
- Zone 1800W/2000W max.
- Table de verre

Schéma de principe du panneau de commande



- Touche Marche/Arrêt
- Touche de la zone flexible
- Boost
- Touches de sélection de la zone de cuisson
- Touche de verrouillage
- Touche du temporisateur
- Curseur Marche/Temporisation

Utilisation du produit

Touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez le bout de votre doigt, pas sa pointe.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par ex. un ustensile... ou un chiffon) ne les couvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir une bonne batterie de cuisine



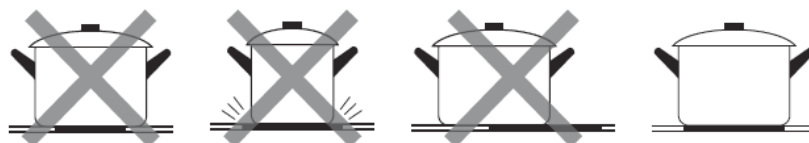
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 2. Si  ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.



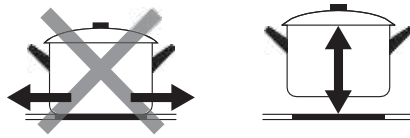
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole plus grande, un peu plus d'énergie sera utilisée pour atteindre son efficacité maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



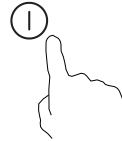
Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



Mode d'emploi

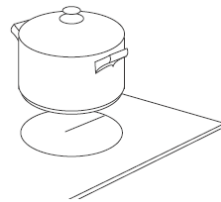
Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « – » ou « – – » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.



Posez votre casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

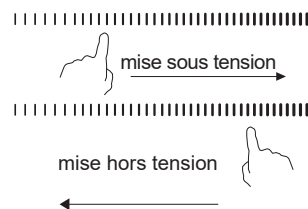


En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter



Réglez la cuisson à l'aide du curseur

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si l'écran clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

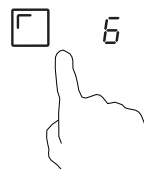
- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson.

L'écran «  » s'éteint automatiquement au bout d'une minute si vous n'avez pas posé de casserole adaptée.

Arrêt de la cuisson

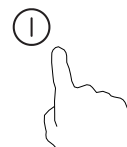
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Éteignez le foyer de cuisson en faisant glisser votre doigt sur le curseur jusqu'à « | ». Vérifiez que l'écran affiche « 0 »



Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.



Prenez garde aux surfaces chaudes.

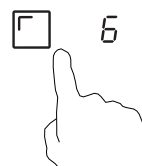
« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



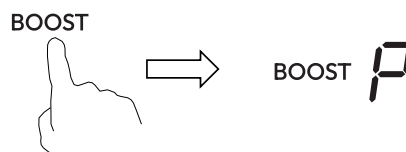
Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.

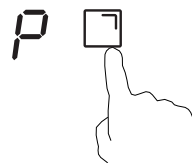


Appuyez à nouveau sur la touche « BOOST » : « b » s'affiche sur le témoin du foyer de cuisson et le niveau de chauffe atteint son maximum.



Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)

Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction « boost »



Appuyez sur la touche « Boost » BOOST pour désactiver la fonction
« Boost » : le foyer de cuisson revient à son réglage de départ.

BOOST



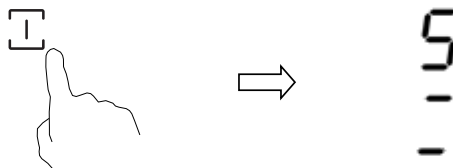
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

ZONE FLEXIBLE

- Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

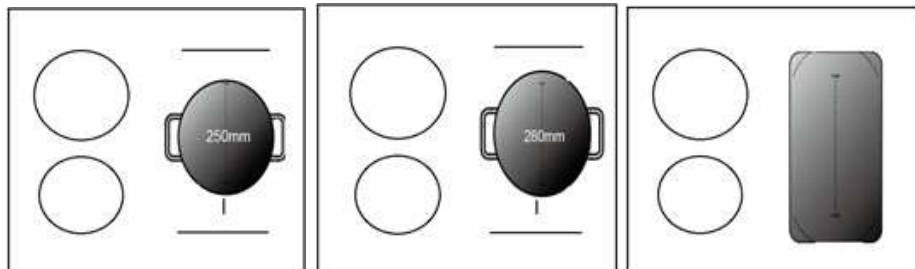
Sélection d'une grande zone

1. Pour activer la zone libre en tant que large zone de cuisson unique, appuyez sur la touche zone libre.



2. Nous conseillons d'utiliser la grande zone de cuisson comme suit :

Ustensiles de cuisson : un récipient de 250 ou 280 mm de diamètre (les récipients carrés ou ovales sont admis)

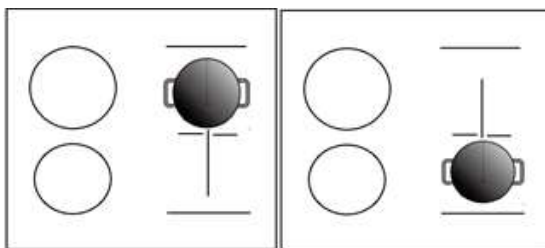


Nous ne recommandons aucune autre opération, sauf pour les trois situations indiquées ci-dessus, car cela pourrait avoir un effet sur la chauffe de l'appareil

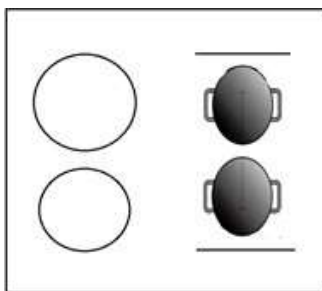
Sélection de deux zones de cuisson séparées

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones de cuisson séparées, vous avez le choix entre deux types de chauffe.

- (a) Posez une casserole d'un côté ou de l'autre de la zone libre de cuisson.



(b) Posez deux casseroles, l'une de chaque côté de la zone libre de cuisson.



Remarque : Assurez-vous que la casserole fait plus de 12cm de diamètre.

Verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Verrouillage des touches de commande

Appuyez sur la touche de verrouillage

L'indicateur de temporisation affiche « Lo »

Déverrouillage des touches de commande

Touchez et maintenez la touche de Verrouillage pendant un moment.

Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt . Vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt  en cas d'urgence, mais, dans ce cas, vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de l'utilisation suivante.

Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé. La durée maximum de temporisation est 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner une zone de cuisson

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur lorsqu'une zone au moins est active.

Appuyez sur la touche du temporisateur, « 10 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.

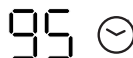
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 5)



Appuyez sur la touche du temporisateur et le « 1 » commence à clignoter

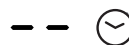


Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.



Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant.

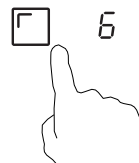
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand le temps réglé est écoulé.



b) Réglage du temporisateur pour éteindre un foyer de cuisson

Réglage d'un seul foyer

Appuyez sur la touche de la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.



Appuyez rapidement sur la touche du temporisateur, « 10 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.



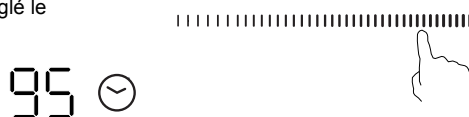
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 5)



Appuyez sur la touche du temporisateur et le « 1 » commencera à clignoter.



Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.



Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant.

REMARQUE : Le point rouge près de l'indicateur du niveau de chauffe s'allume pour indiquer que la zone de cuisson est sélectionnée.



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



Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

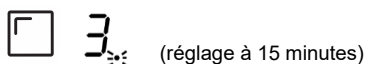
Les illustrations ci-dessus ne sont fournies qu'au titre de référence ; le produit final est applicable.

Réglage de plusieurs zones :

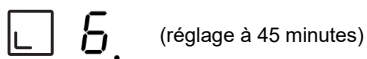
Les étapes du réglage de plusieurs zones sont les mêmes que celles du réglage d'une seule zone.

Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernées sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point de la zone de cuisson concernée clignote.

Comme ci-dessous :



(réglage à 15 minutes)



(réglage à 45 minutes)

Quand le décompte est terminé, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et le point sur la zone de cuisson correspondante commence à clignoter.

Comme indiqué sur la droite :



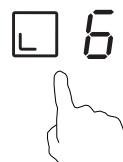
(réglage à 30 minutes)



Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de temporisation.

c) Annuler la temporisation

Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez annuler la temporisation



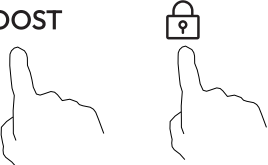
En appuyant sur la touche de temporisation, l'indicateur commence à clignoter

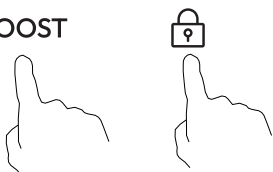


Utilisez le curseur pour régler le temporisateur sur « 00 » : la temporisation est annulée

Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à une puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre des casseroles sur les zones de cuisson. **Nous suggérons de démarrer le réglage dans les 5 secondes après avoir allumé.** Vous devez entrer dans le mode de réglage de la puissance dans les 60 secondes pour entrer dans la fonction de gestion de la puissance.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
1. Veillez noter que cela n'allume pas la plaque. À ce stade, appuyez sur "Boost" et "Verrouillage" simultanément. BOOST 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1.
2. Appuyez sur la touche "Verrouillage". 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1 et le symbole "E" s'affiche sur la zone n° 2.

3. Appuyez sur les touches "Boost" et "Verrouillage" simultanément. BOOST 	Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1, "E" s'affiche sur la zone n° 2 et "t" s'affiche sur la zone n° 3. Le mode de puissance maximale actuelle (7.4) s'affiche en même temps sur le voyant de la minuterie.
Pour passer à un autre niveau	
Appuyez brièvement sur la touche "Boost" BOOST 	Il y a 6 niveaux de puissance, de "7.4" à "2.5". Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux. "7.4" : la puissance maximale est de 7,4 kW. "6.5" : la puissance maximale est de 6,5 kW. "5.5" : la puissance maximale est de 5,5 kW. "4.5" : la puissance maximale est de 4,5 kW. "3.5" : la puissance maximale est de 3,5 kW. "2.5" : la puissance maximale est de 2,5 kW.
Validation de la fonction de gestion de la puissance	
Une fois que le mode de réglage de la puissance souhaité est sélectionné, appuyez sur la touche "Verrouillage" 	Lorsque le voyant de la minuterie cesse de clignoter, le mode de puissance est réglé avec succès.
Quitter la fonction de gestion de la puissance	
Après le réglage, veillez à éteindre puis à rallumer.	La plaque sera alors éteinte.

Durées d'utilisation par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction s'arrête immédiatement de chauffer et elle s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.

Choix des récipients de cuisson



Vous pouvez avoir plusieurs récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction peut détecter plusieurs récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :

Placer le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est adapté. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté pour une utilisation avec la plaque de cuisson à induction.

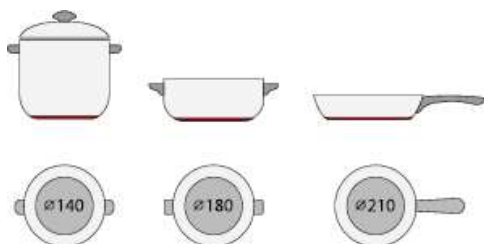
2. Poser un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.

N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.

Le fond doit être plat et le diamètre doit correspondre aux indications du tableau 1 ci-dessous.

3. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou acier inoxydable mais compatibles avec l'induction.
4. Utiliser des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (fond de la casserole) correspond aux dimensions indiquées dans le Tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles avec des diamètres plus petits que ceux indiqués dans le Tableau 1, elles pourraient ne pas être détectées

En fonction de la taille de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres tel qu'illustré ci-dessous :





5. Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement le fond de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste du fond peut ne pas atteindre une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène mais est constituée d'autres matériaux comme de l'aluminium, cela peut affecter la mise en température et la détection de la casserole.
- Si le fond de la casserole ressemble aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas être détectée.



	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
Zone de cuisson	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 et 4	140	180
Zone flexible	250	386*180

Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée.

Nettoyage et entretien

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

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

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

Dépannage

1) Code de défaillance affiché durant l'utilisation et solution;

Code de défaillance	Problème	Solution
Pas de rétablissement automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	

E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	
U1	Erreur de communication	Rétablissez la connexion entre la carte du tableau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte du tableau d'affichage.

2) Défaillance spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	Erreur de connexion entre la carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou l'évacuation d'air peuvent être bloquées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "E".	La typologie de casserole est n'est pas adaptée.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La plaque est trop chaude ;	L'appareil a surchauffé. Attendre que la température retrouve sa valeur normale.	
		Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	

Les zones de cuisson d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront « <u>u</u> ».	Erreur de connexion entre la carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ;	Vérifiez le branchement.	
	La carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	Le carte principale est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lisez le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

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

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.

De plus, 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 la couleur réelle.



MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les déchets domestiques non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE).

En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques.

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

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.



Sigurnosne napomene i održavanje:

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci posuda, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje.
Prije otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću upravljačkog elementa. Ne oslanjajte se na detektor posude.

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

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

- Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.
- Uvijek stavite posudu u središte površine na kojoj kuhate.
- Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati

Poštovani korisniče:

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

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

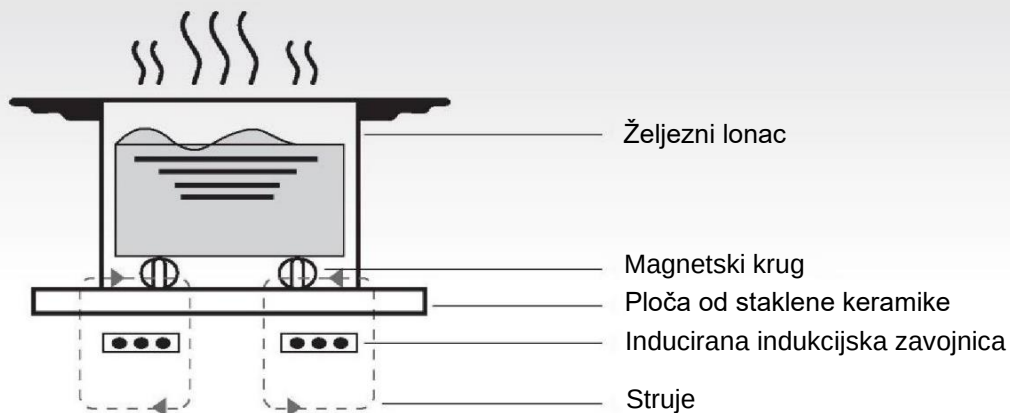
Uvodno o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje namijenjena je svim vrstama kuhanja jer ima elektromagnetske zone kuhanja i mikroračunalne kontrolne gumbе i multifunkcije pa je idealan izbor za današnju obitelj.

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

Načelo rada

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



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena uporabi u kućanstvima.

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

- **Zaštita od pregrijavanja**

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

- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**

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

- **Upozorenje o ostatku topline**

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

- **Automatsko isključivanje**

Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

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

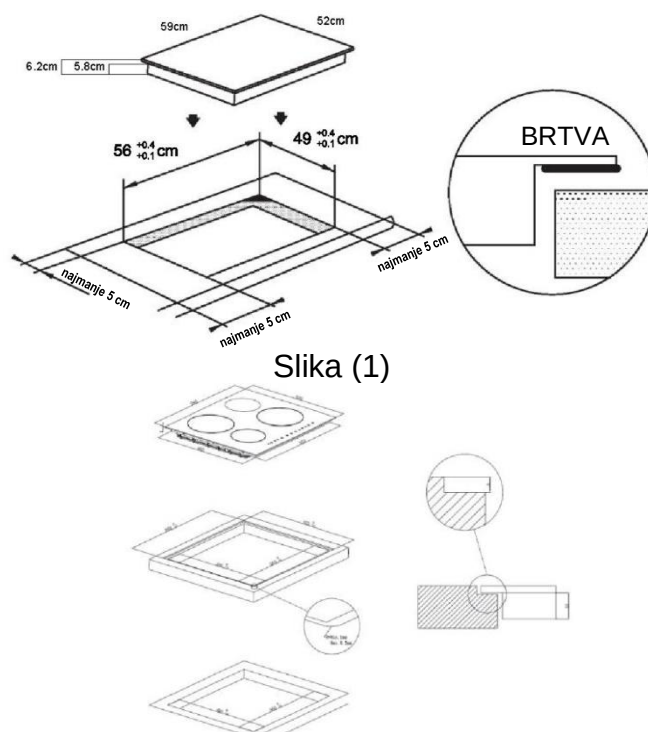
Kad posudu maknete iz zone za kuhanje, zona se prestaje zagrijavati i sama se isključuje nakon oglašavanja zvučnog signala u trajanju od jedne minute.

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

Ugradnja

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

Kako je prikazano na Slici (1)



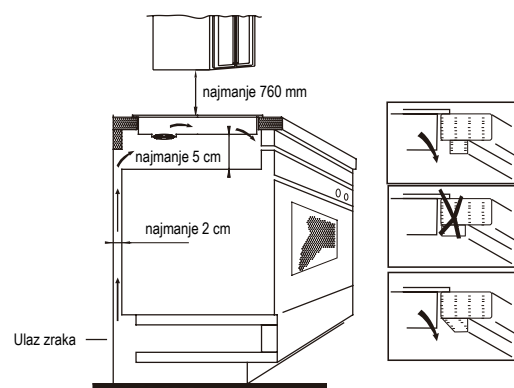
Slika (1)

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

2. Indukcijska ploča za kuhanje mora imati dobru ventilaciju i ne smiju se blokirati ulaz i izlaz zraka.

Pobrinite se da se ploča za kuhanje ispravno ugradi, kako je prikazano na slici 2.

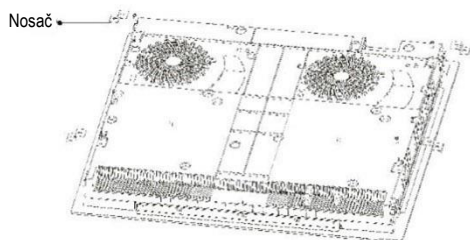
Slika (2)



Slika (2)

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

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



Upozorenja:

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

4. Spajanje na sustav napajanja

Utičnicu treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je na slici 3.

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

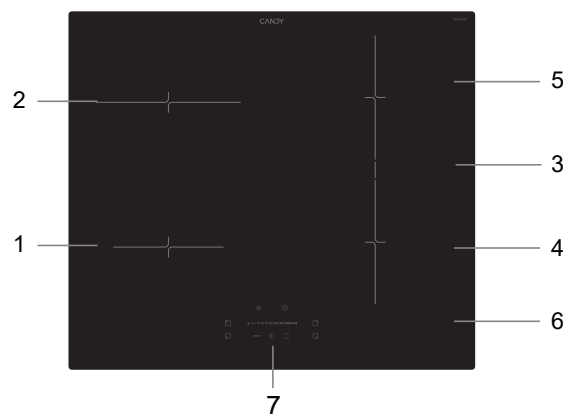
Slika (3)

Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar službe za pomoć nakon prodaje uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja bilo kakvih nesreća.

Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi višepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.

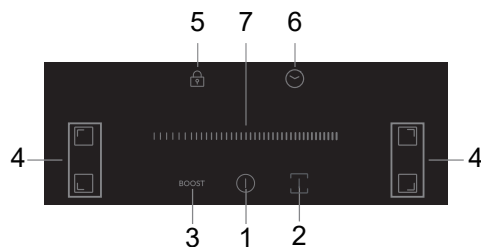
Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima. Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

Dijagram indukcijske ploče za kuhanje:



1. Maks. 1400 W/1500 W zona
2. Maks. 2400 W/2600 W zona
3. Maks. 3000 W/3600 W zona
4. Maks. 1800 W/2000 W zona
5. Maks. 1800 W/2000 W zona
6. Staklena ploča
7. Upravljačka ploča

Shematski prikaz upravljačke ploče

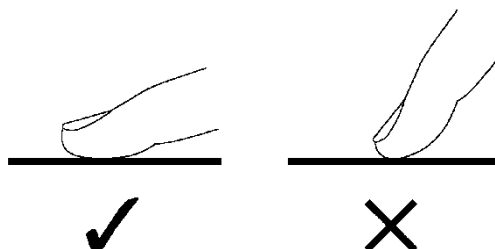


1. Uključivanje/isključivanje
2. Upravljački element fleksibilnog područja
3. Povećanje snage
4. Odabir zone zagrijavanja
5. Upravljački element za zaključavanje tipki
6. Upravljanje vremenskim programatorom
7. Upravljanje dodirnim klizača snage / vremenskog programatora

Upotreba proizvoda

Upravljački elementi osjetljivi na dodir

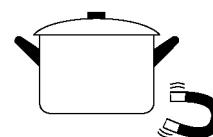
- Ne morate pritiskati jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljački elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog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



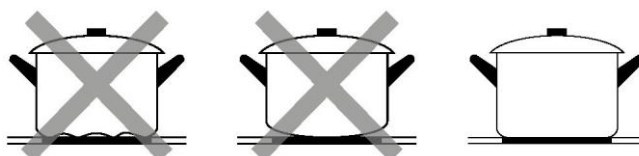
Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



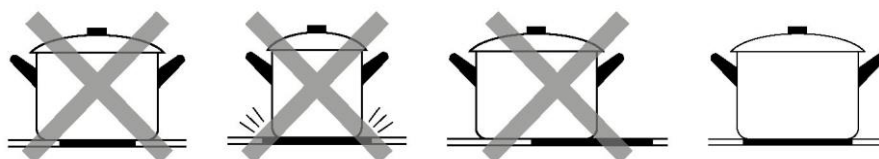
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema dnu tave. Ako postoji privlačenje,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



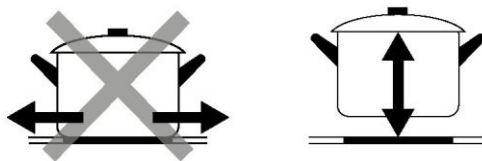
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



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



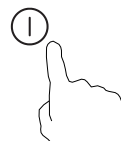
Podignite posudu s indukcijske ploče za kuhanje – ne ključite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



Način upotrebe

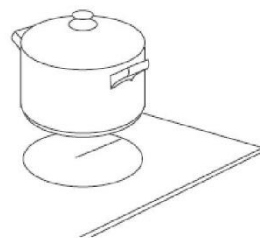
Početak kuhanja

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



Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

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



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



Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa s klizačem

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



Ako na zaslonu trepće naizmjenice s postavkom topline

Time se označava:

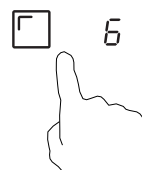
- da niste postavili posudu na ispravnu zonu za kuhanje ili
- da posuda koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili
- da je posuda premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna posuda na zonu za kuhanje.

Prikaz „  “ se automatski isključuje nakon 1 minute ako ne postavite prikladnu posudu.

Završetak kuhanja

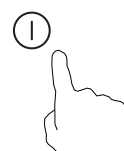
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



Isključite zonu za kuhanje dodirom klizača da provjerite prikazuje li se na pokazivaču "0"



Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.



Pazite na vruće površine

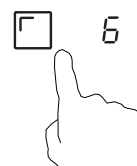
Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



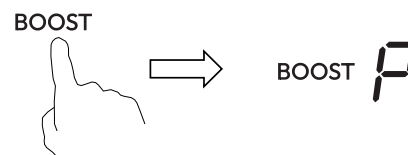
Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

Dodirivanje upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.

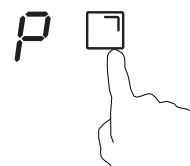


Dodirivanje regulatora za povećanje snage BOOST, indikator zone prikazu "P" i snaga postiže maksimalnu vrijednost.



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja za koju želite isključiti povećanje snage



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

BOOST



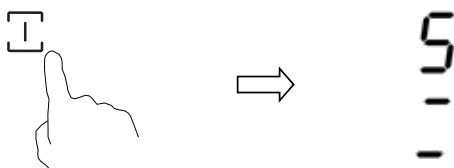
- Funkcija može raditi u svim zonama za kuhanje.
- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta.
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

FLEKSIBILNO PODRUČJE

- Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.
- Fleksibilno se područje sastoji od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati.

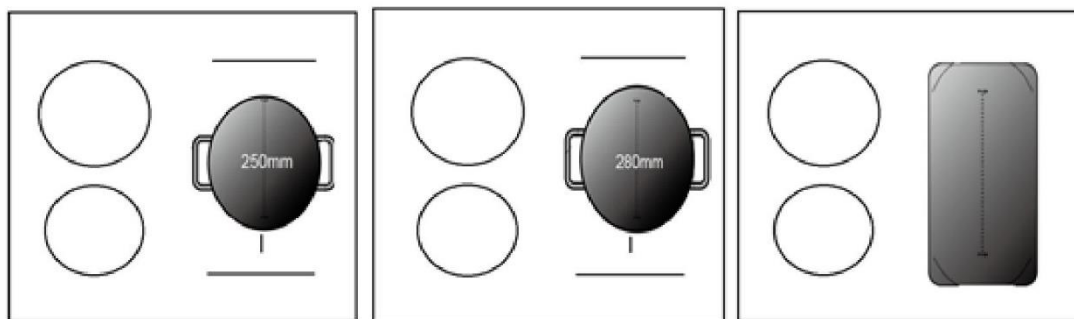
Kao velika zona

1. U svrhu aktiviranja fleksibilnog područja kao jedne velike zone, pritisnite gumb za fleksibilno područje.



2. Za veliku zonu, predlažemo upotrebu sljedećeg:

Posuđe za kuhanje: Posuđe za kuhanje promjera 250 mm ili 280 mm (prihvatljivo je pravokutno ili ovalno posuđe za kuhanje)

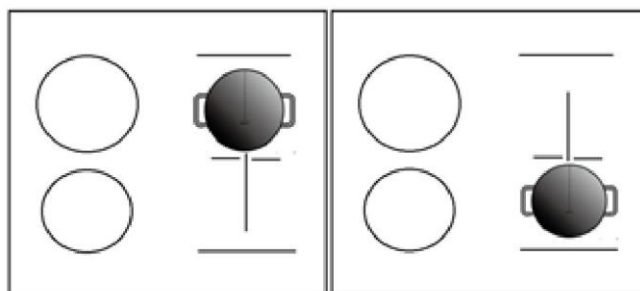


Ne preporučujemo druge radnje osim gore navedene tri radnje jer se time može utjecati na grijanje uređaja

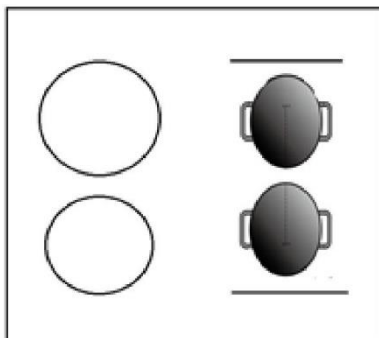
Kao dvije neovisne zone

Za upotrebu fleksibilnog područja kao dvije različite zone, imate dvije mogućnosti grijanja.

- (a) Stavite posudu na desnu gornju ili desnu donju stranu fleksibilne zone.



(b) Stavite dvije tave na obje strane fleksibilne zone.



Napomena: Pobrinite se da je posuda veća od 12 cm.

Blokiranje upravljačkih elemenata

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

Zaključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite tipku za zaključavanje

Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”

Otključavanje upravljačkih tipki

Dodirnite i kraće vrijeme držite tipku za zaključavanje.



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

Upravljanje vremenskim programatorom

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

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

a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

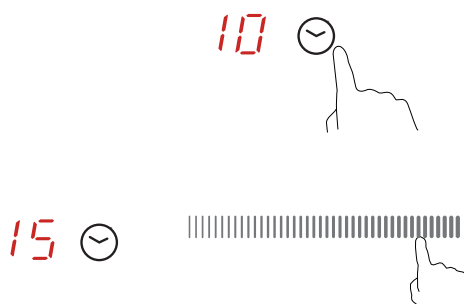
Ako niste odabrali nijednu zonu za kuhanje

Pobrinite se da se uključi površina za kuhanje.

Napomena: minutni podsjetnik možete koristiti ako je barem jedna zona aktivna.

Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "10" i treptat će "0".

Podesite vrijeme dodirnom kliznog regulatora. (npr. 5)



Ponovno dodirnite regulator vremenskog programatora, "1" će treptati

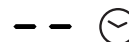


Podesite vrijeme dodirnom kliznog regulatora (npr. 9), vremenski programator će biti podešen na 95 minuta.



Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme

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



b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za kuhanje

Postavljanje jedne zone

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.



Nakon kraćeg vremena, dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "10" i treptat će "0".



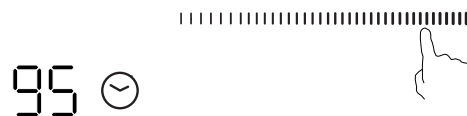
Podesite vrijeme dodirnom kliznog regulatora. (npr. 5)



Ponovno dodirnite vremenski programator, "1" će treptati.



Podesite vrijeme dodirnom kliznog regulatora (npr. 9),
vremenski programator će biti podešen na 95 minuta.



Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje.
Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

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



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



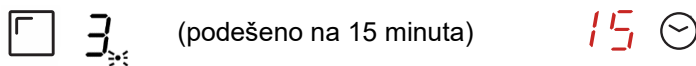
Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

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

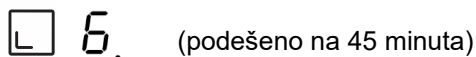
Postavljanje više zona:

Postupak za postavljanje više zona sličan je postupku za postavljanje jedne zone;

Ako istovremeno postavljate vrijeme za više zona za kuhanje, uključuju se decimalne točke pripadajućih zona
za kuhanje. Prikaz minuta prikazuje minutnu vrijednost vremenskog programatora. Točka odgovarajuće zone trepće.
Prikaz izgleda kao u nastavku:



(podešeno na 15 minuta)



(podešeno na 45 minuta)

Kad istekne vrijeme odbrojavanja vremenskog programatora,
odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova
minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka
odgovarajuće zone.



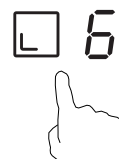
Prikaz izgleda kao slika desno:

(postavljeno na 30 minuta)

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat
će se na indikatoru vremenskog programatora.

c) Otkazivanje vremenskog programatora

Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite otkazati
vremenski programator



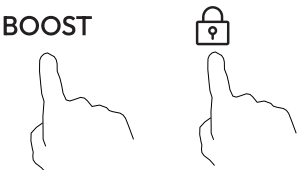
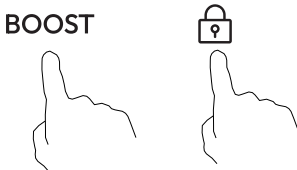
Kada dodirnete upravljanje vremenskim programatorom, indikator će treptati



Dodirnite klizni regulator za podešavanje vremenskog programatora na "00", vremenski programator će se otkazati

Funkcija regulacije snage

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

Pokretanje funkcije za regulaciju snage	
1. Zapamtite da ne uključujete ploču za kuhanje. U ovoj fazi istodobno pritisnite "Povećanje snage" i "Zaključaj". BOOST 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1.
2. Pritisnite tipku "Zaključaj". 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1, a simbol "E" prikazat će se u zoni #2.
3. Ponovno pritisnite tipke "Povećanje snage" i "Zaključaj" u isto vrijeme. BOOST 	Simbol "S" prikazat će se u zoni #1, simbol "E" prikazat će se u zoni #2, simbol "t" prikazat će se u zoni #3. Istodobno će se na indikatoru vremenskog programatora prikazati trenutni način rada s maksimalnom snagom (7.4).
Prijelaz na drugu razinu	
Kratko pritisnite tipku "Povećanje snage" BOOST 	Postoji 6 razina snage, od „7.4” do „2.5”. Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će jednu od njih. "7.4": maksimalna snaga je 7,4 kW. "6.5": maksimalna snaga je 6,5 kW. "5.5": maksimalna snaga je 5,5 kW. "4.5": maksimalna snaga je 4,5 kW. "3.5": maksimalna snaga je 3,5 kW. "2.5": maksimalna snaga je 2,5 kW.

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

Zadana vremena rada

Automatsko isključivanje sigurnosna je zaštitna funkcija za ploču za kuhanje. Automatski se isključuje čak i ako zaboravite isključiti kuhanje. Zadana vremena rada za različite razine snage prikazuju se u tablici u nastavku:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Nakon uklanjanja lonca, zagrijavanje indukcijske ploče odmah se prekida i ploča za kuhanje automatski se isključuje nakon 2 minute.

Odabir posuda za kuhanje



Željezna posuda
za prženje na ulju



Nehrđajući
čelik



Željezna
posuda



Željezni
čajnik



Emajlirani čajnik
od nehrđajućeg čelika



Emajlirani pribor
za kuhanje



Željezna ploča

Možete imati mnogo različitih posuda za kuhanje

- Indukcijskom pločom za kuhanje mogu se prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete ispitati jednim od sljedećih načina:
Postavite posudu u zonu za kuhanje. Ako se odgovarajućom zonom za kuhanje prikazuje razina napajanja, tada je posuda prikladna za uporabu. Ako trepće „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
- Držite magnet kraj posude. Ako se posudom privlači magnet, prikladan je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
Napomena: Dno posude mora sadržavati magnetski materijal.
Mora imati ravno dno s promjerom u skladu s tablicom 1. u nastavku.
- Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe za kuhanje od lakiranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika, koje je kompatibilno s indukcijom
- Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
- Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
- Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u tablici 1., lonci se možda ne otkriju

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



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

Ako je baza posude slična slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
Zona za kuhanje	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Fleksibilno područje	250	386*180

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

Čišćenje i održavanje

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

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

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i provjera

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

Rješavanje problema

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

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

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

2) Konkretna kvara i rješenja

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED se ne uključuje kada se uređaj priključi.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključak.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator mirno. Ako ne radi mirno, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	

Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu trepće „ <u>U</u> ”.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama.)	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala. Pričekajte da se temperatura vrati u normalu.	
		Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „ <u>U</u> ”.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona;	Provjerite priključak.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	
	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

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

Služba za korisnike

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

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

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

Posebna izjava

Pažljivo smo provjerili sadržaj ovoga priručnika. No, poduzeće ne snosi odgovornost za bilo kakve pogreške u tiskanju ili izostavljene podatke. Nadalje, bilo kakve tehničke preinake mogu se uključiti u revidiranu verziju priručnika bez obavijesti. Izgled i boja uređaja u ovom priručniku mogu se razlikovati od izgleda i boje stvarnog uređaja.



ZBRINJAVANJE:

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

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

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

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

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

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

Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:

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

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

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

- Adoperare sempre utensili da cucina idonei.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.
- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.

- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere controllato costantemente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

Gentile Cliente:

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

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

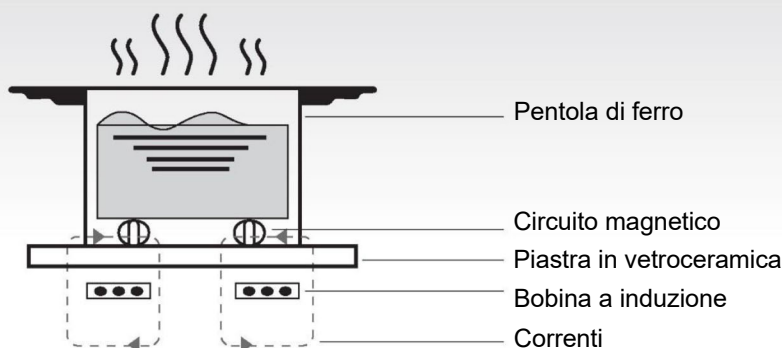
Presentazione del prodotto

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

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

Principio di funzionamento

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



Sicurezza

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

- **Protezione contro il surriscaldamento**

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

- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**

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

- **Avvertenza sul calore residuo**

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

- **Spegnimento automatico**

Un'altra caratteristica di sicurezza della piastra a induzione è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

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

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

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

Installazione

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

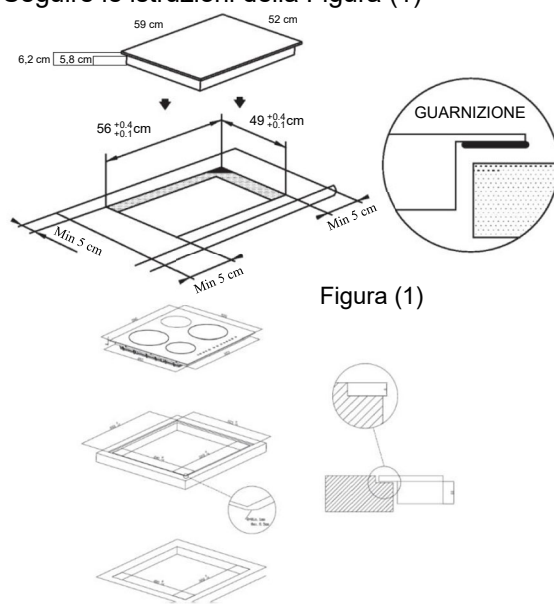


Figura (1)

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

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

Figura (2)

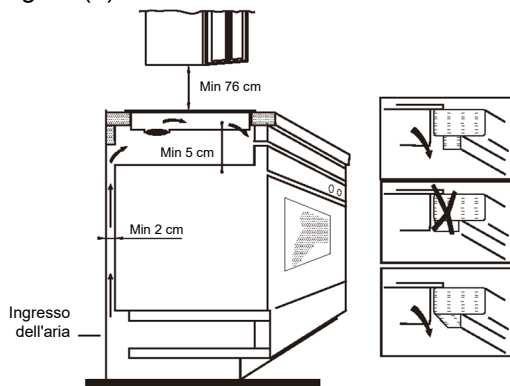
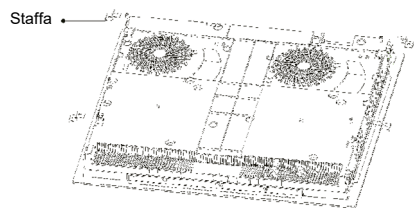


Figura (2)

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

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



Avvertenze:

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

4. Collegamento all'alimentazione elettrica

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

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

Figura (3)

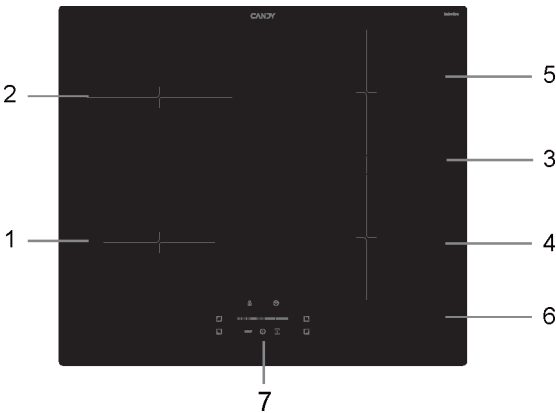
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.

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

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

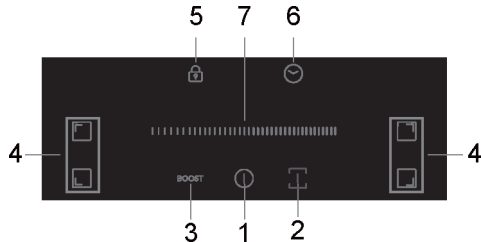
Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

Schema del piano cottura a induzione:



- 1. Zona max 1400W/1500W
- 2. Zona max 2400W/2600W
- 3. Zona max 3000W/3600W
- 4. Zona max 1800W/2000W
- 5. Zona max 1800W/2000W
- 6. Piastra in vetro
- 7. Pannello di controllo

Schema del pannello dei comandi

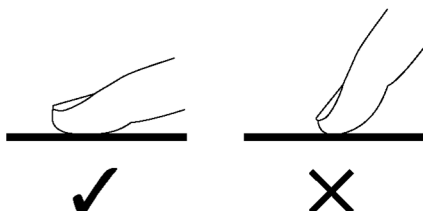


- 1. Comando di accensione/spegnimento
- 2. Comando della zona flessibile
- 3. Boost
- 4. Comandi per la selezione della zona scaldante
- 5. Comando di blocco dei tasti
- 6. Comando del timer
- 7. Comando touch del cursore di accensione/timer

Uso del prodotto

Comandi touch

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



Scelta degli utensili da cucina



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

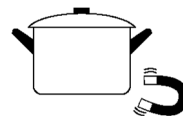
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica.

Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.

- Se non è disponibile un magnete:

1. versare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.

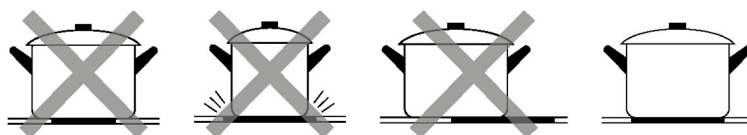
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



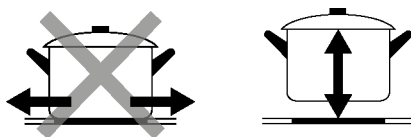
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



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



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



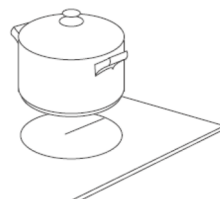
Utilizzo

Avvia cottura

Toccare il comando di accensione e spegnimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "—" o "— —", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.

Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

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

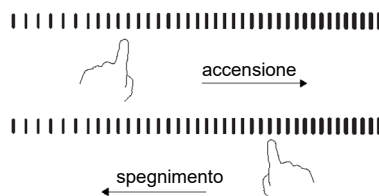


Toccano il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando a cursore

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



Il display visualizza l'indicazione $\geq \underline{\quad} \leq$ lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- sulla zona di cottura corretta non è stata collocata una pentola o,
- la pentola in uso non è adatta alla cottura a induzione oppure,
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display " $\underline{\quad}$ " si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



Spegnere la zona di cottura toccando il simbolo "I" del cursore. Accertarsi che il display indichi "0".



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



Attenzione alle superfici calde

H indica che la zona di cottura è calda al tatto.

L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



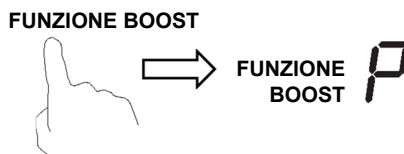
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.

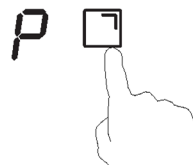


Toccando il comando Boost, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il valore massimo.



Annullamento della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante desiderata per annullare la funzione Boost.



Toccando il comando **BOOST** per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.

FUNZIONE BOOST



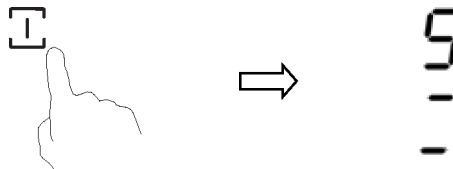
- La funzione può essere utilizzata in qualunque zona di cottura.
- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

ZONA FLESSIBILE

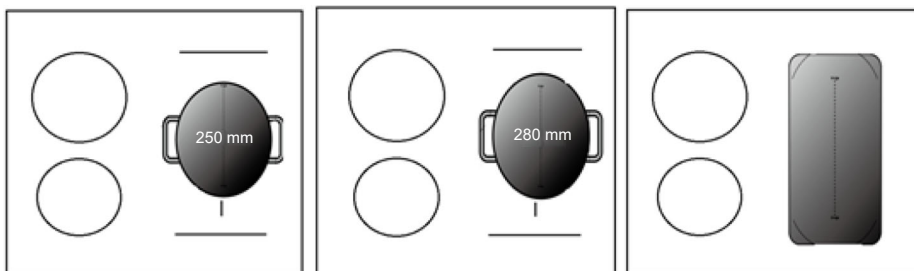
- Questa zona può essere utilizzata in qualunque momento come zona singola o come due zone distinte, in base alle esigenze di cottura.
- La zona libera è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.

Come unica grande zona

1. Per attivare la zona libera come un'unica grande zona, toccare il comando della zona flessibile.



2. Trattandosi di una zona di grandi dimensioni, suggeriamo di utilizzarla come segue:
Pentole: pentole con diametro di 250 mm o 280 mm (sono accettabili pentole quadrate o ovali)

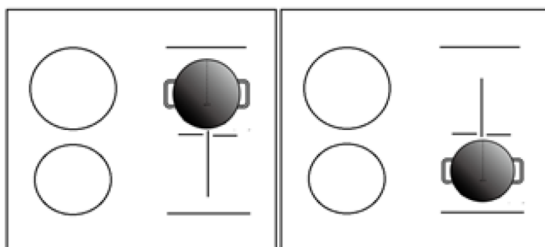


Non consigliamo altre operazioni oltre alle tre operazioni sopra indicate perché potrebbero influire sul riscaldamento dell'apparecchio

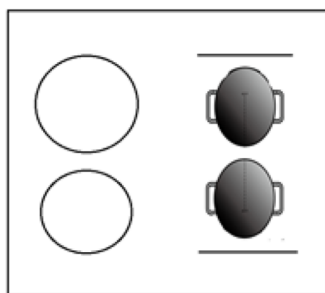
Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone distinte, è possibile scegliere tra due modalità di riscaldamento.

- (a) Posizionare una padella sul lato destro in alto o sul lato destro in basso della zona flessibile.



(b) Posizionare due padelle su entrambi i lati della zona flessibile.



Avviso: Accertarsi che la padella sia di dimensione superiore a 12 cm.

Blocco dei comandi

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

Per bloccare i comandi

Toccare il comando di blocco dei tasti

L'indicatore del timer visualizza "Lo"

Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



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

Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

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

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

Accertarsi che il piano cottura sia acceso.

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

Toccare il comando del timer, "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.

Impostare il tempo toccando il comando " a cursore (ad es. 5)



Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.

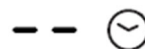


Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9).
In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.



Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

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



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

Impostazione di una zona

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer.



Entro breve, toccare il comando del timer: "10" verrà visualizzato sul display del timer e "0" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il comando "a cursore (ad es. 5)



Toccare nuovamente il controllo del timer, il numero "1" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il controllo a cursore (ad es. 9). In questo momento il tempo impostato è di 95 minuti.



Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

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



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



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

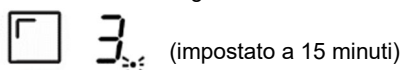
Le immagini precedenti sono riportate solo a scopo di riferimento; l'aspetto reale del prodotto potrebbe essere diverso.

Per impostare più zone:

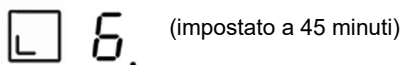
La procedura per l'impostazione di più zone è simile a quella per l'impostazione di una sola zona.

Quando si imposta il tempo per più zone contemporaneamente, i punti decimali delle relative zone di cottura sono attivi. Il display dei minuti mostra il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.

Il funzionamento è illustrato di seguito:



(impostato a 15 minuti)



(impostato a 45 minuti)

Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.

Il funzionamento è illustrato a destra:



(impostato a 30 minuti)

Toccare il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

c) Disattivazione del timer

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui si desidera annullare il timer



Quando si tocca il comando del timer, l'indicatore lampeggia



Toccando il comando a cursore per impostare il timer su "00", il timer viene annullato

Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.
- Non è necessario posizionare pentole sulle zone di riscaldamento. **Si consiglia di iniziare l'impostazione entro 5 secondi dal collegamento all'alimentazione.** Per attivare la funzione di gestione della potenza è necessario accedere alla modalità di impostazione della potenza entro 60 secondi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza	
1. Si prega di non accendere il piano cottura. A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Blocco". FUNZIONE BOOST 	Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1.
2. Premere il tasto "Blocco". 	Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1 e il simbolo "E" verrà visualizzato nella zona n. 2.
3. Premere nuovamente contemporaneamente i tasti "Boost" e "Blocco". FUNZIONE BOOST 	Il simbolo "S" verrà visualizzato nella zona n. 1, "E" verrà visualizzato nella zona n. 2 e "t" verrà visualizzato nella zona n. 3. Contemporaneamente, sull'indicatore del timer verrà visualizzata la modalità di potenza massima attuale (7.4).
Per scegliere un altro livello	
Premere brevemente il tasto "Boost" FUNZIONE BOOST 	Esistono 6 livelli di potenza, da "7.4" a "2.5". Il livello è visualizzato dall'indicatore del timer. "7.4": potenza massima 7,4 kW. "6.5": potenza massima 6,5 kW. "5.5": potenza massima 5,5 kW. "4.5": potenza massima 4,5 kW. "3.5": potenza massima 3,5 kW. "2.5": potenza massima 2,5 kW.

Conferma della funzione di gestione della potenza	
Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il tasto "Blocco" 	Quando l'indicatore del timer smette di lampeggiare, la modalità di potenza è impostata correttamente.
Uscita dalla funzione di gestione della potenza	
Dopo l'impostazione, assicurarsi di scollegare l'alimentazione e ricollegarla.	A questo punto, il piano cottura si spegne.

Tempi di funzionamento predefiniti

Lo spegnimento automatico è una funzione di protezione del piano cottura a induzione. Arresta automaticamente il piano cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando si toglie la pentola, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

Scelta dei recipienti per la cottura



È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

- Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:
Collocare il recipiente sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia "U", il recipiente non è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
- Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.
- Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.

4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
- Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

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



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



	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
Zona di cottura	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1	120	160
2	160	210
3 + 4	140	180
Zona flessibile	250	386 + 180

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

Pulizia e manutenzione

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

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

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

Indicazione dei guasti e significato

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

Soluzione dei problemi

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

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Senza ripristino automatico		
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in vetroceramica.
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
Eb	Guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Il sensore della piastra in vetroceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT	
E6	Temperatura IGBT elevata.	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.

E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione.
U1	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "u" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato;	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale.	
		Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anormale.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

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

Servizio di assistenza clienti

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

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

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

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente.

Il produttore, tuttavia, non può essere ritenuto responsabile per eventuali omissioni o errori di stampa.

Inoltre, eventuali modifiche tecniche possono essere incluse senza preavviso in una versione riveduta del manuale. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico mostrato in questo manuale possono differire da quelli reali.



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

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

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

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

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

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

Sicherheitserinnerung und Wartung:

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegeaufgaben nur unter Aufsicht ausführen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Löschen Sie ein Feuer **NIEMALS** mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- **WARNUNG:** Schalten Sie das Kochfeld aus, falls seine Oberfläche rissig ist, um eventuelle Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.

Verschüttetes Material sollte von der Abdeckung entfernt werden, bevor sie geöffnet wird.

- Die Oberfläche der Kochmulde muss vor Schließen der Abdeckung abkühlen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über das Bedienfeld aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über eine externe Zeitschaltuhr oder eine gesonderte Fernbedienung betrieben zu werden.
- Die Vorrichtung zur elektrischen Trennung muss gemäß den Verdrahtungsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert werden.
- In der Gebrauchsanweisung ist die Art des zu verwendenden Kabels angegeben, wobei die Temperatur der Rückseite des Geräts zu berücksichtigen ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des thermischen Schutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Energieversorger ein- und ausgeschaltet wird.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Herdschutzvorrichtungen vom Hersteller des Kochgeräts oder die in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, bzw. solche Schutzvorrichtungen für die Kochmulde, die ein Bestandteil des Gerätes sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

- Verwenden Sie immer geeignetes Kochgeschirr.
- Stellen Sie den Topf immer in die Mitte des Feldes, auf dem Sie garen möchten.
- Stellen Sie nichts auf dem Bedienfeld ab.
- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als Schneidbrett.

- Die Oberfläche der Kochmulde muss vor Schließen der Abdeckung abkühlen.
- VORSICHT: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss durchgehend überwacht werden.

Sehr geehrte(r) Kundin/Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Induktionskochfeldes von CANDY entschieden haben. Wir wünschen Ihnen, dass es viele Jahre gute Dienste leisten wird.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Referenzzwecke auf.

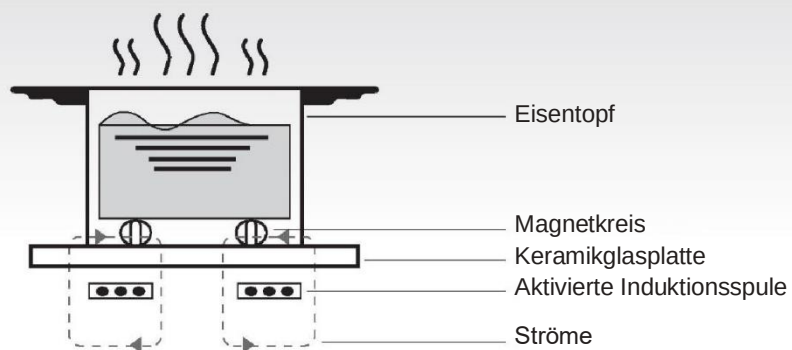
Produkt-Einführung

Das Induktionskochfeld ist mit seinen elektromagnetischen Kochzonen, seiner Mikrocomputersteuerung und seinen Multifunktionen die ideale Wahl für die Familie von heute.

Das CANDY-Induktionskochfeld wird aus speziell importierten Materialien hergestellt und ist äußerst benutzerfreundlich, langlebig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktionskochfeld besteht aus einer Spule, einer Kochplatte aus ferromagnetischem Material und einem Steuersystem. Elektrischer Strom erzeugt in der Spule ein starkes Magnetfeld. Dadurch entsteht eine große Anzahl von Wirbelströmen, die wiederum Wärme erzeugen, die dann durch die Kochzone in den Kochtopf geleitet wird.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde speziell für den Hausgebrauch entwickelt. In seinem ständigen Bestreben, seine Produkte zu verbessern, behält sich CANDY das Recht vor, technische, programmatische oder ästhetische Aspekte des Geräts jederzeit zu ändern.

● Schutz vor Überhitzung

Ein Sensor überwacht die Temperatur in den Kochzonen. Wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

● Erkennung von kleinen oder nichtmagnetischen Gegenständen

Wenn ein Topf mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) oder ein nichtmagnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) auf dem Kochfeld abgestellt wird, ertönt etwa eine Minute lang ein Signalton; danach schaltet das Kochfeld automatisch auf Bereitschaft.

● Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld schon einige Zeit in Betrieb ist, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, dass das Kochfeld noch heiß sein kann.

● Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Induktionskochfelds ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.

Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Die Kochzone schaltet sich automatisch ab nach
1~3	8 Stunden
4~6	4 Stunden
7~9	2 Stunden

Wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen wird, hört es sofort auf zu heizen und schaltet sich nach einem einminütigen Signalton aus.

Warnung: Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten vor der Benutzung der Induktionskochplatte einen Arzt konsultieren.

Installation

1. Schneiden Sie in die Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den in der Abbildung unten angegebenen Maßen. Um den Ausschnitt herum sollte ein Mindestabstand von 50 mm gelassen werden. Die Arbeitsplatte sollte mindestens 30 mm dick sein und aus hitzebeständigem Material bestehen. Wie in Abbildung (1) dargestellt

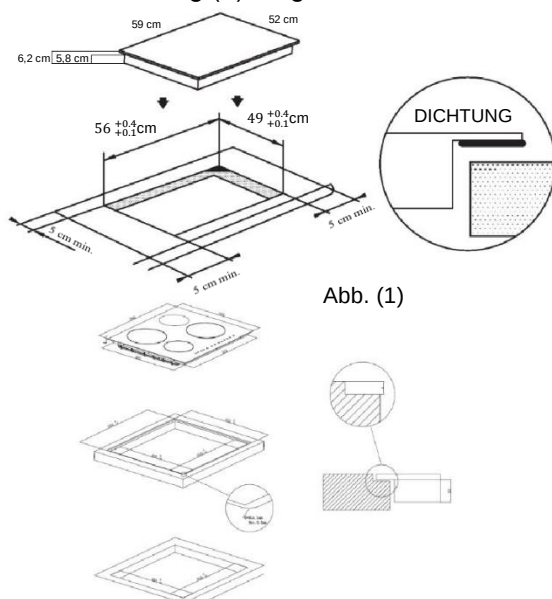


Abb. (1)

Bündige Installation Nur möglich, wenn der Backofen nicht unter der Theke eingebaut wird

2. Es ist wichtig, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -austritt nicht blockiert wird. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld korrekt installiert ist, wie in Abbildung 2 dargestellt.

Abbildung (2)

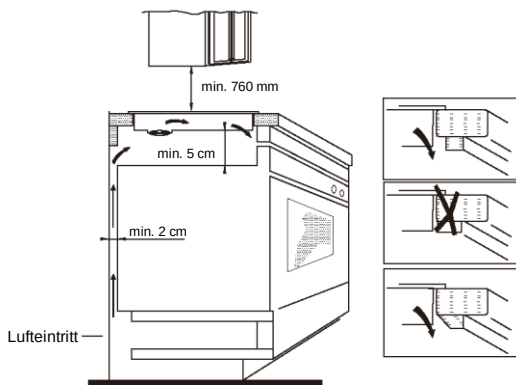
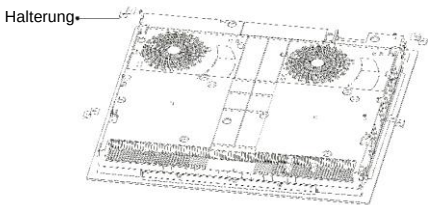


Abbildung (2)

Anmerkung: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.

3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den vier Halterungen unter dem Kochfeld an der Arbeitsplatte. Die Position der Klammern kann je nach Dicke der Platte angepasst werden.



Warnungen:

- (1) Das Induktionskochfeld muss von einer qualifizierten Person installiert werden. Wir haben unsere eigenen qualifizierten Installateure. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu installieren.
- (2) Das Induktionskochfeld darf nicht über Kühlschränken, Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern installiert werden.
- (3) Das Induktionskochfeld sollte so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung möglich ist.
- (4) Die Wand und der Bereich über dem Kochfeld müssen hitzebeständig sein.
- (5) Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.

4. Anschluss an das Stromnetz

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der einschlägigen Norm oder mit einem 1-poligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Anschlussmethode wird in Abbildung 3 dargestellt.

Spannung	Drahtverbindung				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 • N	4 • N	5 • PE
	Schwarz Braun		Blau		Gelb/Grün
220-240 V ~	1 • L	2 • L	3 • N	4 • N	5 • PE
	Schwarz und Braun		Blau		Gelb/Grün

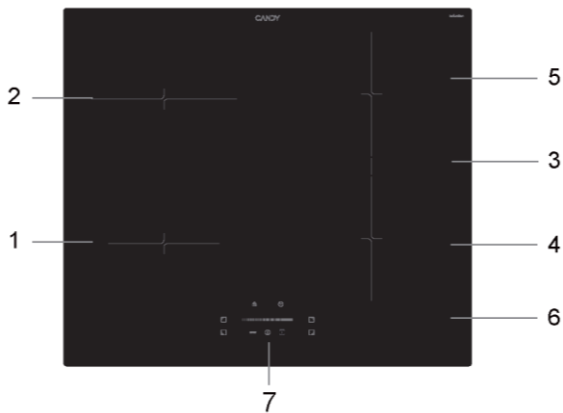
Abbildung (3)

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.

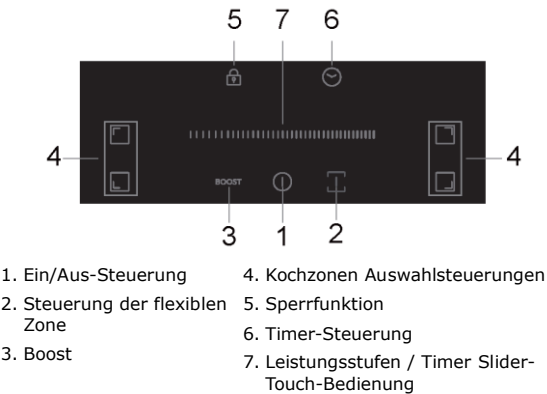
Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht. Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.

Schema eines Induktionskochfeldes:



- 1. Max. 1400W/1500W Zone
- 2. Max. 2400W/2600W Zone
- 3. Max. 3000W/3600W Zone
- 4. Max. 1800W/2000W Zone
- 5. Max. 1800W/2000W Zone
- 6. Glasplatte
- 7. Bedienfeld

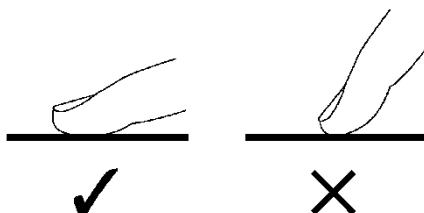
Schematische Darstellung des Bedienfelds



Betrieb des Produkts

Touch-Bedienelemente

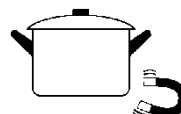
- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d. h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z. B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Steuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



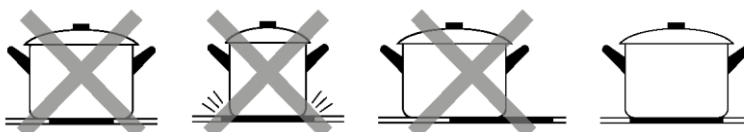
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden. Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



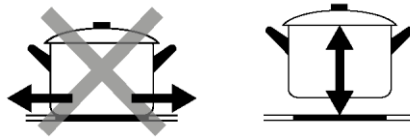
Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 140 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



Verwendung

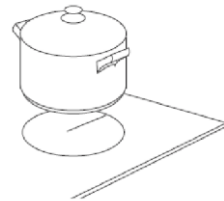
Garvorgang starten

Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „ - “ oder „ - - “ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.



Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

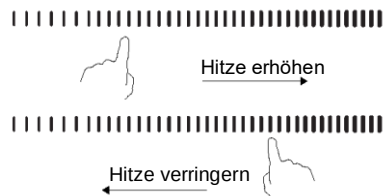


Bei Berührung der Kochzonen-Auswahlsteuerung blinkt die Anzeige neben der Taste auf.



Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des Auswahlreglers aus.

- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Die Anzeige $\geq \text{U} \leq$ blinkt abwechselnd mit der Wärmeeinstellung

Das bedeutet:

- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
- Der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
- Der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige „ U “ schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

Garvorgang beenden

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.



Schalten Sie die Kochzone aus: Stellen Sie den Regler auf „|“. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0“ anzeigt.



Schalten Sie die gesamte Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.



Warnung vor heißer Oberfläche

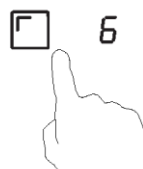
H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.



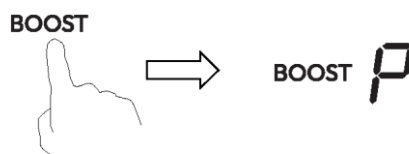
Verwendung der Boost-Funktion

Aktivierung der Boost-Funktion

Berühren Sie Kochzonen-Auswahl.



Bei Berühren der „Boost“-Steuerung BOOST wird auf der Zonen-Anzeige „P“ angezeigt und es wird die Leistungsstufe „Max.“ erreicht.



Löschen der Boost-Funktion

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.



Bei Berühren der „Boost“-Steuerung zum Abbrechen der Boost-Funktion wird die Kochzone auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgestellt.

BOOST



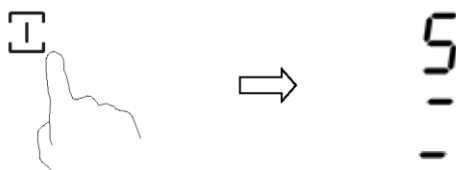
- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung gleich 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgeschaltet.

FLEXIBLE ZONE

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der freie Bereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt bedient werden können.

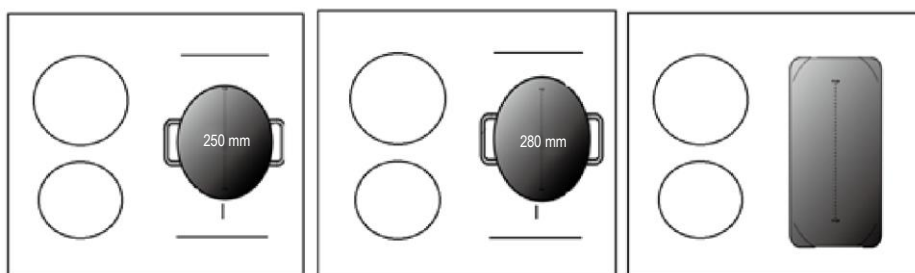
Als große Zone

1. Um die freie Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, berühren Sie das Steuerelement für die Flexible Zone.



2. Als große Zone empfiehlt sich Folgendes:

Kochgeschirr: Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 250 mm oder 280 mm
(quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist möglich)

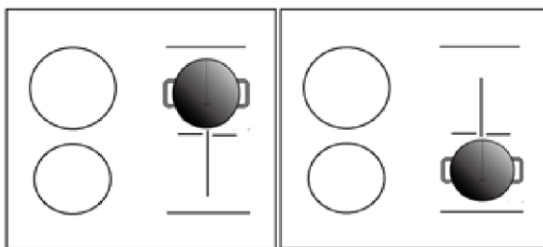


Wir empfehlen keine anderen Vorgänge außer den drei oben genannten, da sie die Erhitzung des Geräts beeinträchtigen könnten.

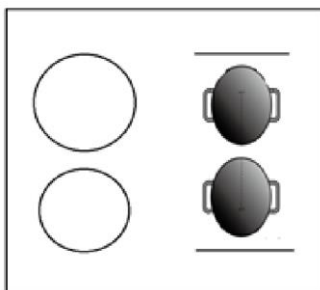
Einschalten zweier unabhängiger Zonen

Um die flexible Zone als zwei verschiedene Zonen zu nutzen, können Sie zwischen zwei Erhitzungsarten wählen.

- (a) Stellen Sie einen Topf auf die rechte obere oder untere Seite der flexiblen Zone.



(b) Stellen Sie zwei Pfannen auf beide Seiten der flexiblen Zone.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne größer als 12 cm ist.

Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds deaktiviert.

Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Bedienfeldsperre.

Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt.

Deaktivieren der Tastensperre für die Bedienelemente

Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.



Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Bedienfelds gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten das Kochfeld aber im nächsten Schritt zuerst entsperren.

Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.
Der Timer kann auf maximal 99 min eingestellt werden.

a) Verwendung des Timers als Minute-Minder

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minute-Minder verwenden, wenn mindestens eine Zone aktiv ist.

Berühren Sie die Timer-Steuerung. Auf der Timer-Anzeige wird „10“ angezeigt und „0“ blinkt.
Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Slider-Steuerung ein (z. B. 5).



Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung; diesmal blinkt „1“.

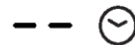


Stellen Sie durch Berühren der Slider-Steuerung (z. B. 9) die Zeit ein. Jetzt beträgt die eingestellte Timer-Zeit 95 Minuten.



Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Der Summer ertönt für 30 Sekunden und auf der Timer-Anzeige wird „- -“ angezeigt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



b) Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Eine Zone einstellen

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



Berühren Sie daraufhin die Timer-Steuerung. Auf der Timer-Anzeige wird „10“ angezeigt und „0“ blinkt.



Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Slider-Steuerung ein (z. B. 5).



Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung; diesmal blinkt „1“.



Stellen Sie durch Berühren der Slider-Steuerung (z. B. 9) die Zeit ein. Jetzt beträgt die eingestellte Timer-Zeit 95 Minuten.



Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt die Rückwärtszählung. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



Wenn der Koch-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



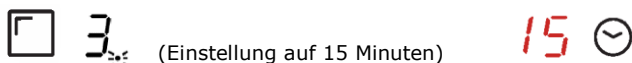
Andere Kochzonen setzen den Betrieb fort, wenn sie nicht schon vorher ausgeschaltet wurden.

Die oben gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, und das Endprodukt ist maßgebend.

Weitere Zonen einstellen:

Die Schritte zum Einstellen mehrerer Zonen sind ähnlich wie die Schritte zum Einstellen einer Zone. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, werden die Dezimal-Punkte der entsprechenden Kochzonen eingeschaltet. Die Minutenanzeige zeigt den Minuten-Timer. Der Punkt für die entsprechende Zone blinkt.

Das wird wie hier unten gezeigt:



(Einstellung auf 15 Minuten)



(Einstellung auf 45 Minuten)

Nach Ablauf des Timers wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt für die entsprechende Zone beginnt zu blinken.

Das wird wie hier rechts angezeigt:



(Einstellung auf 30 Minuten)

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung; der Timer für die entsprechende Heizzone wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

c) Deaktivierung des Timers

Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie den Timer löschen möchten.



Bei Berühren der Timer-Steuerung blinkt die Anzeige



Berühren Sie den Schieberegler, um den Timer auf „00“ zu setzen.
Der Timer wird gelöscht.

Leistungsmanagementfunktion

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedene Leistungsbereiche zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Leistung zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- Es ist nicht notwendig, Töpfe auf die Kochzonen zu stellen. **Wir empfehlen, mit der Einstellung innerhalb von 5 Sekunden nach dem Anschließen der Stromversorgung zu beginnen.**
Sie müssen innerhalb von 60 Sekunden in den Leistungseinstellungsmodus wechseln, um die Leistungsmanagementfunktion zu aktivieren.

Öffnen der Leistungsmanagementfunktion	
1. Bitte beachten Sie, dass das Kochfeld nicht eingeschaltet werden darf. Drücken Sie in dieser Phase gleichzeitig auf „Boost“ und „Sperren“. 	Das Symbol „S“ wird für Zone 1 angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste „Sperren“. 	Das Symbol „S“ wird auf Zone 1 und das Symbol „E“ auf Zone 2 angezeigt.
3. Drücken Sie erneut gleichzeitig die Tasten „Boost“ und „Sperren“. 	Das Symbol „S“ wird für Zone 1, „E“ für Zone 2 und „t“ für Zone 3 angezeigt. Gleichzeitig wird der aktuelle maximale Leistungsmodus (7.4) auf der Timer-Anzeige angezeigt.
Umschalten auf eine andere Stufe	
Drücken Sie kurz die Taste "Boost". 	Es gibt 6 Leistungsstufen, von „7,4“ bis „2,5“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an. „7,4“: Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW. „6,5“: Die maximale Leistung beträgt 6,5 kW. „5,5“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „4,5“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „3,5“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „2,5“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.

Bestätigung der Leistungsmanagementfunktion	
Nachdem Sie die gewünschte Leistungseinstellung gewählt haben, drücken Sie bitte die Taste „Sperren“.	Wenn die Timer-Anzeige aufhört zu flackern, ist der Leistungsmodus erfolgreich eingestellt.
	
Schließen der Leistungsmanagementfunktion	
Nach der Einstellung muss die Stromversorgung aus- und wieder eingeschaltet werden.	Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle hier unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld das Erhitzen sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Auswahl der Kochgefäße



Bratpfanne
aus Eisen



Edelstahl



Eisenpfanne



Eisenkessel



Emaillie-
Wasserkessel aus
rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



Eisenbräter

Sie können unterschiedliche Kochgefäße verwenden

1. Dieses Induktionskochfeld kann eine Vielzahl von Kochgefäßen erkennen, die Sie mit einer der folgenden Methoden testen können:
Stellen Sie das Gefäß auf die Kochzone. Wenn die entsprechende Kochzone eine Leistungsstufe anzeigt, ist das Gefäß geeignet. Wenn „U“ blinkt, ist das Gefäß nicht für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
2. Halten Sie einen Magneten an das Gefäß. Wenn der Magnet vom Gefäß angezogen wird, ist es für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet.
Anmerkung: Der Boden des Gefäßes muss magnetisches Material enthalten. Der Boden muss flach sein und einen Durchmesser gemäß der nachstehenden Tabelle 1 haben.
3. Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl, das mit Induktion kompatibel ist.

4. Verwenden Sie Pfannen und Töpfe, deren Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs (Boden der Pfanne) den Abmessungen in der nachstehenden Tabelle entspricht. (Tabelle 1)
- Wenn Sie kleinere Töpfe verwenden, kann die Leistung beeinträchtigt werden.
 - Wenn Sie einen Topf mit einem kleineren Durchmesser als in Tabelle 1 angegeben verwenden, werden die Töpfe möglicherweise nicht erkannt.

Je nach Größe der Zone können Sie Töpfe mit unterschiedlichen Durchmessern verwenden (siehe Abbildung unten):



5. Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Topfbodens bedeckt, wird nur dieser erhitzt, der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur gebracht.
6. Wenn der ferromagnetische Bereich nicht gleichmäßig ist, sondern andere Materialien wie z. B. Aluminium aufweist, kann dies das Aufheizen und die Topferkennung beeinträchtigen. Wenn der Boden der Pfanne ähnlich wie in den Abbildungen unten aussieht, kann die Pfanne nicht erkannt werden.



	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
Kochzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 und 4	140	180
Flexible Zone	250	386*180

Die oben genannten Werte können je nach Größe der Pfanne und dem Material, aus dem sie hergestellt ist, variieren.

Sauberkeit und Wartung

Die Oberfläche des Induktionskochfeldes kann auf folgende Weise gereinigt werden:

Art der Verschmutzung	Verfahren zur Reinigung	Reinigungsmittel
Beleuchtung	Wischen Sie mit heißem Wasser ab und anschließend trocken.	Reinigungsschwamm
Ringe und Kalkablagerungen	Tragen Sie weißen Essig (oder ein im Handel erhältliches Produkt) auf die Stelle auf und wischen Sie alles mit einem weichen Tuch ab.	Glaskeramikreiniger
Zucker, geschmolzenes Aluminium oder Kunststoff	Verwenden Sie einen speziellen Schaber für Keramikglas, um Rückstände zu entfernen (am besten ein Silikonprodukt).	Glaskeramikreiniger

Anmerkung: Das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung trennen.

Ausfallanzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder aus der Arbeitsfläche auszubauen.

Fehlerbehebung

1) Fehlercode bei der Verwendung durch den Kunden und Lösung.

Fehlercode	Problem	Lösung
Kein Auto-Recovery		
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	
Eb	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte.	
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
E4	IGBT-Temperatursensor defekt - offener Stromkreis.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.
E5	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss.	

E6	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
E7	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Stromversorgung einschalten, wenn sie korrekt ist.
U1	Kommunikationsfehler.	Setzen Sie die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine erneut ein. Tauschen Sie die Netzplatine oder Display-Platine aus.

2) Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Display-Platine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Display-Platine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Display-Platine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber das Aufheizen beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.	
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und die Anzeige blinkt „ <u>U</u> “.	Topf oder Pfanne vom falschen Typ.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Tauschen Sie die Schaltung für die Topferkennung ist beschädigt.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Der Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist.	Die Leistungsplatine aus.
		Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.	

Die Heizzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Die Stromversorgungsplatine und die Displayplatine sind fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Tauschen Sie die Display-Platine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Lüftermotor hört sich unnormal an.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Kundenbetreuung

Sollte eine Störung auftreten, gehen Sie bitte wie folgt vor, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist.
- Lesen Sie die Fehler- und Anzeigetabelle oben.

Wenn Sie das Problem immer noch nicht lösen können, schalten Sie das Gerät aus, versuchen Sie nicht, es zu demontieren, und rufen Sie den Kundendienst.

Besondere Erklärung

Der Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig geprüft. Das Unternehmen kann jedoch nicht für etwaige Druckfehler oder Auslassungen verantwortlich gemacht werden. Außerdem können technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung in eine überarbeitete Version des Handbuchs aufgenommen werden. Das Aussehen und die Farbe des Geräts in dieser Anleitung können von dem tatsächlichen Gerät abweichen.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die bei einer falschen Entsorgung entstehen können. Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Säkerhetspåminnelse och underhåll:

- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning. Se till att inte vidröra heta ytor.
- Barn under 8 år ska hållas på säkert avstånd från apparaten om de inte övervakas kontinuerligt.
- Den här apparaten kan användas av barn från åtta års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt
- VARNING: Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flaman med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
- VARNING: Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- VARNING: Stäng av apparaten om dess yta är sprucken, för att undvika risken för elektriska stötar.
- Använd aldrig ånga för att rengöra induktionshällen
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och kastrullock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma. Eventuellt spill ska avlägsnas från hällskyddet innan det öppnas.

- Låt hällytan svalna helt innan du fäller ner hällskyddet.
- Stäng av värmeelementen med kontrollerna efter användning. Lita inte på kärldetektorn.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Anordningarna för fränkoppling ska ingå i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- I bruksanvisningen anges vilken typ av sladd som ska användas, med hänsyn till temperaturen på apparatens baksida.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- **VAR FÖRSIKTIG:** För att undvika fara orsakad av oavsiktlig återställning av värmeanordningens brytare ska apparaten inte anslutas till en extern omkopplingsenhet, som en timer eller till en krets som regelbundet slås på och av.

VARNING: Använd bara de hällskydd som utformats av tillverkaren eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

- Använd alltid rätt kokkärl.
- Placera alltid kastrullen i mitten av zonen som du lagar maten på.
- Placera inget på kontrollpanelen.
- Använd inte denna yta som skärbräda.

- Låt hällytan svalna helt innan du fäller ner hällskyddet.
- **FÖRSIKTIGHET:** matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt

Bästa kund:

Tack för att du köpt en CANDY-induktionshäll. Vi hoppas att det ska ge många år av god service.

Läs bruksanvisningen noga innan du använder hällen och förvara den på en säker plats för framtida referens.

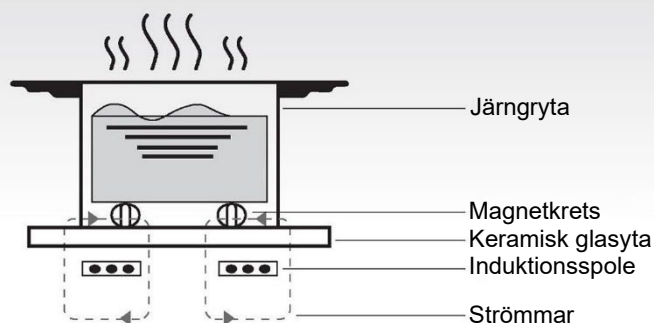
Produktintroduktion

Induktionshällen klarar alla typer av matlagning. Utrustad med elektromagnetiska kokzoner, mikrodatoriserade kontroller och multifunktioner är den det perfekta valet för dagens familj.

Induktionshällen CANDY är tillverkad av specialimporterade material och är extremt användarvänlig, hållbar och säker.

Arbetsprincip

Induktionshällen består av en spole, en kokplatta av ferromagnetiskt material och ett styrsystem. Elektrisk ström genererar ett kraftfullt magnetfält genom spolen. Detta skapar ett stort antal virvlar som i sin tur genererar värme som sedan överförs genom kokzonen till kokkärlet.



Säkerhet

Den här hällen är speciellt utformad för hushållsbruk.

I sin ständiga strävan att förbättra sina produkter förbehåller sig CANDY rätten att när som helst ändra tekniska, programmässiga eller estetiska aspekter på apparaten.

● Skydd mot överhettning

En sensor övervakar temperaturen i kokzonerna. När temperaturen överstiger en säker nivå stängs tillagningszonen automatiskt av.

● Detektering av små eller icke-magnetiska föremål

När en kastrull med en diameter på mindre än 80 mm eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) eller en icke-magnetisk kastrull (t.ex. aluminium) har lämnats på hällen, ljuder en summer i ungefär en minut, varefter hällen automatiskt går över till standbyläge.

● Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det finnas restvärme. Bokstaven H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den.

● Automatisk avstängning

En annan säkerhetsfunktion hos induktionshällen är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmar att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

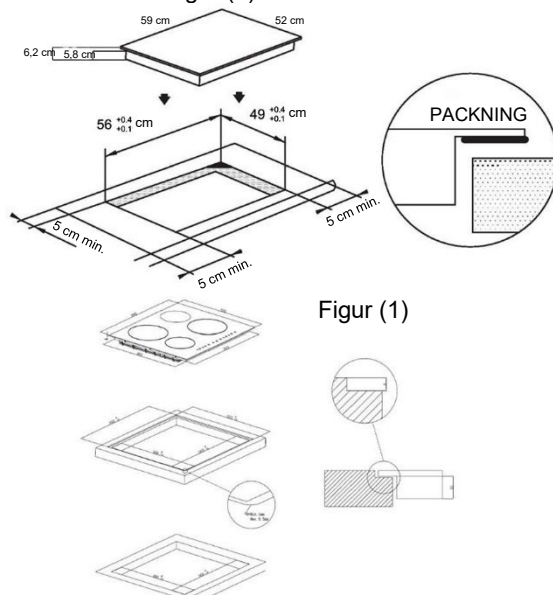
Effektnivå	Värmezonen stängs av automatiskt efter
1-3	8 timmar
4~6	4 timmar
7~9	2 timmar

När kokkärlet tas bort från kokzonen slutar den omedelbart att värma och stänger av sig själv efter att summern har hörts i en minut.

Varning: Personer som har en pacemaker bör rådfråga läkare innan de använder induktionshällen.

Installation

1. Skär ett hål i bänkskivan med den dimension som visas i diagrammet nedan. Ett utrymme på minst 50 mm ska lämnas runt hålet. Bänkskivan bör vara minst 30 mm tjock och tillverkad av värmebeständigt material. Som visas i figur (1)

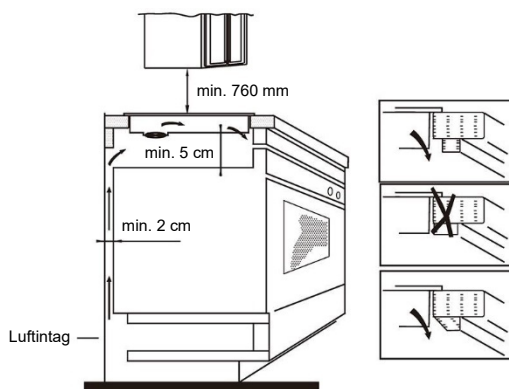


Figur (1)

Infälld installation: Endast genomförbart om ugnen inte är installerad under bänken

2. Det är viktigt att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintag och luftutsläpp inte blockeras. Se till att hällen är korrekt installerad enligt bild 2.

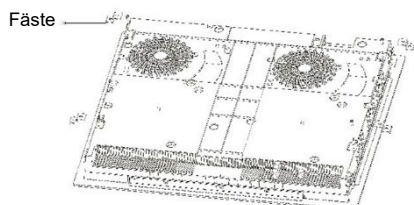
Figur (2)



Figur (2)

OBS: Av säkerhetsskäl bör avståndet mellan hällen och eventuella köksskåp vara minst 760 mm.

3. Fäst hällen på bänkskivan med hjälp av de fyra fästena på hällens undersida. Fästernas position kan justeras beroende på bänkskivans tjocklek.



Varningar:

- (1) Induktionshällen måste installeras av en behörig person. Vi har våra egna kvalificerade installatörer. Försök aldrig att installera apparaten själv.
- (2) Induktionshällen får inte installeras ovanför kylar, frysar, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3) Induktionshällen bör installeras så att optimal värmestrålning är möjlig.
- (4) Vägg och området ovanför hällen ska kunna tåla värme.
- (5) För att undvika skador bör det flerskiktiga lagret och limmet vara värmebeständigt.

4. Anslutning till strömförsörjning

Uttaget ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig krets brytare. Anslutningsmetoden visas i figur 3.

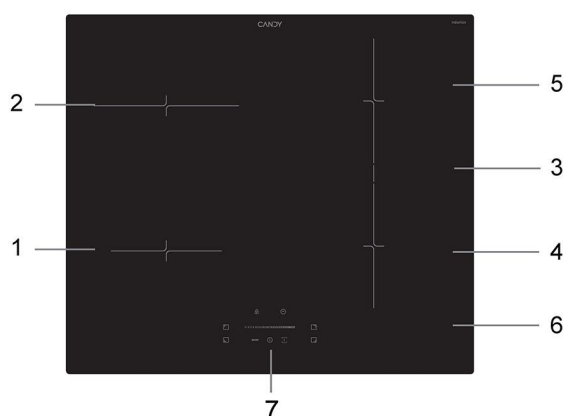
Spänning	Trådförbindelse				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Gul/grön
	Svart Brun		Blå		Gul/grön
220-240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Gul/grön
	Svart och brun		Blå		Gul/grön

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

Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en allpolig krets brytare installeras (min. avstånd mellan kontaktarna 3 mm).

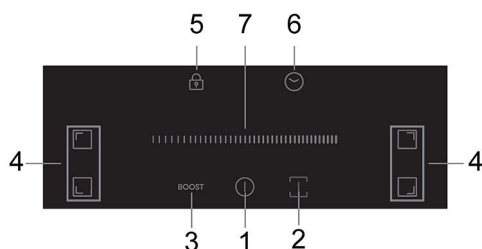
Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsföreskrifter. Nätssladden får inte böjas eller klämmas. Kontrollera nätssladden regelbundet. Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.

Schematisk teckning över induktionshäll:



1. Max. 1 400 W/1 500 W zon
2. Max. 2 400 W/2 600 W zon
3. Max. 3 000 W/3 600 W zon
4. Max. 1 800 W/2 000 W zon
5. Max. 1 800 W/2 000 W zon
6. Glasyta
7. Kontrollpanel

Schematisk bild av kontrollpanelen

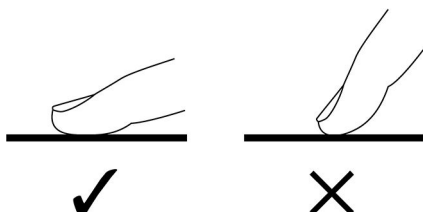


1. På/Av-knapp
2. Flexibel styrning av områden
3. Boost
4. Reglage för val av värmezona
5. Knapplös
6. Timerdisplay
7. Skjutreglage effekt/timer

Drift av produkten

Touchkontroller

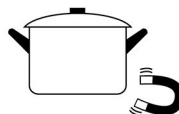
- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



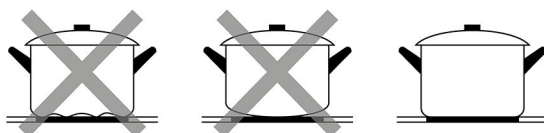
Välja rätt kärl



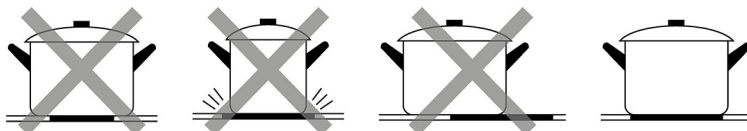
- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest.
Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 1. Häll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
 2. Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Käril i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



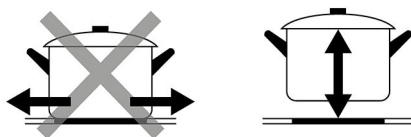
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger jämnt mot glasen och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Kokkäril som är mindre än 140 mm kan inte detekteras av hällen. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



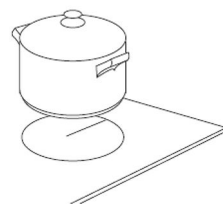
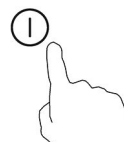
Hur du använder induktionshällen

Starta tillagning

Tryck på PÅ/AV-knappen. När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "-" eller "-" vilket betyder att hällen är i standbyläge.

Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.

- Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.

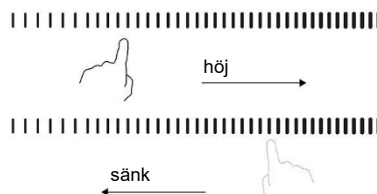


Om du rör vid reglaget för val av värmezoon blinkar indikatorn bredvid knappen



Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.



Om displayen blinkar $\geq \underline{\quad} \leq$ alternerande med värmeinställningen

betyder det:

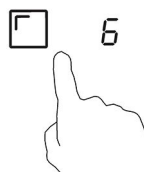
- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
- att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
- att kärlet är för litet eller inte är korrekt centrerat på tillagningszonen.

Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen.

Displayen $\geq \underline{\quad} \leq$ försvinner automatiskt efter 1 minut om inget lämpligt kärl ställs på den.

Avsluta tillagningen

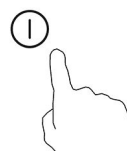
Tryck på knappen för den värmezonen du vill stänga av



Stäng av kokzonen genom att trycka på skjutreglaget, displayen ska visa "0"



Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



Var försiktig med varma ytor

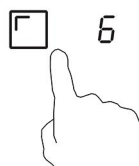
Symbolen H visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



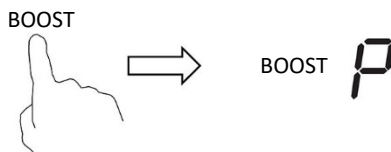
Använda Boost-funktionen

Aktivera Boost-funktionen

Tryck på reglaget för val av värmezonen.

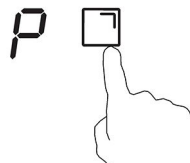


Tryck på BOOST, zonindikatorn visar "P" och effekten når Max.



Avbryt Boost-funktionen

Tryck på reglaget för val av värmezonen för att avbryta Boost-funktionen



Om du trycker Boost för att avbryta Boost-funktionen, kommer kokzonen att återgå till sin ursprungliga inställning.

BOOST



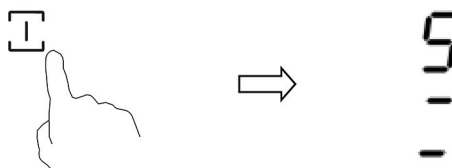
- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på dina behov och kan aktiveras när som helst.
- Flexibel induktionszon är utformad av två oberoende induktorer som kan styras separat.

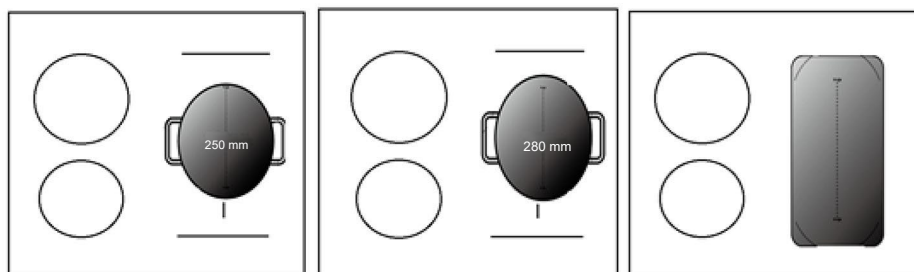
Som stor zon

1. För att aktivera den flexibla zonen som en enda stor zon, tryck på knappen för flexibelt område.



2. Som en stor zon föreslår vi att den används enligt följande:

Kokkärl: Kökskärl med en diameter på 250 mm eller 280 mm
(med fyrkantig eller oval botten)

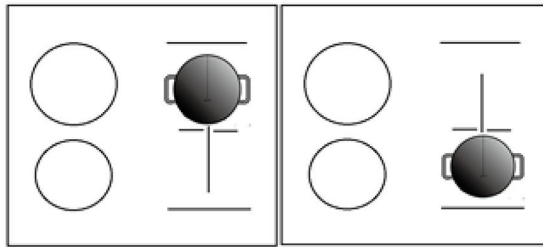


Vi rekommenderar att endast använda de tre tillagningssätten som nämn ovan. Andra sätt kan påverka uppvärmningen av apparaten

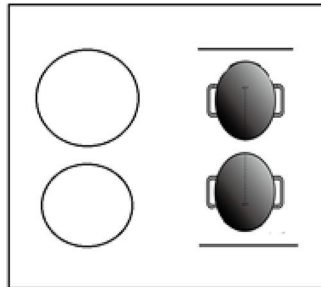
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner kan du välja mellan två uppvärmningsalternativ.

- (a) Placera ett kokkärl på det flexibla zonen, högst upp till höger eller längst ner till på höger.



(b) Placera två kokkärl på båda sidor i det flexibla zonen.



Uppmärksamma: Se till att kokkärl är större än 12 cm.

Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När kontrollerna är låsta är alla regler utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck på låsknappen

Timerindikatorn visar "Lo"

För att låsa upp kontrollerna

Tryck och håll inne låsknappen en stund.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV ①-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV ①-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

Timerdisplay

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan ställa in den så att en eller flera kokzoner stängs av när den inställda tiden har gått ut. Den maximala tiden för timern är 99 min.

a) Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon tillagningszon

Se till att hällen är påslagen.

Obs! Du kan använda minutpåminnelsen om minst en zon är aktiv.

Tryck på timer-knappen, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.



Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 5)



Tryck på timer-knappen igen, "1" blinkar

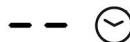


Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 9), nu är den inställda timern 95 minuter.



När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden

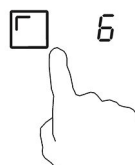
Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.



b) Ställa in timern så att den stänger av en tillagningszon

Ställ in en zon

Tryck på knappen för den värmezonen du vill ställa in timern för.



Tryck snabbt på timer-knappen, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.



Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 5)

15 ⌚



Tryck på timer-knappen igen, "1" blinkar.



Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget (t.ex. 9), nu är den inställda timern 95 minuter.

95 ⌚



När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.

OBS! Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas vilket indikerar att zonen är vald.



När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.



Andra tillagningszoner kommer att fortsätta vara igång om de var påslagna innan.

Bilderna som visas ovan är endast avsedda som referens. Det är den slutliga produkten som gäller.

ställ in fler zoner:

Stegen för att ställa in fler zoner liknar stegen för att ställa in en zon;

När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt visas decimalpunkterna för de aktuella kokzonerna. Minutdisplayen visar minitimern. Punkten för motsvarande zon blinkar.

Det visas som nedan:

 3. (inställd på 15 minuter)

15 ⌚

 6. (inställd på 45 minuter)

När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimern och punkten för motsvarande zon blinkar.

Visas som till höger:

30 ⌚

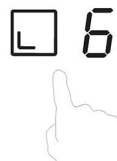


(inställd på 30 minuter)

Tryck på reglaget för val av värmezoon, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

c) Avbryta timern

Tryck på knappen för den värmezoon du vill avbryta in timern för



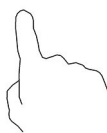
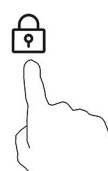
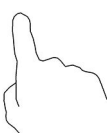
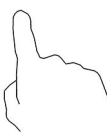
När du trycker på timer-knappen blinkar indikatorn

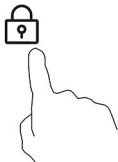


Tryck på skjutreglaget för att ställa in timern på "00", timern är avbruten

Power management-funktion

- Det är möjligt att ställa in en maximal effektnivå för induktionshällen och välja mellan olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsa sig själva automatiskt för att arbeta på lägre effektnivå för att undvika risken för överbelastning.
- Det är inte nödvändigt att sätta några kokkärl på värmezonerna. **Vi föreslår att du startar inställningen inom 5 sekunder efter att strömmen anslutits.** Du måste gå in i läget för Ströminställning inom 60 sekunder för att gå in i Power management-funktionen.

För att gå in i Power management-funktionen	
1. Obs! Slå inte på hällen. I detta skede trycker du på knapparna "Boost" och "Lås" samtidigt. BOOST  	"S"-symbolen kommer att visas på zon #1.
2. Tryck på låsknappen. 	Symbolen "S" kommer att visas på zon #1 och symbolen "E" kommer att visas på zon #2.
3. Tryck samtidigt på knapparna "Boost" och "Lås" igen. BOOST  	Symbolen "S" kommer att visas på zon #1, "E" kommer att visas på zon #2 och "t" kommer att visas på zon #3. Samtidigt visas det aktuella läget för maximal effekt (7,4) på timerindikatorn.
För att byta till en annan nivå	
tryck kort på "Boost"-knappen BOOST 	Det finns 6 effektnivåer, från "7,4" till "2,5". Timerindikatorn visar en av dem. "7,4": den maximala effekten är 7,4 kW. "6,5": den maximala effekten är 6,5 kW. "5,5": den maximala effekten är 5,5 kW. "4,5": den maximala effekten är 4,5 kW. "3,5": den maximala effekten är 3,5 kW. "2,5": den maximala effekten är 2,5 kW.

Bekräftelse av Power management-funktionen	
När önskat effektnivå har valts, tryck på låsknappen	När timerindikatorn slutar blinka har strömläget ställts in korrekt.
	
Avsluta Power management-funktionen	
Efter inställningen måste du koppla bort strömmen och ansluta den igen.	Då stängs hällen av.

Standardiserade arbetstider

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardiserade arbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.

Val av kokkärl



Järnpanna för fräsning av mat



Rostfritt stål



Järngryta



Järnkittel



Emaljerad rostfri stål-kittel



Emaljerad kastrull



Stekpanna i järn

Du använda många olika kokkärl

- Den här induktionshällen kan identifiera en mängd olika kokkärl. Du kan testa dem med någon av följande metoder:
Placera kärlet på kokzonen. Om motsvarande kokzon visar en effektnivå är kärlet lämpligt. Om "U" blinkar är kärlet inte lämpligt att använda med en induktionshäll.
- Håll en magnet mot kärlet. Om magneten dras till kärlet är det lämpligt att använda med en induktionshäll.
OBS: De kärl som används vid tillagning med induktion måste ha magnetiska egenskaper. Kärlets botten ska vara plant med en diameter enligt tabellen 1 nedan.
- Använd endast ferromagnetiska kokkärl av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål som är kompatibla med induktion

4. Använd kärl vars diameter på det ferromagnetiska området (kärlets botten) ligger inom de dimensioner som anges i tabellen nedan. (Tabell 1)
- Om du använder mindre kastruller kan prestandan påverkas
 - Om du använder en kastrull med en mindre diameter än den som anges i tabell 1 kan det hända att kastrullen inte detekteras

Beroende på kokzonens storlek kan du använda kastruller med olika diametrar enligt bilden nedan:



5. Om den ferromagnetiska delen endast delvis täcker kokkärlets botten kommer bara det ferromagnetiska området att värmas upp. Resten av botten kanske inte värms upp tillräckligt för matlagning.
6. Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan består av andra material, t.ex. aluminium, kan detta påverka uppvärmningen och detekteringen av kokkärlet.

Om kokkärlets botten liknar bilderna nedan kan det hända att kokkärlet inte detekteras.



	Bottendiameter för induktionskärl	
Tillagningszon	Minst (mm)	Max. (mm)
1	120	160
2	160	210
3 och 4	140	180
Flexibelt område	250	386*180

Ovanstående kan variera beroende på kärlets storlek och materialet det är gjort av.

Rengöring och underhåll

Induktionshällens yta kan enkelt rengöras på följande sätt:

Typ av smuts	Rengöringssätt	Material att använda
Lätt	Använd varmt vatten och torka	Rengöringssvamp
Ringar och kalkavlagringar	Applicera vit vinäger på området och torka med en mjuk trasa eller använd en kommersiell produkt	Speciellt vidhäftande material för keramikglas
Sötsaker, smält aluminium eller plast	Använd en speciell skrapa för keramiskt glas för att avlägsna rester (en silikonprodukt är bäst)	Speciellt vidhäftande material för keramikglas

OBS: Koppla bort strömförsörjningen före rengöring.

Feldisplay och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en funktion för Självdiagnostisering. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder sig av användning och lösning;

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturgivaren för keramikplattan.
E2	Fel på temperaturgivare för keramikplattan - kortslutning.	
Eb	Fel på temperaturgivare för keramikplattan	
E3	Hög temperatur för keramikplattans givare.	Vänta tills temperaturen på keramikplattan återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten.
E4	Fel på temperaturgivaren i IGBT – öppen krets.	Byt ut strömkortet.
E5	Fel på temperaturgivaren i IGBT - kortslutning	

E6	Hög temperatur i IGBT.	Vänta tills temperaturen i IGBT återgår till det normala. Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går som den ska, om inte, byt ut fläkten.
E7	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut.
E8	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
U1	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan displaykortet och strömkortet. Byt ut strömkortet eller displaykortet.

2) Specifika fel och lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Det finns ingen ström.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar som det ska.	
	Ingen anslutning mellan det extra strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra strömkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller så fungerar inte LED-displayen normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för Cooking Mode tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hällen är mycket het.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går som den ska, om inte, byt ut fläkten.	
	Strömkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	

Uppvärmningen stannar plötsligt under användning och "u" blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt kokkärl (se bruksanvisningen.)	Kretsen för kärldetektering är skadad, byt ut strömkortet.
	Kärlets diameter är för litet.		
	Spisen har överhettats.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala.	
		Tryck på "PÅ/AV"-knappen för att starta om enheten.	
Värmezoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar "u".	Ingen anslutning mellan strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet för kommunikationsdelen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.
För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

Kundtjänst

Om ett fel skulle uppstå ska du göra följande innan du ringer kundtjänst:

- Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten
- Läs tabellen ovan för fel och lösningar

Om du fortfarande inte kan lösa problemet, stäng av apparaten, försök inte demontera den och kontakta kundtjänst.

Särskild förklaring

Innehållet i denna bruksanvisning har kontrollerats noggrant. Företaget kan dock inte hållas ansvarigt för eventuella tryckfel eller utelämnanden. Eventuella tekniska ändringar kan också komma att inkluderas i en reviderad version av bruksanvisningen utan föregående meddelande. Apparats utseende och färg i denna bruksanvisning kan skilja sig från den verkliga



BORTSKAFFANDE:

Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.

Denna enhet är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2012/19/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshandteras på fel sätt. Symbolen på produkten anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshandtera den som elektriskt/elektroniskt avfall. Denna enhet ska avfallshandteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandteras.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshandteringstjänst eller den butik där du köpte produkten.

Turvallisuusmuistutus ja ylläpito-ohjeet:

- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa
- VAROITUS: Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasoilla mitään.
- VAROITUS: jos pinta on murtunut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua. Mahdolliset roiskeet on poistettava kannesta ennen sen avaamista.

- Lieden pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
 - Kytke liesi pois päältä käytön jälkeen. Älä luota astiantunnistimen toimintaan.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
 - Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
 - Ohjeissa ilmoitetaan käytettävän johdon tyyppi, joka ottaa huomioon laitteen takapinnan lämpötilan.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaran välttämiseksi vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen.
 - HUOMIO: Lämpökatkaisun tahattoman nollauksen aiheuttaman vaaran välttämiseksi laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta tai joka on liitetty piiriin, jonka käyttölaite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.
VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasojen suojuksia tai laitteen sisältämiä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Käytä aina asianmukaisia keittoastioita.
 - Aseta astia aina käytettävän yksikön keskelle.
 - Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
 - Älä käytä pintaa leikkuualustana.

- Lieden pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- HUOMIO: Ruoanvalmistusprosessia on valvottava.
Lyhytkestoista ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.

Hyvä asiakas

Kiitos CANDY-induktiokaittotasen ostamisesta. Toivomme, että se palvelee sinua hyvin monen vuoden ajan.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin käytät kaittotasoa, ja säilytä se tallessa myöhempiä käyttöä varten.

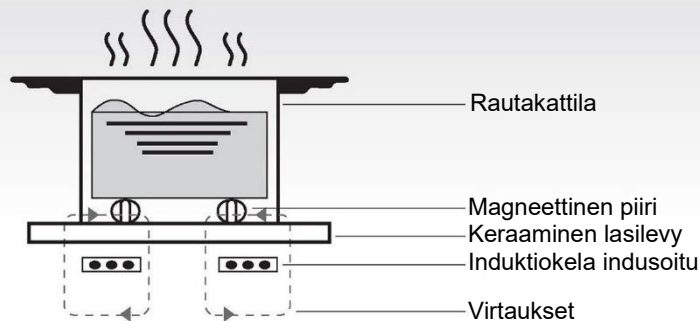
Tuotteen esittely

Induktiokaittotaso sopii kaikenlaiseen ruoanlaittoon. Sen sähkömagneettiset kaittoalueet, mikrotietokoneohjatut säätimet ja monet erilaiset toiminnot tekevät siitä ihanteellisen valinnan nykypäivän perheelle.

Tarkkaan valituista materiaaleista valmistettu CANDY-induktiokaittotaso on erittäin käyttäjäystävällinen, kestävä ja turvallinen.

Toimintaperiaate

Induktiokaittotaso koostuu käämistä, ferromagneettisesta materiaalista valmistetusta kaittolevystä ja ohjausjärjestelmästä. Sähkövirta luo voimakkaan magneettikentän käämin avulla. Tämä tuottaa suuren määrän pyönteitä, jotka puolestaan tuottavat lämpöä, joka sitten siirretään kaittoalueen läpi kaittoastiaan.



Turvallisuus

Tämä keittotaso on suunniteltu erityisesti kotikäyttöön. Pyrkinessään jatkuvasti parantamaan tuotteitaan CANDY pidättää oikeuden muuttaa laitteen teknisiä, ohjelmallisia tai esteettisiä näkökohtia milloin tahansa.

• Suojaus ylikuumenemiselta

Anturi valvoo lämpötilaa keittoalueilla. Kun lämpötila ylittää turvallisen tason, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

• Pienten tai ei-magneettisten esineiden havaitseminen

Kun astia, jonka halkaisija on alle 80 mm, tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) tai ei-magneettinen astia (esim. alumiinista valmistettu) on jätetty keittotasolle, äänimerkki kuuluu noin minuutin ajan, minkä jälkeen keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

• Jäännöslämpövaroitus

Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, se pysyy lämpimänä käytön lopetuksen jälkeen. Kirjain H varoittaa, että liesi on yhä lämmin.

• Automaattinen sammutus

Toinen induktiokeittotason turvallisuusominaisuus on automaattinen sammutus. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa ruoanvalmistusalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	Lämmitysvyöhyke kytkeytyy pois päältä automaattisesti
1–3	8 tuntia
4~6	4 tuntia
7~9	2 tuntia

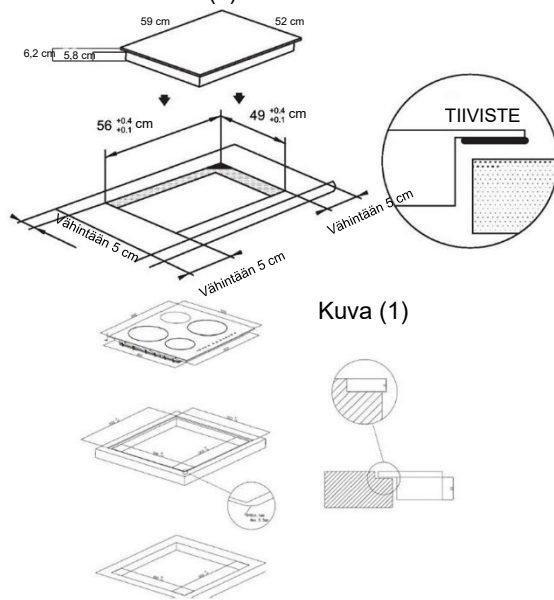
Kun astia poistetaan keittoalueelta, alue lopettaa lämmityksen välittömästi ja sammuu, kun äänimerkki on kuulunut minuutin ajan.

Varoitus: Jokaisen, jolla on sydämentahdistin, on neuvoteltava lääkärin kanssa ennen induktiolevyn käyttöä.

Asennus

1. Leikkaa alla olevassa kaaviossa esitetyn kokoinen reikä työtasoon. Reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa. Työtason tulee olla vähintään 30 mm paksu ja valmistettu lämmönkestävästä materiaalista.

Kuten kuvassa (1)

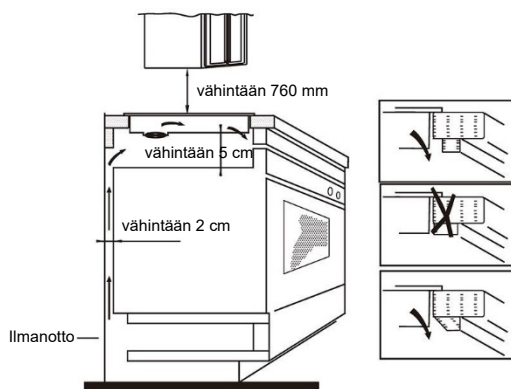


Kuva (1)

Uppoasennus: Mahdollinen vain, jos uunia ei ole asennettu pöytätason alle.

2. On tärkeää, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman sisäänotto ja ulostulo eivät ole tukossa. Varmista, että liesi on asennettu oikein kuvan 2 mukaisesti.

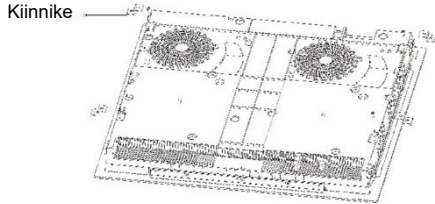
Kuva (2)



Kuva (2)

HUOMIO: Turvallisuuden vuoksi liedn ja sen yläpuolella olevan kaapin välisen vapaan tilan on oltava 760 mm.

3. Kiinnitä liesi työtasolle keittotason pohjassa olevien neljän kiinnikkeen avulla. Kiinnikkeiden asentoa voidaan säätää työtason paksuuden mukaan.



Varoitukset:

- (1) Induktiokeittotaso on asennettava asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta. Meillä on päteviä asentajia. Älä koskaan yritä asentaa laitetta itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa olla jääkaappien, pakastimien, astianpesukoneiden tai kuivausrumpujen yläpuolella.
- (3) Induktiokeittotaso on asennettava siten, että optimaalinen lämpösäteily on mahdollista.
- (4) Seinän ja keittotason yläpuolella olevan alueen tulisi kestää lämpöä.
- (5) Vahinkojen välttämiseksi sandwich-kerroksen ja liiman on oltava lämmönkestäviä.

4. Liitäntä virtalähteeseen

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitäntätapa on esitetty alla kuvassa 3.

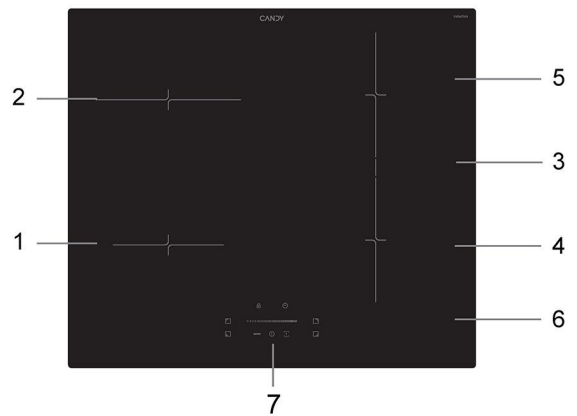
Jännite	Johtoliitäntä				
380–415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Keltainen/vihreä
	Mustaruskea		Sininen		
220–240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Keltainen/vihreä
	Musta ja ruskea		Sininen		

vaihdettava, se on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä asianmukaisia työkaluja käyttävän huolto-tekniikon toimesta.

Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisin 3 mm:n vähimmäisvälillä liittimien välillä. Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.

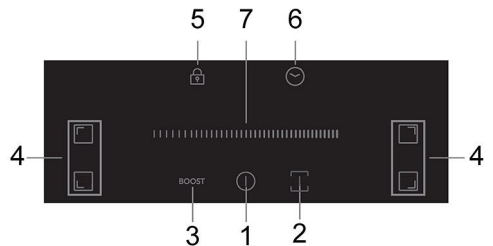
Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut. Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.

Induktiokeittotason kaavio:



1. Enint. 1 400 W / 1 500 W -vyöhyke
2. Enint. 2 400 W / 2 600 W -vyöhyke
3. Enint. 3 000 W / 3 600 W -vyöhyke
4. Enint. 1 800 W / 2 000 W -vyöhyke
5. Enint. 1 800 W / 2 000 W -vyöhyke
6. Lasilevy
7. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin lohkokaavio



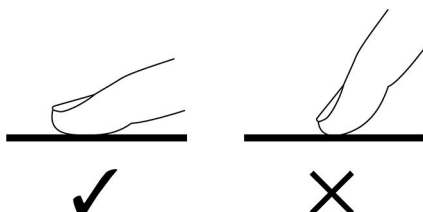
1. Päälle/Pois-ohjaus
2. Joustavan alueen säädin
3. Tehostus
4. Lämmitysalueen valintasäätimet
5. Lukituksen ohjaus
6. Ajastimen hallinta
7. Virta-/ajastinliukusäädin

Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on

Tuotteen toiminta

Kosketussäätimet

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.

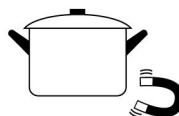


Oikean keittiöastian valitseminen

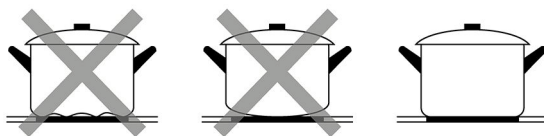


- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai astian pohjasta.

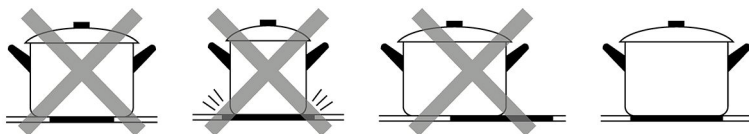
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
 2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.



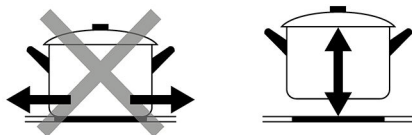
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin paistoalue. Käytä astioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään enimmäistehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keittotaso ei välttämättä havaitse kattilaa, joka on pienempi kuin 140 mm. Keskitä astia aina paistoalueelle.



Nosta aina astia induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



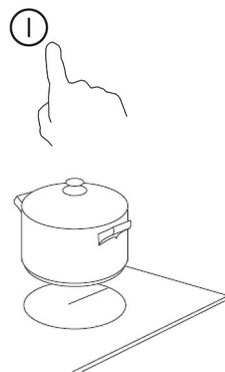
Käyttöohjeet

Aloita kypsennys

Kosketa PÄÄLLE/POIS-säädintä. Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "--" tai "--", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.

Aseta sopiva keittöastia haluamallesi ruoanvalmistusalueelle.

- Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.



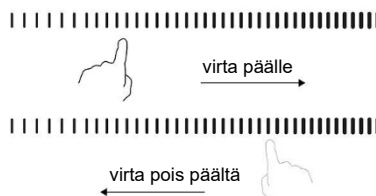
Kun lämmitysalueen valintasäädintä kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.



Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.

- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.

- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.



Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa, että

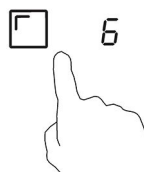
- et ole laittanut astiaa oikealle ruoanlaittoalueelle tai
- käyttämäsi astia ei sovellu ruoanvalmistukseen tai
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.

Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa astiaa.

Näyttö  sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa astiaa.

Ruuanlaiton lopettaminen

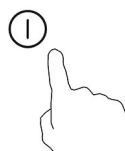
Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.



Kytke keittoalue pois päältä koskettamalla liukusäädintä. Varmista, että näytössä näkyy 0.



Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-säädintä.



Varo kuumia pintoja

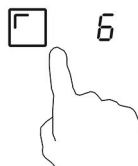
"H" osoittaa, mikä ruoanlaittoalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittiöastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.



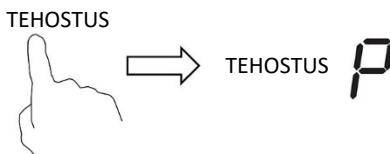
Tehostustoiminnon käyttö

Aktivoi tehostustoiminto

Kosketa lämmitysalueen valintasäädintä.

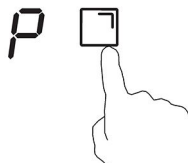


Kun kosketat tehostussäädintä TEHOSTUS, alueen merkkivalo "P" syttyy ja käytössä on enimmäisteho.



Ota tehostustoiminto pois päältä

Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka tehostustoiminnon haluat kytkeä pois päältä



Kosketa tehostussäädintä TEHOSTUS, jos haluat kytkeä tehostustoiminnon pois päältä. Ruoanvalmistusalue palautuu alkuperäiseen asetukseen.

TEHOSTUS



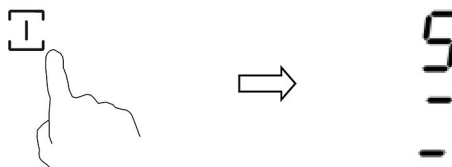
- Toimintoa voidaan käyttää millä tahansa keittoalueella.
- Keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on 0, asetukseksi tulee 5 minuutin kuluttua 9.

JOUSTAVA ALUE

- Ruuanlaittotarpeista riippuen tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä tai kahtena eri alueena.
- Joustava alue on tehty kahdesta erillisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen.

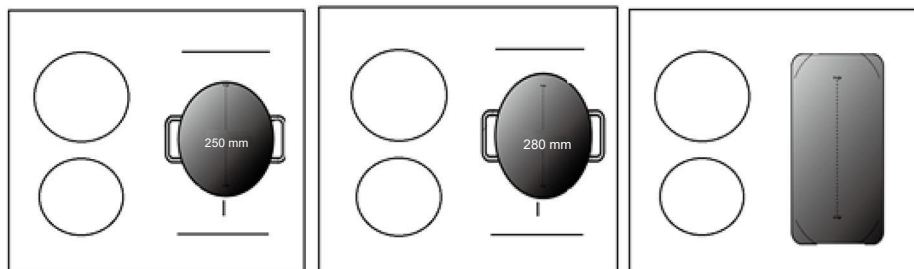
Yksi suuri vyöhyke

1. Jos haluat aktivoida alueen yhtenä suurena alueena, kosketa joustavan alueen säädintä.



2. Suosittelemme yhden ison alueen käyttöä seuraavasti:

Keittoastia: Halkaisijaltaan 250 mm:n tai 280 mm:n keittoastiat (neliskanttisia tai ovaaleja keittoastioita voidaan käyttää).

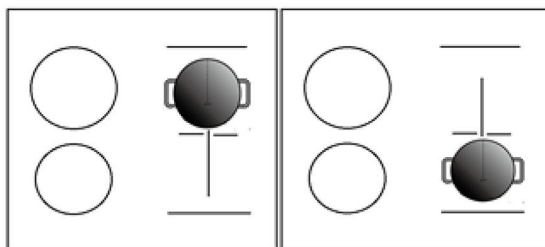


Emme suosittele muita toimintoja kuin edellä mainittuja kolmea toimintoa, koska tämä saattaa vaikuttaa laitteen kuumennuskykyyn.

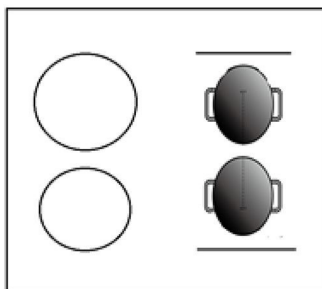
Kaksi erillistä aluetta

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, sinulla on kaksi lämmitysvaihtoehtoa.

- (a) Aseta astia joustavan vyöhykkeen oikealle ylä- tai alapuolelle.



(b) Aseta kaksi astiaa joustavan vyöhykkeen molemmille puolille.



Huomautus: Varmista, että astia on suurempi kuin 12 cm.

Säätimien lukitseminen

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

Säätimien lukitseminen

Kosketa lukituksen säädintä

Ajastimen ilmaisimessa näkyy Lo.

Säätimien lukituksen poistaminen

Kosketa ja pidä lukituksen säädintä painettuna jonkin aikaa.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta

PÄÄLLE/POIS-säädintä ①; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa

PÄÄLLE/POIS-säätimestä ①, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

Ajastimen hallinta

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanvalmistusalueetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden tai usean keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
Enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

Jos et valitse mitään ruoanlaittoaluetta

Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.

Huomautus: jotta minuuttimuistutusta voi käyttää, vähintään yhden vyöhykkeen on oltava aktiivinen.

Kosketa säädintä, jolloin "10" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.

Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)



15



Kosketa ajastinta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.

15



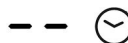
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9).
Asettamasi ajastinaika on 95 minuuttia.

95



Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

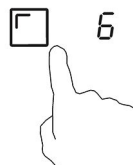
Merkkiääni soi 30 sekunnin ajan, ja ajastimen merkkivalossa näkyy "---", kun asetettu aika on kulunut loppuun.



b) Ajastimen asettaminen kytkemään yksi ruoanlaittoalue pois päältä

Aseta yksi alue

Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa.



Kosketa pian säädintä, jolloin "10" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.



Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)

15 ⌚



Kosketa ajastinta uudelleen, jolloin "1" vilkkuu.



Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9).
Asettamasi ajastinaika on 95 minuuttia.

95 ⌚



Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi.
Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

HUOMAA: Tehotason merkkivalon vieressä oleva punainen piste syttyy osoittamaan, että alue on valittu.



Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.



Muut ruoanlaittoalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

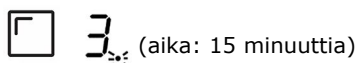
Yllä olevat kuvat ovat vain viitteellisiä ja voivat erota lopputuotteesta.

Aseta lisää vyöhykkeitä:

Useampien vyöhykkeiden asettamisen vaiheet ovat samanlaisia kuin yhden vyöhykkeen asettamisen vaiheet.

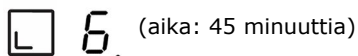
Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Minuuttinäytössä näkyy min. ajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.

Alla esitettyinä:



(aika: 15 minuuttia)

15 ⌚



(aika: 45 minuuttia)

Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.

Oikealla esitettyinä:

30 ⌚

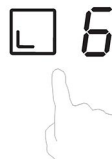


(aika: 30 minuuttia)

Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.

c) Peruuta ajastin

Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat peruuttaa.



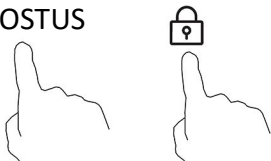
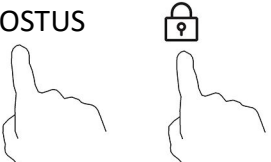
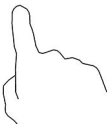
Merkkivalo vilkkuu, kun ajastimen säädintä kosketetaan.

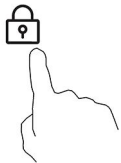


Kosketa liukusäädintä ja aseta ajastimen arvoksi "00", jolloin ajastin peruuntuu

Virranhallintatoiminto

- Induktiokierrätasolle on mahdollista asettaa tehon enimmäisabsorptiotaso valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktiokierrätasot voivat itse automaattisesti rajoittaa tehotasoa ylikuormituksen välttämiseksi.
- Lämmitysvyöhykkeille ei tarvitse laittaa astioita. **Suosittellemme, että aloitat asetuksen 5 sekunnin kuluessa virran kytkemisestä.** Sinun on siirryttävä virranhallintatilaan 60 sekunnin kuluessa, jotta voit käyttää virranhallintatoimintoa.

Virranhallintatoiminnon käyttöönotto	
1. Huomaa: älä laita keittotasoa päälle. Paina tässä vaiheessa samanaikaisesti tehostus- ja lukitussäätimiä. TEHOSTUS 	S-symboli näkyy vyöhykkeellä 1.
2. Paina lukituspainiketta. 	Symboli S näkyy vyöhykkeellä 1 ja symboli E näkyy vyöhykkeellä 2.
3. Paina tehostus- ja lukituspainikkeita uudelleen samanaikaisesti. TEHOSTUS 	Symboli S näkyy vyöhykkeellä 1, E näkyy vyöhykkeellä 2 ja "t" näkyy vyöhykkeellä 3. Samalla ajastimen merkkivalossa näkyy nykyinen enimmäistehotila (7.4).
Vaihtaminen toiselle tasolle	
paina lyhyesti tehostuspainiketta TEHOSTUS 	Tehotasoja on kuusi: 7,4–2,5. Ajastimen merkkivalo näyttää yhden niistä. 7,4: enimmäisteho on 7,4 kW. 6,5: enimmäisteho on 6,5 kW. 5,5: enimmäisteho on 5,5 kW 4,5: enimmäisteho on 4,5 kW 3,5: enimmäisteho on 3,5 kW 2,5: enimmäisteho on 2,5 kW

Virranhallintatoiminnon vahvistus	
Kun haluttu virranasetustila on valittu, paina lukitusnäppäintä	Kun ajastimen merkkivalo lakkaa vilkkumasta, tila on asetettu onnistuneesti.
	
Virranhallintatoiminnosta poistuminen	
Kun asetus on tehty, kytke virta pois ja kytke se sitten uudelleen.	Keittotaso sammutetaan.

Oletustyöskentelyajat

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun keittoastia on poistettu, induktiokeittotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Keittoastioiden valinta



Rauta, öljyssä
paistaminen



Ruostumaton
teräs



Rautapannu



Rautainen
kattila



Emali,
ruostumaton
teräs, kattila



Emali, ruoanlait-
tovälineet



Rauta, levy

Sinulla voi olla useita erilaisia ruoanlaittoastioita

- Tämä Induktiokeittotaso voi tunnistaa erilaisia ruoanlaittoastioita, joita voit testata jollakin seuraavista menetelmistä:
Aseta astia keittoalueelle. Jos vastaava keittoalue näyttää tehotason, astia on sopiva.
Jos U vilkkuu, astia ei sovellu käytettäväksi induktiolieden kanssa.
- Pidä magneettia astian lähellä. Jos magneetti on kiinnitetty astiaan, se soveltuu käytettäväksi induktiolieden kanssa.
HUOMIO: Astian pohjan on sisällettävä magneettista materiaalia.
Pohjan on oltava tasainen, ja sen halkaisijan on oltava alla olevan taulukon 1 mukainen.
- Käytä vain ferromagneettisia keittiövälineitä, jotka on valmistettu emaloidusta teräksestä, valuraudasta tai ruostumattomasta teräksestä, ja jotka ovat yhteensopivia induktion kanssa

4. Käytä astioita, joiden ferromagneettisen alueen halkaisija (astian pohja) on alla olevan taulukon mittojen vaihteluvälillä. (Taulukko 1)
- Jos käytät pienempiä astioita, suorituskyky voi heikentyä
 - Jos käytät astiaa, jonka halkaisija on pienempi kuin taulukossa 1 on ilmoitettu, astiaa ei välttämättä havaita.

Voit käyttää vyöhykkeen mittojen mukaan halkaisijaltaan eri kokoisia astioita seuraavasti:



5. Jos ferromagneettinen osa peittää vain osittain astian pohjan, vain ferromagneettinen alue lämpenee, muu pohja ei lämpiä riittävästi.
6. Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen ja sisältää muita materiaaleja, kuten alumiinia, tämä voi vaikuttaa lämpiämiseen ja astian havaitsemiseen.

Jos astian pohja on samanlainen kuin alla olevat kuvat, astiaa ei voitu havaita.



Induktiokeittotasolla käytettävän astian perushalkaisija		
Keittoalue	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
1	120	160
2	160	210
3 ja 4	140	180
Joustava alue	250	386*180

Edellä mainitut voivat vaihdella astian koon ja materiaalin mukaan.

Puhdistus ja huolto

Induktiokeittotason pinta voidaan puhdistaa helposti seuraavalla tavalla:

Likaisuustyyppi	Puhdistusmenetelmä	Puhdistusaineet
Kevyt	Upota kuumaan veteen ja pyyhi kuivaksi.	Puhdistussieni
Renkaat ja kalkki	Levitä tavallista etikkaa alueelle, pyyhi pehmeällä liinalla tai käytä kaupallisesti saatavilla olevaa tuotetta.	Keraamiselle lasille tarkoitettu puhdistusaine.
Tahmeat ruokajäämät, sulanut alumiini tai muovi.	Käytä erityistä keraamisen lasin kaavinta jäännösten poistamiseksi (silikonituote on paras)	Keraamiselle lasille tarkoitettu puhdistusaine.

HUOMIO: Irrota virtalähde ennen puhdistusta.

Virhenäyttö ja tarkastus

Induktioliesi on varustettu itsediagnostiikkatoiminnolla. Tämän testin avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta tai irrottamatta keittolevyä työtasosta.

Vianetsintä

1) Virhekoodi, joka näkyy asiakkaan käytön aikana ja ratkaisu

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
Ei automaattista palautusta		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – avoin virtapiiri.	Tarkista liitäntä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe – oikosulku.	
Eb	Keraamisen levyn lämpötila-anturin virhe	
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaalkiksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi – avoin virtapiiri.	Vaihda emolevy.
E5	IGBT-vian lämpötila-anturi – oikosulku.	

E6	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta. Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.
E7	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E8	Syöttöjännite on nimellisjännitettä korkeampi.	
U1	Tiedonsiirtovirhe	Palauta näyttötaulun ja emolevyn välinen liitäntä. Vaihda emolevy tai näyttötaulu.

2) Erityisvirheet ja ratkaisu

Virhe	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei syty, kun laite on kytketty.	Ei virtaa.	Tarkista, onko pistoke tiukasti kiinni pistorasiassa ja toimiiko pistorasia.	
	Lisävarusteen emolevy ja näyttötaulu kytketty väärin.	Tarkista liitäntä.	
	Lisävarusteen emolevy on vaurioitunut.	Vaihda lisävarusteen emolevy.	
	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Jotkin painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Keittotason korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai ilmanpoistoaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, toimiiko tuuletin oikein. Jos ei toimi, vaihda tuuletin.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Lämmitys pysähtyy äkillisesti käytön aikana ja näyttö vilkkuu "u".	Astiatyyppi on väärä.	Käytä oikeanlaista astiaa (katso käyttöohje.)	Astiantunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda emolevy.
	Astian halkaisija on liian pieni.		
	Keittotaso on ylikuumentunut;	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palautuu normaaliksi.	
		Paina PÄÄLLE/POIS-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen.	

Saman puolen lämmitysvyöhykkeet (kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näyttävät "u".	Emolevy ja näyttötaulun kytkentävirhe	Tarkista liitettä.	
	Viestintäosan näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Emolevy on vaurioitunut.	Vaihda emolevy.	
Puhaltimen moottori kuulostaa epänormaaliilta.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

Asiakaspalvelu

Jos ilmenee vika, toimi seuraavasti ennen kuin soitat myynnin jälkeiseen huoltoon:

- Tarkista, että laite on kytketty oikein
- Lue yllä oleva vika- ja näyttötaulukko

Jos et edelleenkään pysty ratkaisemaan ongelmaa, sammuta laite, älä yritä purkaa sitä ja soita huoltopalveluun.

Erityisilmoitus

Tämän käyttöohjeen sisältö on tarkistettu huolellisesti. Yhtiötä ei kuitenkaan voida pitää vastuullisena mahdollisista virheistä tai laiminlyönneistä. Myös kaikki tekniset muutokset voidaan sisällyttää ohjekirjan tarkistettuun versioon ilman erillistä ilmoitusta. Laitteen ulkonäkö ja väri tässä käyttöoppaassa voivat poiketa todellisesta.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tällaisen jätteen kerääminen erikseen erityiskäsittelyä varten on tarpeen.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti.

Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muuten saattaisivat aiheutua, jos se hävitettäisiin väärin.

Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Tämä laite edellyttää erityisiä hävittämismenettelyjä. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Lisätietoa tämän laitteen käsitlemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Sikkerhedspåmindelse og vedligeholdelse:

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug. Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand.
- Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke en damprenser til rengøring
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme. Eventuelt spild skal fjernes fra låget før åbning.

- Kogepladens overflade skal have lov til at køle af, før låget lukkes.
- Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens touchknap. Stol ikke på grydedektoren.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Muligheden for frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Brugsanvisningen angiver den type ledning, der skal bruges, under hensyntagen til temperaturen på apparatets bagside.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- **FORSIGTIG:** For at undgå enhver fare forårsaget af utilsigtet nulstilling af termosikringen, bør apparatet ikke strømforsynes af en ekstern afbryderanordning, såsom en timer, eller være tilsluttet et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes.

ADVARSEL: Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som i brugsanvisningerne er angivet af producenten som velegnet, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

- Brug altid det rigtige køkkengrej.
- Anbring altid gryden i midten af den enhed, du laver mad på.
- Anbring ikke noget på betjeningspanelet.
- Brug ikke overfladen som skærebræt.

- Kogepladens overflade skal have lov til at køle af, før låget lukkes.
- **FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal overvåges. En kort madlavning skal være under konstant opsyn

Kære kunde:

Vi er glade for, at du har købt CANDY induktionskogepladen. Vi håber det vil give mange års god service.

Læs venligst denne brugervejledning nøje, før du bruger kogepladen, og opbevar den et sikkert sted til senere reference.

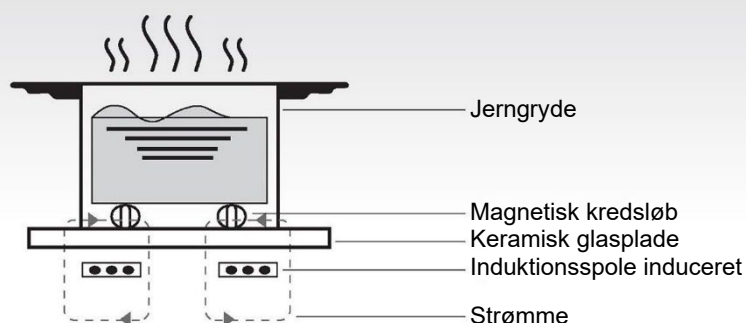
Produktpræsentation

Induktionskogepladen er beregnet til alle former for madlavning med dens elektromagnetiske kogezone og dens mikrocomputeriserede betjeningslementer og multifunktioner, hvilket gør den til det ideelle valg for nutidens familie.

CANDY induktionskogepladen er fremstillet med specialimporterede materialer og er ekstremt brugervenlig, holdbar og sikker.

Funktionsprincip

Induktionskogepladen består af en spole, en kogeplade lavet af ferromagnetisk materiale og et betjeningsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftigt magnetfelt gennem spolen. Dette frembringer et stort antal hvirvler, som igen genererer varme, som derefter overføres gennem kogezone til tilberedningsbeholderen.



Sikkerhed

Denne kogeplade er specielt designet til husholdningsbrug.

I sin konstante søgen efter at forbedre sine produkter, forbeholder CANDY sig retten til at ændre tekniske, programmæssige eller æstetiske aspekter af apparatet til enhver tid.

- **Beskyttelse mod overophedning**

En sensor overvåger temperaturen i kogezoneerne. Når temperaturen overstiger et sikkert niveau, slukkes kogezoneen automatisk.

- **Detektering af små eller ikke-magnetiske genstande**

Når en pande med en diameter på mindre end 80 mm eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) eller en ikke-magnetisk gryde (af f.eks. aluminium) er blevet efterladt på kogepladen, lyder en summer i cirka et minut, hvorefter kogepladen automatisk går på standby.

- **Advarsel om restvarme**

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være en restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om ikke at berøre pladen.

- **Automatisk nedlukning**

En anden sikkerhedsfunktion ved induktionskogepladen er automatisk nedlukning. Den fungerer, hver gang du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider ses i tabellen nedenfor:

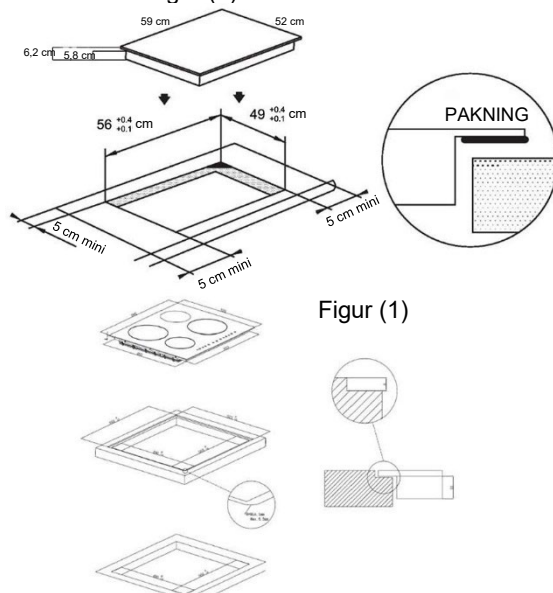
Effektniveau	Varmezonen lukker automatisk ned efter
1-3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når gryden tages ud af kogezoneen, stopper den med at varme op med det samme og slukker af sig selv efter, at brummen har lydt i et minut.

Advarsel: Enhver, der er blevet udstyret med en pacemaker, bør konsultere en læge, før induktionskogepladen benyttes.

Installation

1. Skær et hul i bordpladen i den dimension, der er vist i diagrammet nedenfor. Der skal være mindst 50 mm plads rundt om hullet. Bordpladen skal være mindst 30 mm tyk og lavet af varmebestandigt materiale. Som vist i figur (1)

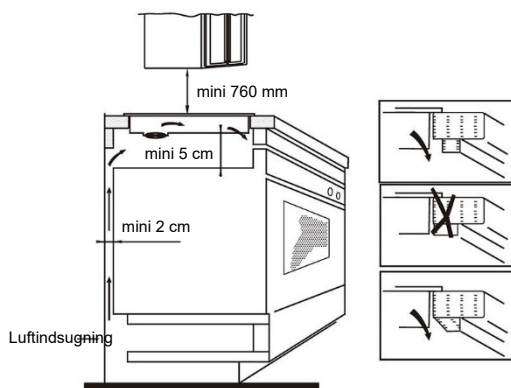


Figur (1)

Skyl installationen: Kun muligt, hvis ovnen ikke er installeret under disken

2. Det er vigtigt, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og -udgang ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er korrekt installeret som vist i figur 2.

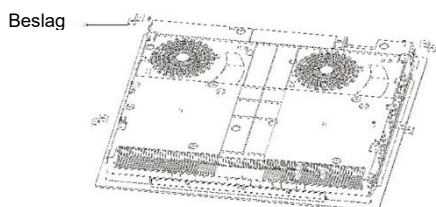
Figur (2)



Figur (2)

NB: Af sikkerhedsmæssige årsager bør afstanden mellem kogepladen og et eventuelt skab over den være mindst 760 mm.

3. Fastgør kogepladen til bordpladen ved hjælp af de fire beslag på bunden af kogepladen. Beslagenes position kan justeres efter tykkelsen af toppen.



Advarsler:

- (1) Induktionskogepladen skal installeres af en korrekt kvalificeret person. Vi har vores egne kvalificerede installatører. Forsøg aldrig selv at installere apparatet.
- (2) Induktionskogepladen må ikke installeres over køleskabe, fryser, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
- (3) Induktionskogepladen skal installeres, så optimal varmeudstråling er mulig.
- (4) Væggen og området over kogepladen skal kunne modstå varme.
- (5) For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.

4. Tilslutning til strømforsyning

Stikket skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor i Figur 3.

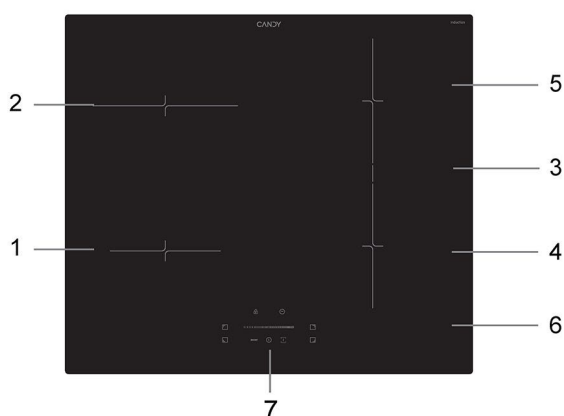
Spænding	Ledningstilslutning				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Sort Brun		Blå		Gul/grøn
220-240 V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Sort & Brun		Blå		Gul/grøn

Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå ulykker.

Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.

Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne. Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen. Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

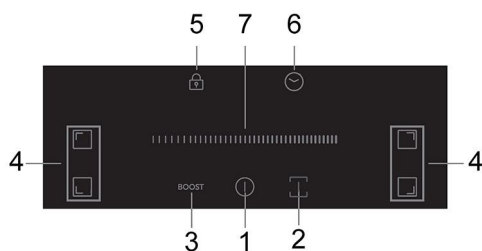
Diagram over induktionskogeplade:



1. Maks. 1400W/1500W-zone
2. Maks. 2400W/2600W-zone
3. Maks. 3000W/3600W-zone
7. Betjeningspanel

4. Maks. 1800W/2000W-zone
5. Maks. 1800W/2000W-zone
6. Glasplade

Skematisk diagram af betjeningspanelet

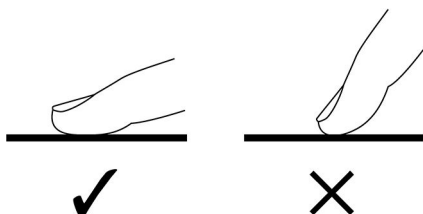


1. Tænd/Sluk-funktion
2. Fleksibel områdebetjening
3. Boost
4. Taster til valg af varmezone
5. Indstilling af betjeningslås
6. Timer-funktion
7. Skydeknap til strøm/timer

Betjening af produktet

Touch-knapper

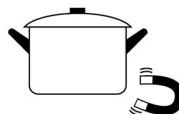
- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



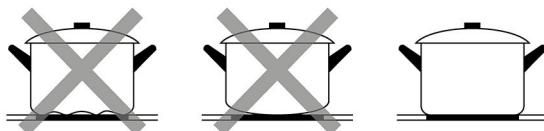
Sådan vælges det rigtige kokegrej



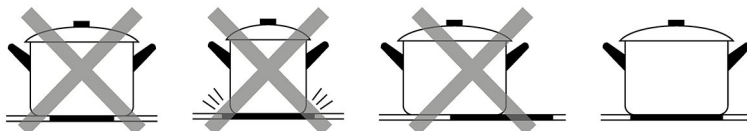
- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet, ved at udføre en magnettest.
Flyt en magnet mod gryden/pandens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis vandet ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



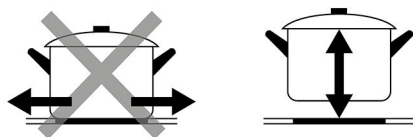
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Brug gryder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Kogepladen kan ikke registrere en gryde, der er mindre end 140 mm. Anbring altid gryden i midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over pladen, da det kan ridse glasset.



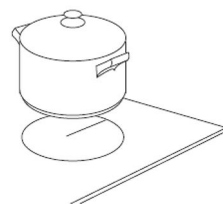
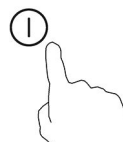
Sådan bruger du apparatet

Start madlavning

Tryk på TÆND/SLUK-funktionen. Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser " - " eller " -- ", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.

Anbring en egnet gryde/pande på den kogezone, du vil bruge.

- Sørg for, at bunden af gryden/panden og overfladen på kogezoneen er rene og tørre.



Rør ved touch-knappen til valg af varmezone, og en indikator ved siden af knappen blinker

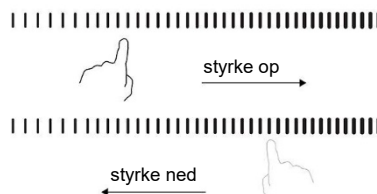


Vælg en varmeindstilling ved at trykke på touch-skydeknappen

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk.

Du skal herefter starte igen ved trin 1.

- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Betyder det at:

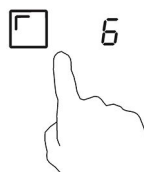
- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
- at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
- at gryden er for lille eller ikke korrekt anbragt i midten af kogezoneen.

Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezoneen.

Displayet  slukker automatisk efter 1 minut, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

Afslut madlavningen

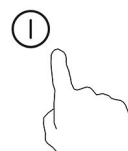
Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker at slukke



Sluk for kogezone ved at trykke på skyderen for at sikre, at displayet viser "0"



Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.



Pas på varme overflader

H viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved.

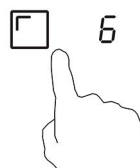
Det forsvinder, når kogezone er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du vil opvarme flere gryder/pander, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



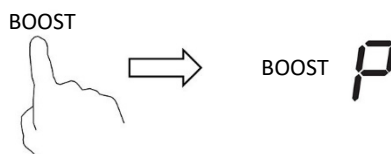
Brug af Boost-funktionen

Aktivering af boost-funktionen

Tryk på knappen til valg af varmezone.

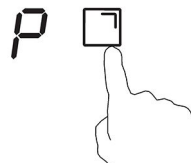


Hvis der trykkes på knappen BOOST, viser zoneindikatoren "P", og strømmen når til Maks.



Annuller Boost-funktionen

Tryk på knappen til valg af varmezone for at afbryde boost-funktionen.



Hvis du trykker på knappen BOOST for at annullere Boost-funktionen, vender kogezone tilbage til dens oprindelige indstilling.

BOOST



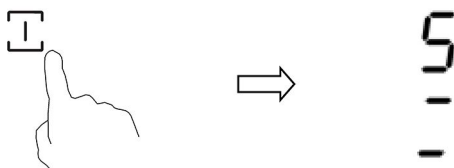
- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezonen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til 9 efter 5 minutter.

FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, alt efter madtilberedningsbehovet til enhver tid.
- Det frie område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.

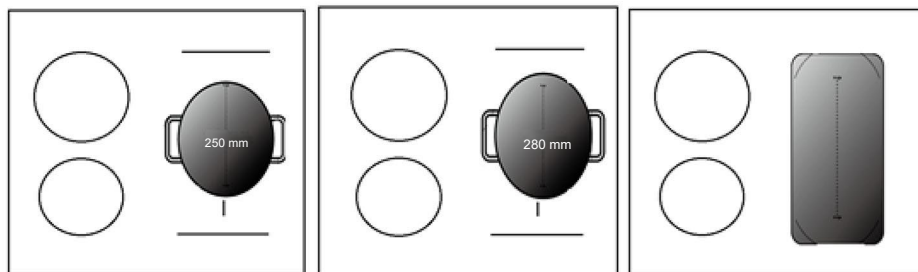
Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som en enkelt stor zone skal du trykke touch-knappen for fleksibelt område.



2. Som en stor zone foreslår vi at bruge dem som følger:

Kogegrej: Køkkengrej med en diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantet eller ovalt køkkengrej er acceptable)

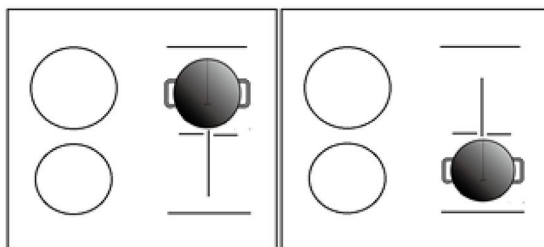


Vi anbefaler ikke andre handlinger med undtagelse af ovennævnte tre handlinger, da det kan påvirke opvarmningen af apparatet

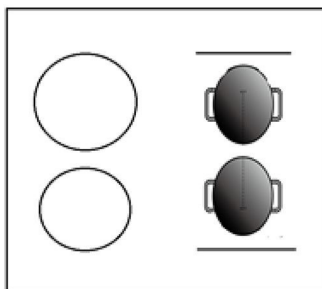
Som to selvstændige zoner

Ved brug af det fleksible område som to forskellige zoner, kan du have to valg af opvarmning.

- (a) Sæt en gryde eller pande på højre øverste side eller højre nederste side af den fleksible zone.



(b) Sæt to gryder eller pander på begge sider af den fleksible zone.



Bemærk: Sørg for, at panden er større end 12 cm.

Låsning af betjeningslementerne

- Du kan låse betjeningslementerne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezone(r)).
- Når betjeningslementerne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses betjeningslementerne

Tryk på betjeningslåsen

Timer-indikatoren viser "Lo"

Sådan låses betjeningslementerne op

Tryk og hold betjeningslåsen et øjeblik.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle betjeningslementer med undtagelse af TÆND/SLUK , og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK  i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

Timer-funktion

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezone(n) ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet. Timerens maksimum er 99 min.

a) Sådan bruges timeren som minutpåmindelse

Hvis du ikke vælger en kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: du kan bruge minuturet, hvis mindst én zone skal være aktiv.

Tryk på timerknappen, "10" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.



Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen.
(f.eks. 5)



Tryk på timerfunktionen igen, "1" vil blinke

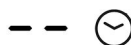


Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen (f.eks. 9),
nu er den tid, du indstiller, 95 minutter.



Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid

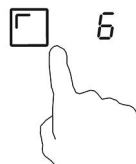
Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser
"- -", når den indstillede tid er udløbet.



b) Indstilling af timeren til at slukke for én kogezone

Indstil én zone

Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker
at indstille tiden for.



Tryk kort på timerfunktionen, "10" vises i timerdisplayet,
og "0" blinker.



Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen.
(f.eks. 5)



Tryk på timerfunktionen igen, "1" vil blinke.



Indstil tiden ved at trykke på touch-skydeknappen
(f.eks. 9), nu er den tid, du indstiller, 95 minutter.



Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks.
Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af
effektniveauindikatoren lyser og angiver,
at zonen er valgt.



Når madlavningstimeren udløber, slukkes der
automatisk for den tilhørende kogezone.



Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

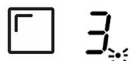
Billederne vist ovenfor er kun til reference, og det endelige produkt er gældende.

indstil flere zoner:

Trinene til indstilling af flere zoner svarer til trinene for indstilling af én zone.

Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidigt, er decimalpunkterne for de relevante kogezone tændt. Minutdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker.

Det viser som nedenfor:



(indstillet til 15 minutter)



(indstillet til 45 minutter)

Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende
zone. Så vil den vise den nye min. timer, og prikken for
den tilsvarende zone blinker.

Det viste som højre:

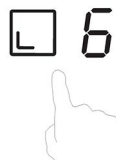


(indstillet til 30 minutter)

Tryk på touch-knappen til valg af varmezone. Den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.

c) Annuller timeren

Tryk på touch-knappen til valg af den varmezone, du ønsker
at afbryde timeren for



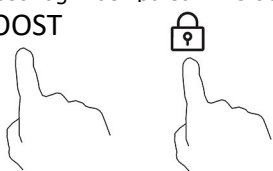
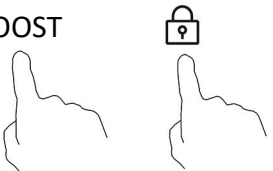
Når timerfunktionen trykkes, blinker indikatoren

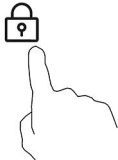


Tryk på touch-skydeknappen for at indstille timeren til "00", så timeren annulleres

Strømstyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektoptag for induktionskogepladen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogeplader er i stand til at begrænse sig automatisk for at arbejde ved lavere effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.
- Det er ikke nødvendigt at sætte gryder på varmezonerne. **Vi foreslår at starte indstillingen inden for 5 sekunder efter tilslutning af strømmen.** Du skal gå ind i strømindsstillingstilstanden inden for 60 sekunder for at gå ind i strømstyringsfunktionen.

Sådan åbnes effektstyringsfunktionen	
1. Vær opmærksom på, at du ikke tænder for kogepladen. På dette tidspunkt skal du trykke på "Boost" og "Lås" på samme tid. BOOST 	"S"-symbolet vil blive vist i zone nr. 1.
2. Tryk på "Lås"-funktionen. 	Symbolet "S" vil blive vist i zone nr. 1 og symbolet "E" vil blive vist i zone nr. 2.
3. Tryk igen på "Boost" og "Lås"-funktionerne samtidigt. BOOST 	Symbolet "S" vil blive vist i zone nr. 1, "E" vil blive vist i zone nr. 2, og "t" vil blive vist i zone nr. 3. Samtidig vil den aktuelle maksimale effekttilstand (7.4) blive vist på timer-indikatoren.
Sådan skiftes til et andet niveau	
Tryk kort på "Boost"-funktionen BOOST 	Der er 6 effektniveauer, fra "7.4" til "2.5". Timer-indikatoren viser et af dem. "7,4": den maksimale effekt er 7,4 kW. "6,5": den maksimale effekt er 6,5 kW. "5,5": den maksimale effekt er 5,5 kW. "4,5": den maksimale effekt er 4,5 kW. "3,5": den maksimale effekt er 3,5 kW. "2,5": den maksimale effekt er 2,5 kW.

Bekræftelse af strømstyringsfunktion	
Når den ønskede strømindstillingstilstand er valgt, skal du trykke på "Lås"-funktionen	Når timerindikatoren holder op med at flimre, er strømtilstanden indstillet korrekt.
	
Afslut strømstyringsfunktionen	
Efter indstillingen skal du sørge for at afbryde strømmen og tilslutte den igen.	Derefter slukkes kogepladen.

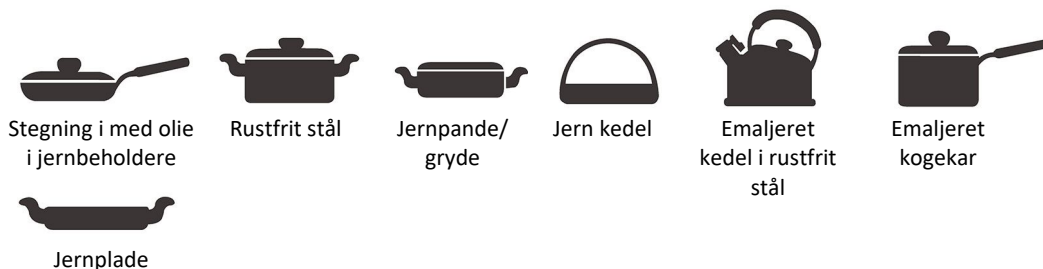
Standard funktionstider

Automatisk slukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardfunktionstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, stopper induktionspladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.

Udvalg af kogekar

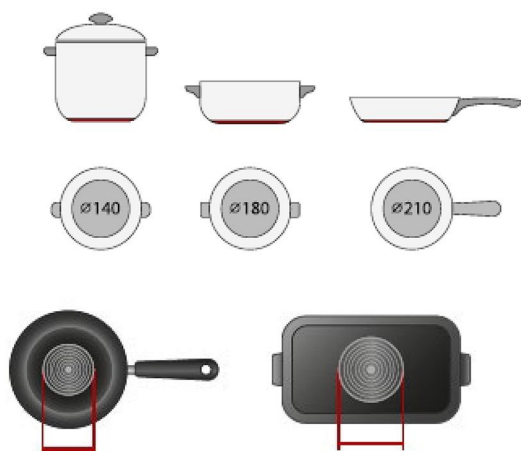


Du kan have en række forskellige kogeкар

- Denne induktionskogeplade kan identificere en række kogeкар, som du kan teste med en af følgende metoder:
Sæt beholderen på kogezone. Hvis den tilsvarende kogezone viser et effektniveau, er beholderen egnet. Hvis "U" blinker, er beholderen ikke egnet til brug med induktionskogepladen.
- Hold en magnet til karret. Hvis magneten tiltrækkes af beholderen, er den egnet til brug med induktionskogepladen.
NB: Bunden af karret skal indeholde magnetisk materiale.
Den skal have flad bund med en diameter som angivet i tabel 1 nedenfor.
- Brug kun ferromagnetisk kogeگرج lavet af emaljeret stål, støbejern eller rustfrit stål, men kompatibel med induktion

4. Brug gryder/pander, hvis diameter af det ferromagnetiske område (bunden af gryden/anden) er inden for dimensionsområdet i tabellen nedenfor. (Tabel 1)
- Hvis du bruger mindre gryder, kan resultatet blive påvirket
 - Hvis du bruger en gryde med en diameter, der er mindre end den, der er angivet i tabel 1 ovenfor, kan gryden muligvis ikke registreres

I henhold til dimensionen på zonen kan du bruge gryder med forskellige diametre som billedet nedenfor:



5. Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker bunden af gryden/panden, vil kun det ferromagnetiske område blive varmet op, resten af bunden kan muligvis ikke opvarme til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.
6. Hvis det ferromagnetiske område ikke er ensartet, men indeholder andre materialer såsom aluminium, kan dette påvirke opvarmningen og gryde-/pande-detekteringen.

Hvis bunden af gryden ligner billederne nedenfor, kan gryden/panden ikke registreres.



Kogezone	Bunddiameter på induktionskøkkengrej	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 og 4	140	180
Fleksibelt område	250	386*180

Ovenstående kan variere alt efter grydens størrelse og det materiale, den er lavet af.

Rengøring og vedligeholdelse

Induktionskogepladens overflade kan nemt rengøres på følgende måde:

Type forurening	Metode til rengøring	Rengøringsmaterialer
Let	Nedsænk i varmt vand og tør af	Rengøringssvamp
Ringe og kalk	Påfør hvid eddike på området, tør af med en blød klud eller brug et kommercielt tilgængeligt produkt	Specialklæber til keramisk glas
Sødt, smeltet aluminium eller plast	Brug en speciel skraber til keramisk glas for at fjerne aflejringer (et silikoneprodukt er bedst)	Specialklæber til keramisk glas

NB: Afbryd strømforsyningen før rengøring.

Fejlvisning og inspektion

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test er teknikeren i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at adskille eller afmontere kogepladen fra bordet.

Fejlfinding

1) Fejlkode opstår under kundens brug og deres løsning.

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E1	Fejl på temperaturføler i keramisk plade – åben kreds.	Kontroller forbindelsen, eller udskift temperaturføleren i den keramiske plade.
E2	Fejl på temperaturføler i keramisk plade – kortslutning.	
Eb	Fejl på temperaturføler i keramisk plade	
E3	Høj temperatur på keramisk pladesensor.	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.
E4	Temperaturføler for IGBT-fejl – åben kreds.	Udskift strømforsyningens printkort.
E5	Temperatursensor for IGBT-fejl – kortslutning	

E6	Høj temperatur på IGBT.	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.
E7	Forsyningsspændingen er under den normerede spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	
U1	Kommunikationsfejl.	Genindsæt forbindelsen mellem skærmkortet og strømkortet. Udskift strømforsynings printkort eller skærmkortet.

2) Specifik fejl og løsning

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en tænder ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Fejl i forbindelsen mellem tilbehørsstrømforsynings printkort og displayets printkort.	Tjek forbindelsen.	
	Tilbehørsstrømforsynings printkort er beskadiget.	Udskift tilbehørsstrømforsynings printkort.	
	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displayets printkort er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Indikatorens tilberednings-tilstand tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.	
	Strømforsynings printkort er beskadiget.	Udskift strømforsynings printkort.	

Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker " <u>u</u> ".	Grydetypen er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Grydedetektionskredsen er beskadiget, udskift strømforsynings printkort.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet.	Enheden er overophedet. Vent, til temperaturen vender tilbage til normal.	
		Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise " <u>u</u> ".	Strømkortet og displayets strømforsyningsprintkort har fejl i tilslutningen.	Tjek forbindelsen.	
	Displayprintkortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift skærmmkortet.	
	Hovedprintkortet er beskadiget.	Udskift strømforsynings printkort.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

Kundeservice

Hvis der skulle opstå en fejl, før du ringer til eftersalgsservice, skal du gøre følgende:

- Kontroller, at apparatet er tilsluttet korrekt
- Læs fejl- og displayoversigten ovenfor

Hvis du stadig ikke er i stand til at løse problemet, sluk for apparatet, prøv ikke at skille det ad, og ring til Eftersalgsservice.

Særlig erklæring

Indholdet af denne vejledning er omhyggeligt kontrolleret. Virksomheden kan dog ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykfejl eller udeladelser. Desuden kan eventuelle tekniske ændringer inkluderes i en revideret version af manualen uden varsel. Apparatets udseende og farve i denne vejledning kan afvige fra den faktiske.



BORTSKAFFELSE:
Bortskaf ikke dette produkt som usorteret restaffald. Særskilt indsamling af sådant affald til særlig behandling er nødvendig.

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

Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.

Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat skal bortskaffes som specialaffald. For yderligere information om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

Sikkerhetspåminnelse og vedlikehold:

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Barn under åtte år må holdes borte fra apparatet med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Gjenstander må ikke oppbevares på tilberedningsflatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skal du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk en damprenser til rengjøring.
- Metalliske gjenstander som kniver, gafler, skjeer og grytelokk må ikke plasseres på platetoppen, siden de kan bli varme. Alt søl bør fjernes fra lokket før du åpner.

- Skråflaten må få kjøle seg ned før lokket stenges.
- Etter bruk slår du av koketoppelementet med kontrollen. Ikke stol på stekepannedektoren.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
- Midler for frakobling må innarbeides i den faste ledningen i henhold til ledningsreglene.
- Instruksjonene angir hvilken type ledning som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på baksiden av apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- **FORSIKTIG:** For å unngå farlige situasjoner på grunn av uønsket tilbakestilling av varmesikringsbryteren må dette apparatet ikke tilføres strøm via en ekstern bryteranordning, som for eksempel en timer, eller kobles til en krets som jevnlig slås av og på av utstyret.

ADVARSEL: Bruk bare koketoppvern som er utviklet av produsenten av husholdningsapparatet, eller som er angitt av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet, eller koketoppvern som er integrert i apparatet. Bruk av uegnede vern kan forårsake ulykker.

- Bruk alltid egnede gryter.
- Plasser alltid pannen midt på apparatet der du lager maten.
- Ikke plasser noe på kontrollpanelet.
- Flaten skal ikke brukes som skjærebord.

- Skråflaten må få kjøle seg ned før lokket stenges.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må overvåkes.
En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

Kjære kunde:

Takk for at du kjøpte induksjonstoppen fra CANDY. Vi håper det vil gi mange år med god service.

Les bruksanvisningen nøye før du bruker koketoppen, og oppbevar den på et trygt sted til senere.

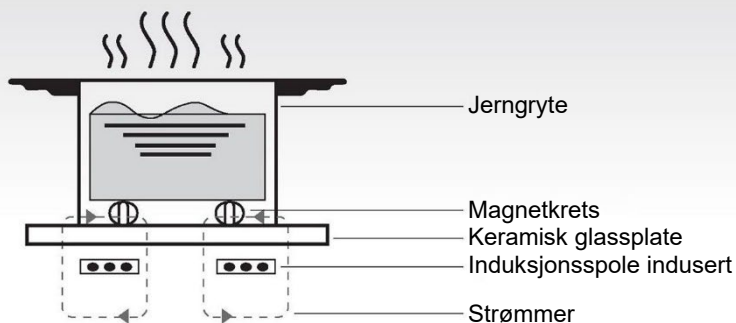
Produktintroduksjon

Induksjonstoppen passer for all slags matlaging, med sine elektromagnetiske kokesoner, og sine mikrodatastyrte kontroller og multifunksjoner, noe som gjør den til det ideelle valget for dagens familie.

Produsert med spesialimporterte materialer er induksjonstoppen fra CANDY ekstremt brukervennlig, holdbar og sikker.

Arbeidsprinsipp

Induksjonstoppen består av en spole, en kokeplate laget av ferromagnetisk materiale og et kontrollsystem. Elektrisk strøm genererer et kraftig magnetfelt gjennom spolen. Dette gir et stort antall virvler som igjen genererer varme som deretter overføres gjennom tilberedningssonen til gryten.



Sikkerhet

Denne koketoppen er spesielt utviklet for hjemmebruk.

I sitt konstante arbeid med å forbedre produktene sine forbeholder CANDY seg retten til å endre tekniske, programrelaterte eller estetiske aspekter ved apparatet når som helst.

• Overopphetingsvern

En sensor overvåker temperaturen i tilberedningssonene. Når temperaturen overstiger et trygt nivå, slås tilberedningssonen automatisk av.

• Deteksjon av små eller ikke-magnetiske gjenstander

Når en stekepanne med diameter på under 80mm eller, eller en annen liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) eller en ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium) har blitt stående på koketoppen, høres en summer i ca. ett minutt, hvoretter koketoppen automatisk går over til standby.

• Varsel om restvarme

Når koketoppen har vært i bruk en stund, vil det være litt restvarme. Bokstaven «H» ser ut til å advare deg om å holde deg unna den.

• Automatisk avstenging

En annen sikkerhetsfunksjon på induksjonstoppen er automatisk avstenging. Dette skjer når du glemmer å slå av en tilberedningssone. Standard avstengingstider er vist i tabellen nedenfor:

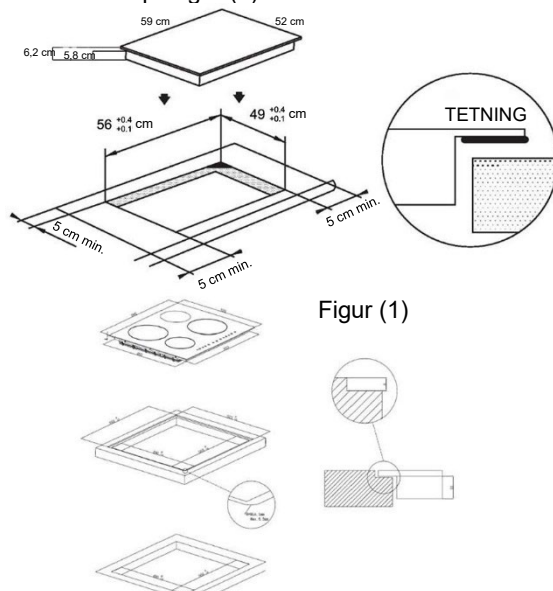
Effektnivå	Oppvarmingssonen slås av automatisk etter
1-3	8 timer
4~6	4 timer
7~9	2 timer

Når stekepannen fjernes fra tilberedningssonen, stopper den oppvarmingen umiddelbart og slår seg av etter at summeren har lydt i ett minutt.

Advarsel: Alle som er blitt utstyrt med pacemaker, bør oppsøke lege før bruk av induksjonstoppen.

Installasjon

1. Skjær hull i benkeplaten i dimensjonen vist i diagrammet nedenfor. Det bør være minst 50 mm plass rundt hullet. Benkeplaten bør være minst 30 mm tykk og laget av varmebestandig materiale. Som vist på figur (1)

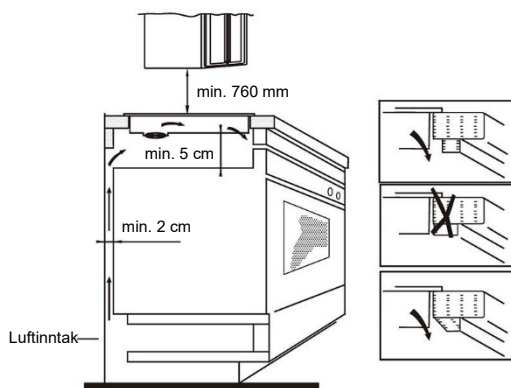


Figur (1)

Innbygd installasjon: Gjennomførbart bare hvis ovnen ikke er installert under benken

2. Det er viktig at induksjonstoppen er godt ventilert, og at luftinntaket og -uttaket ikke blokkeres. Kontroller at koketoppen er riktig installert som vist på figur 2.

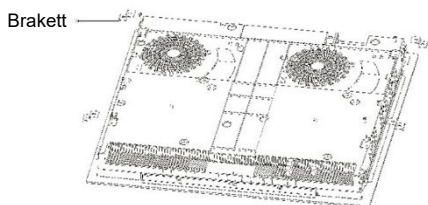
Figur (2)



Figur (2)

OBS: Av sikkerhetshensyn bør avstanden mellom koketoppen og et eventuelt skap over den være minst 760 mm.

3. Fest koketoppen til benkeplaten ved hjelp av de fire brakettene på bunnen av koketoppen. Plasseringen av brakettene kan justeres i henhold til tykkelsen på toppen.



Advarsler:

- (1) Induksjonstoppen må installeres av en kvalifisert person. Vi har egne kvalifiserte installatører. Prøv aldri å installere apparatet selv.
- (2) Induksjonstoppen må ikke installeres over kjøleskap, fryser, oppvaskmaskiner eller tørketromler.
- (3) Induksjonstoppen bør installeres slik at optimal varmestråling er mulig.
- (4) Veggen og området over koketoppen skal kunne tåle varme.
- (5) For å unngå skade bør sandwichlaget og limet være varmebestandig.

4. Tilkobling til strømforsyning

Stikkontakten skal kobles i samsvar med den relevante standarden, til en enpolet effektbryter. Tilkoblingsmetoden er vist på figur 3.

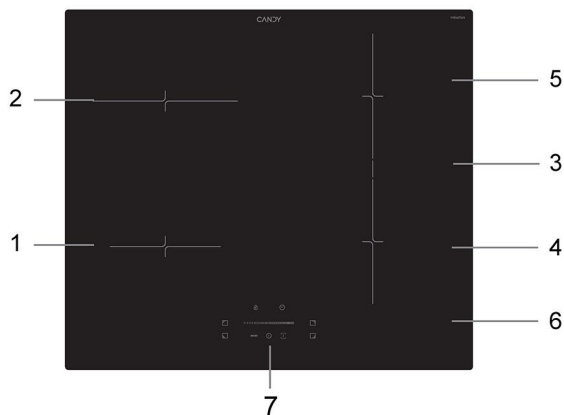
Spennning	Ledningsforbindelse				
380–415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 Gul/grønn
	Svart og brun		Blå		
220–240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 Gul/grønn
	Svart og brun		Blå		

Hvis kablen er skadet eller må byttes, bør dette gjøres av en servicetekniker som bruker riktig verktøy, slik at ulykker unngås.

Hvis apparatet kobles direkte til strømnettet, må det installeres en allpolet strømbryter med et minsteavstand på 3 mm mellom kontaktene.

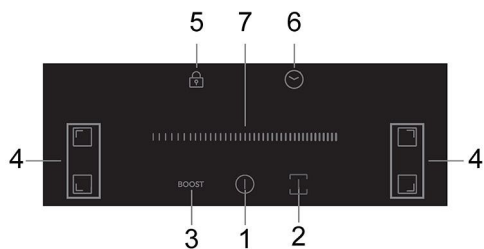
Installatøren må sørge for at riktig strømtilkobling er utført, og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene. Kablen må ikke være bøyd eller komprimert. Kablen må kontrolleres regelmessig og bare skiftes ut av en kvalifisert person.

Diagram over induksjonstopp:



1. Maks. 1400/1500 W-sone
2. Maks. 2400/2600 W-sone
3. Maks. 3000/3600 W-sone
4. Maks. 1800/2000 W-sone
5. Maks. 1800/2000 W-sone
6. Glassplate
7. Kontrollpanel

Skjematisk diagram av kontrollpanelet

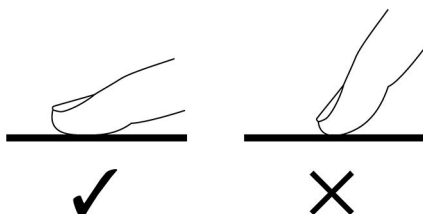


1. AV/PÅ-kontroll
2. Kontroll for fleksibelt område
3. Forsterkning
4. Valgkontroller for oppvarmingsone
5. Nøkkellåskontroll
6. Timerstyring
7. Skyver for strøm/timer

Bruk av produktet

Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene og tørre, og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. et kjøkkenredskap eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å betjene.



Valg av riktig gryte



- Det må bare brukes gryter med bunn som passer til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på undersiden av stekepannen.

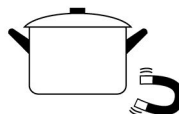
- Du kan kontrollere om grytene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av stekepannen. Hvis stekepannen tiltrekkes, passer den til induksjon.

- Hvis du ikke har en magnet:

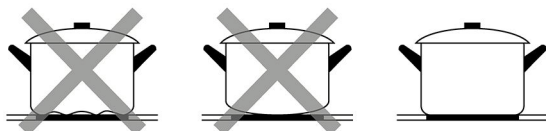
1. Hell litt vann i stekepannen du ønsker å kontrollere.

2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner stekepannen seg.

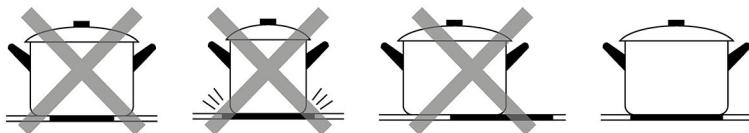
- Gryter av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.



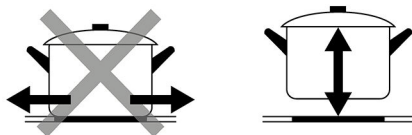
Gryter med sprukne kanter eller kurvet bunn må ikke brukes.



Kontroller at bunnen av stekepannen er jevn, sitter flatt mot glasset og har samme størrelse som tilberedningssonen. Bruk stekepanner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Ved bruk av gryte brukes litt bredere energi ved største effekt. Hvis du bruker mindre gryter, kan effekten være mindre enn forventet. Det er mulig at gryter under 140 mm ikke blir oppdaget av koketoppen. Sett alltid stekepannen midt på tilberedningssonen.



Løft alltid stekepanner av induksjonstoppen. De må ikke skyves av, for det kan skrape opp glasset.



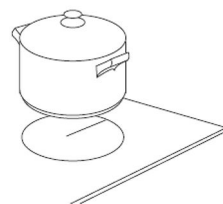
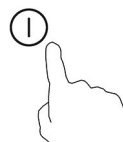
Bruk

Start tilberedning

Trykk på AV/PÅ-kontrollen. Når strømmen er slått på, piper summeren én gang. Alle displayene viser « - » eller « - - », noe som angir at induksjonstoppen har gått inn i standbymodus.

Plasser en egnet stekepanne i tilberedningssonen du ønsker å bruke.

- Pass på at bunnen av stekepannen og overflaten på tilberedningssonen er rene og tørre.

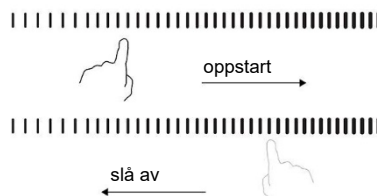


Berøring av kontrollen for valg av varmesone, og en indikator ved siden av tasten blinker



Velg en varmeinnstilling ved å trykke på skyvekontrollen

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, slår induksjonstoppen seg automatisk av. Du må starte på nytt på trinn 1.
- Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

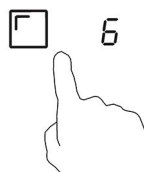
Det betyr at

- du har ikke plassert en stekepanne i riktig tilberedningssone
- stekepannen du bruker, er ikke egnet for induksjon
- stekepannen er for liten eller er ikke plassert helt i midten av tilberedningssonen

Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet stekepanne i tilberedningssonen. Displayet  forsvinner automatisk etter 1 minutt hvis det ikke plasseres en passende stekepanne på den.

Fullfør tilberedningen

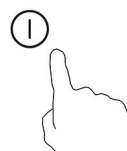
Trykk på kontrollen for valg av den oppvarmingssonen du vil slå av.



Slå av tilberedningssonen ved å trykke på skyveren for å sørge for at displayet viser «0»



Slå av hele koketoppen ved å trykke på AV/PÅ-kontrollen.



Vær oppmerksom på varme overflater

«H» viser hvilken tilberedningssone som er varm å ta på.

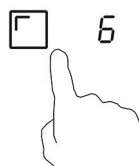
Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energisparingsfunksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere stekepanner. Bruk den kokeplaten som fremdeles er varm.



du bruker forsterkningsfunksjonen

Aktiver forsterkningsfunksjonen

Berøring av kontrollen for valg av varmesone.



Berøring av FORSTERKNINGSKONTROLLEN viser soneindikatoren «P», og effektrekkevidden Maks.

FORSTERKNING

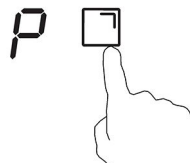


FORSTERK-
NING



Avbryt forsterkningsfunksjonen

Berøring av kontrollen for valg av den varmesone du ønsker å avbryte forsterkningsfunksjonen for



Ved å trykke på FORSTERKNINGSKONTROLLEN for å avbryte forsterkningsfunksjonen vil kokesonen gå tilbake til sin opprinnelige innstilling.

FORSTERKNING



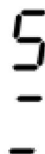
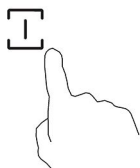
- Funksjonen kan fungere i enhver tilberedningssone.
- Tilberedningssonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, avhengig av hva du til enhver tid trenger.
- Det fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan styres separat.

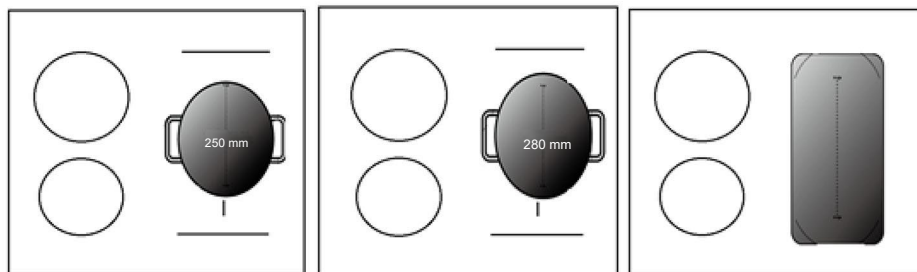
Som stor sone

1. For å aktivere det frie området som en enkelt stor sone skal du trykke på kontrollen for fleksibelt område.



2. Som en stor sone foreslår følgende bruk:

Gryter: Gryter med diameter på 250 mm eller 280 mm
(firkantede eller ovale gryter er akseptable)

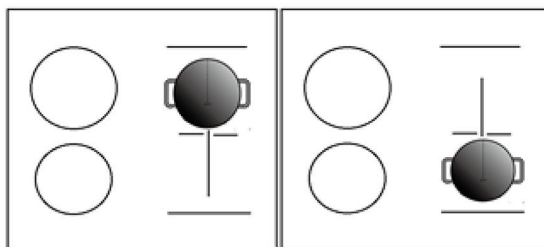


Vi anbefaler ikke andre operasjoner enn de tre ovennevnte operasjonene fordi det kan påvirke oppvarmingen av apparatet

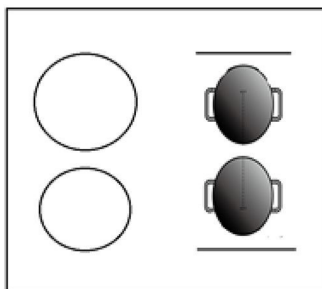
Som to uavhengige soner

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

- (a) Sett en stekepanne på høyre opp- eller høyre ned-side av den fleksible sonen.



(b) Sett to stekepanner på begge sider av den fleksible sonen.



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

Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på tilberedningssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt AV/PÅ-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene

Trykk på låsekontrollen

Timerindikatoren viser «Lo».

Slik låser du opp kontrollene

Hold inne låsekontrollen en stund.



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av AV/PÅ. ^① Du kan alltid slå induksjonstoppen av med AV/PÅ ^①-kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

Timerstyring

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

- a) Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke timeren slå av noen tilberedningssone når den innstilte tiden er utløpt.
- b) Du kan stille den inn slik at den slår av én eller flere tilberedningssoner etter at den innstilte tiden er ute.
Timeren på maksimum er 99 min.

a) Bruk av timeren som minuttpåminnelse

Hvis du ikke velger noen tilberedningssone

Kontroller at koketoppen er slått på.

Merk: Du kan bruke minuttpåminnelsen. Minst én sone skal være aktiv.

Berør timerkontrollen, «10» vises i timerdisplayet, og «0» blinker.



Still inn tiden ved å trykke på glidebryteren. (f.eks. 5)



Berør timerkontrollen igjen, «1» blinker

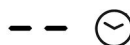


Still inn tiden ved å trykke på skyvekontrollen (f.eks. 9).
Nå er timeren du stiller inn, på 95 minutter.



Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid

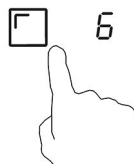
Summeren vil pipe i 30 sekunder, og timerindikatoren viser
«- -» når innstillingstiden er ferdig.



b) Stille inn timeren for å slå av én matlagingssone

Still inn én sone

Trykk på valgkontrollen for oppvarmingssonen du ønsker
å angi timeren for.



Berør timerkontrollen på kort tid, «10» vises i timerdisplayet,
og «0» blinker.



Still inn tiden ved å trykke på glidebryteren.
(f.eks. 5)

15 ⌚



Berør timerkontrollen igjen, «1» blinker.



Still inn tiden ved å trykke på skyvekontrollen (f.eks. 9).
Nå er timeren du stiller inn, på 95 minutter.

95 ⌚



Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid.

MERK: Det røde punktet ved siden av nivåindikatoren lyser og angir at sonen er valgt.



Når tilberedningstimeren utløper, slås den tilsvarende tilberedningssonen av automatisk.



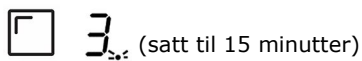
Andre tilberedningssoner vil fortsette å være i drift hvis de tidligere er slått på.

Bildene ovenfor er bare til referanse, og det endelige produktet skal gjelde.

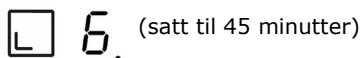
angi flere soner:

Fremgangsmåten for å stille inn flere soner ligner på trinnene for å angi én sone.

Når du stiller inn tiden for flere tilberedningssoner samtidig, er desimalpunkter på de aktuelle tilberedningssonene på. Minuttdisplayet viser minuttimeren. Prikken til den tilsvarende sonen blinker. Dette vises som nedenfor:



15 ⌚



Når nedtellingstimeren utløper, slår den tilsvarende sonen seg av. Da vises den nye minuttimeren, og prikken til den tilsvarende sonen blinker. Dette vises som til høyre:

30 ⌚

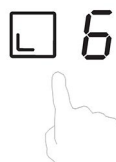


(satt til 30 minutter)

Trykk på kontrollen for valg av oppvarmingssone. Den tilsvarende timeren vises i timerindikatoren.

c) Avbryt timeren

Berøring av kontrollen for valg av den varmesonen du ønsker å avbryte timeren for.



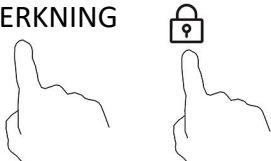
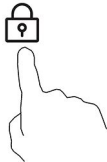
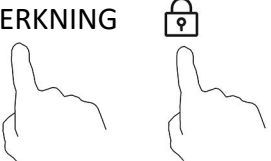
Berøring av timerkontrollen, og indikatoren blinker

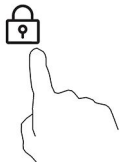


Berør glidebryteren for å sette timeren til «00», timeren er avbrutt

Strømstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorpsjonsnivå for induksjonstoppen ved å velge forskjellige effektområder.
- induksjonstopper kan begrense seg automatisk for å virke på et lavere effektnivå, slik at de ikke risikerer å bli overbelastet.
- Det er ikke nødvendig å sette noen gryter på varmesonene. **Vi foreslår at du starter innstillingen innen 5 sekunder etter at du har koblet til strømmen.** Du må gå inn i strøminnstillingsmodus innen 60 sekunder for å gå inn i strømstyringsfunksjonen.

Slik åpner du strømstyringsfunksjonen	
1. Vær oppmerksom på at du ikke slår på koketoppen. På dette stadiet trykker du på «Forsterkning» og «Lås» samtidig. FORSTERKNING 	«S»-symbolet vises på sone #1.
2. Trykk på «Lås»-tasten. 	Symbolet «S» vises på sone #1, og symbolet «E» vises på sone #2.
3. Trykk på «Forsterkning»- og «Lås»-tastene samtidig igjen. FORSTERKNING 	Symbolet «S» vises på sone #1, «E» vises på sone #2, og «t» vises på sone #3. Samtidig vil gjeldende maksimaleffektmodus (7.4) vises på timerindikatoren.
Slik skifter du til et annet nivå:	
trykk kort på «Forsterkning»-tasten FORSTERKNING 	Det er 6 effektnivåer, fra «7,4» til «2,5». Timerindikatoren vil vise en av dem: «7,4»: Største effekt er 7,4 kW. «6,5»: Største effekt er 6,5 kW. «5,5»: Største effekt er 5,5 kW. «4,5»: Største effekt er 4,5 kW. «3,5»: Største effekt er 3,5 kW. «2,5»: Største effekt er 2,5 kW.

Bekreftelse av strømstyringsfunksjon	
Etter at ønsket strøminnstillingsmodus er valgt, trykker du på «Lås»-tasten	Når timerindikatoren slutter å flimre, er strømmodus innstilt.
	
Avslutt strømstyringsfunksjon	
Etter innstillingen skal du sørge for å koble fra strømmen og koble den til igjen.	Da slår koketoppen seg av.

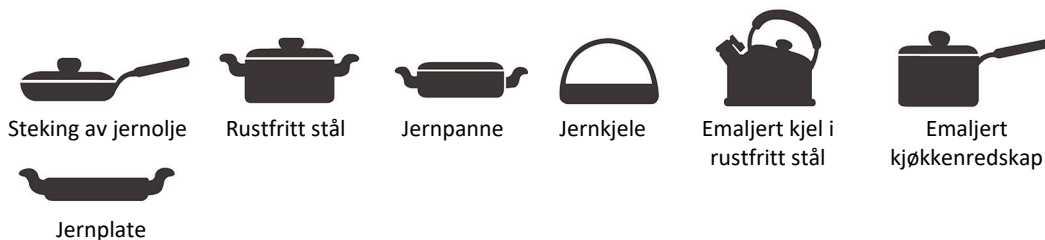
Standard arbeidstider

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonstoppen. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå den av. Tabellen nedenfor viser standard arbeidstid for forskjellige effektnivåer:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryten fjernes, stopper induksjonstoppen oppvarmingen umiddelbart, og koketoppen slås av automatisk etter to minutter.

Valg av kokekar

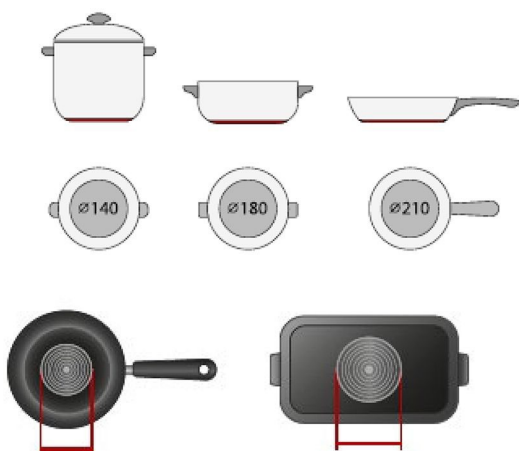


Du kan ha en rekke forskjellige gryter

- Denne induksjonstoppen kan identifisere en rekke gryter, som du kan teste med en av følgende metoder:
Sett karet på tilberedningssonen. Hvis den tilsvarende tilberedningssonen viser et effektnivå, er gryten egnet. Hvis «U» blinker, er gryten ikke egnet for bruk med induksjonstoppen.
- Hold en magnet i nærheten av karet. Hvis magneten er tiltrukket av beholderen, er den egnet for bruk med induksjonstoppen.
OBS: Bunnen av beholderen må inneholde magnetisk materiale.
Den skal ha flat bunn med diameter i henhold til tabell 1 nedenfor.
- Bruk bare ferromagnetiske gryter av emaljert stål, støpejern eller rustfritt stål, men som er kompatible med induksjon

4. Bruk stekepanner der diameteren på det ferromagnetiske området (bunnen av pannen) er innenfor dimensjonsområdet i tabellen nedenfor. (Tabell 1)
- Hvis du bruker mindre gryter, kan ytelsen bli påvirket
 - Hvis du bruker gryter med en diameter som er mindre enn den som er angitt i tabellen 1, kan det hende at gryter ikke oppdages

I henhold til dimensjonen til sonen kan du bruke gryter med forskjellige diametre som bildet nedenfor:



5. Hvis den ferromagnetiske delen dekker bare delvis bunnen av pannen, vil bare det ferromagnetiske området varmes opp, resten av bunnen kan kanskje ikke varmes opp tilstrekkelig til matlaging.
6. Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder annet materiale som aluminium, kan dette påvirke oppvarmingen og stekepannedeteksjonen.

Hvis bunnen av stekepannen ligner på bildene under, kan ikke stekepannen oppdages.



	Induksjonsgrytenes bunndiameter	
Matlagingssone	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Fleksibelt område	250	386 * 180

Ovennevnte kan avhenge av størrelsen på stekepannen og materialet den er laget av.

Renslighet og vedlikehold

Overflaten på induksjonstoppen kan enkelt rengjøres på følgende måte:

Type forurensning	Metode for rengjøring	Rengjøringsmaterialer
Lys	Senk i varmt vann og tørk	Rengjøringssvamp
Ringer og kalkbelegg	Påfør hvit eddik på området, tørk av med en myk klut eller bruk et kommersielt tilgjengelig produkt	Spesiallim for keramisk glass
Søtkjøtt, smeltet aluminium eller plast	Bruk en spesiell skrape for keramisk glass for å fjerne rester (et silisiumprodukt er best)	Spesiallim for keramisk glass

OBS: Koble fra strømforsyningen før rengjøring.

Feilvisning og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonen til flere komponenter uten å demontere koketoppen fra arbeidsflaten.

Feilsøking

1) Feilkode oppstår mens kunden bruker & Solution.

Feilkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gjenoppretting		
E1	Feil på den keramiske platens temperatursensor – brudd.	Kontroller tilkoblingen eller bytt temperatursensoren for den keramiske platen.
E2	Feil på den keramiske platens temperatursensor – kortslutning.	
Eb	Feil på den keramiske platens temperatursensor	
E3	Høy temperatur på keramisk platesensor.	Vent til temperaturen på den keramiske platen går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.
E4	Temperatursensor for IGBT-feil – brudd.	Bytt strømkortet.
E5	Temperatursensor for IGBT-feil – kortslutning	

E6	Høy temperatur på IGBT.	Vent til temperaturen på IGBT går tilbake til normalen. Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må viften byttes.
E7	Forsyningsspenningen er under merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspenningen er over merkespenningen.	
U1	Kommunikasjonsfeil.	Sett inn koblingen mellom displaykortet og strømkortet igjen. Bytt strømkortet eller displaykortet.

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lampen tennes ikke når apparatet er koblet til.	Ingen strøm levert.	Kontroller om støpselet er godt festet i stikkontakten, og at uttaket fungerer.	
	Strøm- og displaykort er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Det ekstra strømkortet er skadet.	Bytt det ekstra strømkortet.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-skjermen er ikke normal.	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Tilberedningsmodusindikatoren tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på koketoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke må viften byttes.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og displayet blinker «u».	Typen stekepanne er feil.	Bruk riktig gryte (se bruksanvisningen).	Deteksjonskretsen for stekepanne er skadet. Bytt strømkortet.
	Grytens diameter er for liten.		
	Komfyren er overopphetet.	Apparatet er overopphetet. Vent til temperaturen går tilbake til normalen.	
		Trykk på AV/PÅ-knappen for å starte apparatet på nytt.	

Oppvarmingssoner på samme side (som den første og den andre sonen) vil vise «u».	Strøm- og displaykortet er tilkoblet feil.	Kontroller tilkoblingen.	
	Kommunikasjonsdelens displaykort er skadet.	Bytt displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren høres unormal ut.	Viftemotoren er skadet.	Bytt viften.	

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Apparatet må ikke demonteres på egen hånd. Dette er for å unngå farer og skade på induksjonstoppen.

Kundeservice

Hvis det skulle oppstå en feil, må du gjøre følgende før du ringer service:

- Kontroller at apparatet er riktig plugget inn
- Les feil- og visningstabellen ovenfor

Hvis du fortsatt ikke klarer å løse problemet, skal du slå av apparatet. Ikke prøv å demontere det, og ring Ettermarkedsservice.

Særlig erklæring

Innholdet i denne bruksanvisningen er nøye kontrollert. Selskapet kan imidlertid ikke holdes ansvarlig for eventuelle trykkfeil eller utelatelser. Eventuelle tekniske modifikasjoner kan også inkluderes i en revidert versjon av bruksanvisningen uten varsel. Utseendet og fargen på apparatet i denne bruksanvisningen kan avvike fra den faktiske.



KASSERING: Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EC om avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble kastet på feil måte.

Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.

Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. Du får mer informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet ved å kontakte den lokale kommune, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte det.

Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, gjenbruksstasjonen eller butikken der du kjøpte produktet.

