

# 重点 校对项

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率

项目	
库	
文件名	

A

B

C

D

E

F


G

H

## 技术要求(版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色：钉装，单黑；
- 2、说明书幅面大小为：210\*290mm；
- 3、1:1图纸在第二页
- 4、警语部分首字母高度≥3MM；

PN:\*\*

					多头电磁灶		Candy-MC-IF7454AJ1C-A CTP64SC/E1	
					使用说明书		材料: 80G双胶纸	
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例	 广东美的生活电器制造有限公司
制图	彭娟	审核	卢灿飞		K	/	1:1	
设计	-----	标准化	古广君					
校对	-----	审定	古广君					
会签	-----	日期	20210421		共 1 页	第 1 页		

1

2

3

4

5

6

A

B

C

D

E

F

G

H

# CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

Gebruiksaanwijzing voor Inductiekookplaat

NEDERLANDS

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

Használati utasítás az indukciós főzőlaphoz

MAGYAR

Navodila za uporabo indukcijske kuhalne plošče

SLOVENŠČINA

Uputstvo za upotrebu indukcione ploče za kuvanje

SRPSKI


Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ



CTP64SC/E1

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

By placing the CE  marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

As applicable, the parts of this appliance are compliant to:

REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

## **Safety Reminding and Maintenance:**

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

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

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

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

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

**Dear Customer:**

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

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

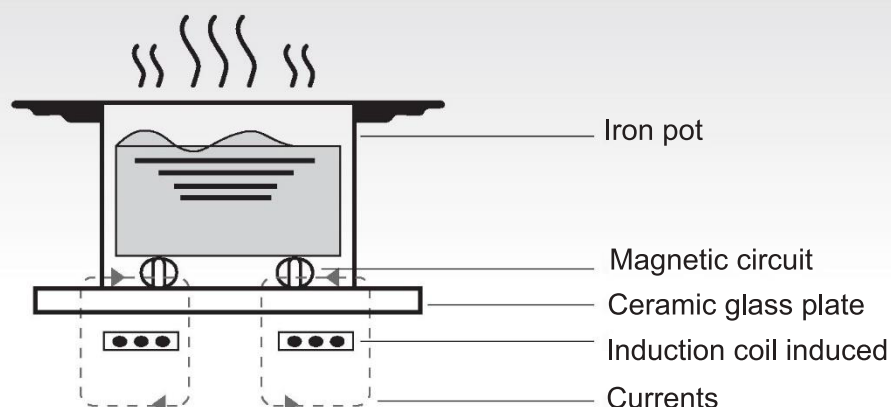
## Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cooking zones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for 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 cooking zone to the cooking vessel.



## Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- Protection from over-heating**  
 A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.
- Detection of small or non-magnetic items**  
 When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.
- Residual heat warning**  
 When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.
- Auto shutdown**  
 Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

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

## Installation

- 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.

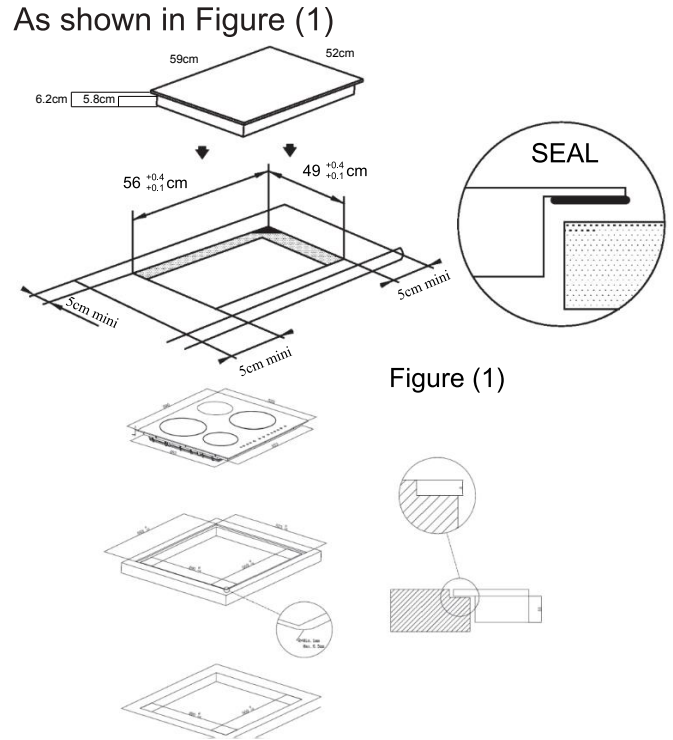


Figure (1)

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

- 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.

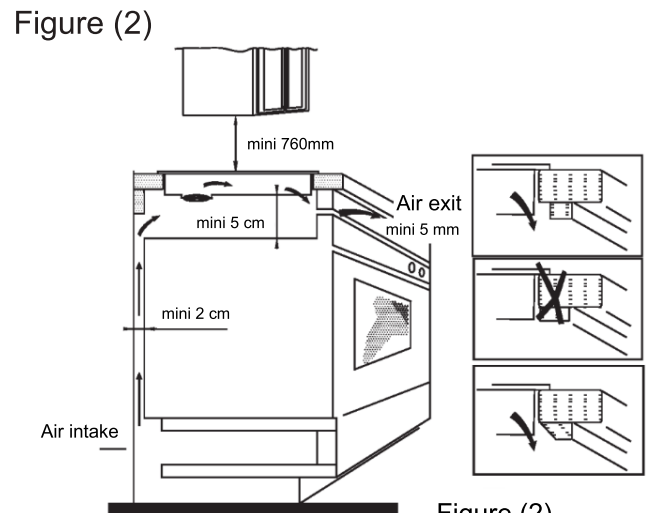
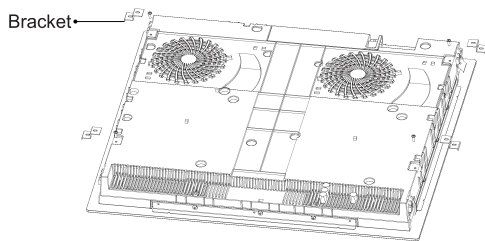


Figure (2)

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

- 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:**

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

**4. Connection to power supply**

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

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

Figure (3)

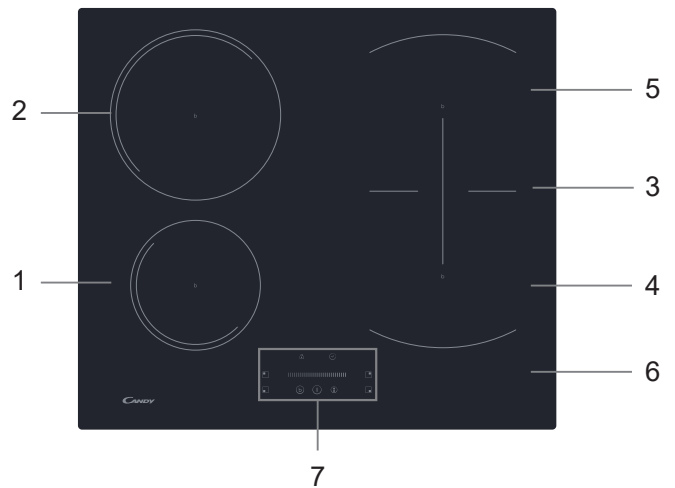
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

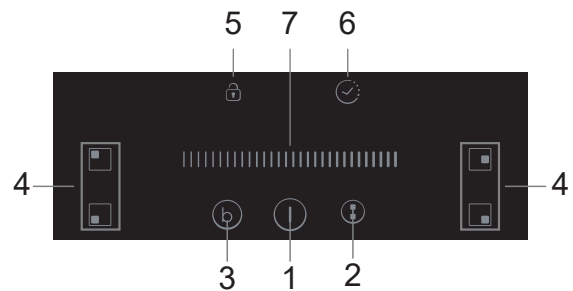
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

**Diagram of induction hob:**



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

**Schematic diagram of the control panel**

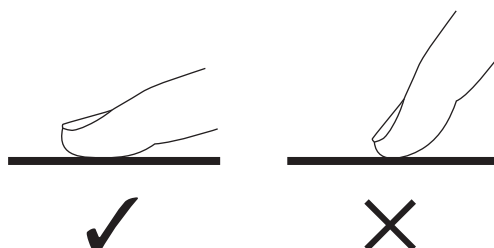


- 1. On/Off control
- 2. Flexible Area control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Keylock control
- 6. Timer control
- 7. Power / Timer slider touch control

## Operation of Product

### Touch Controls


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

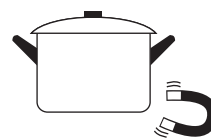


### Choosing the right Cookware

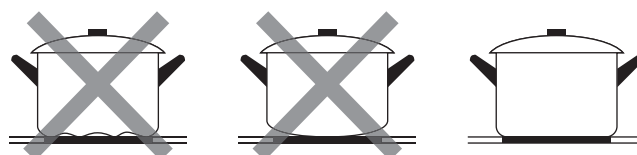


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

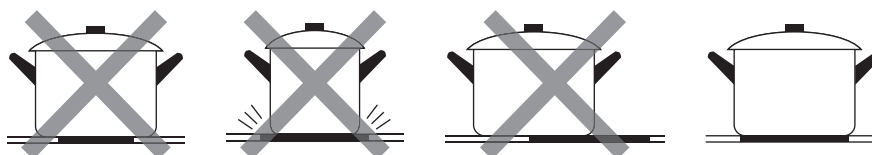
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If  does not flash in the display and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



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

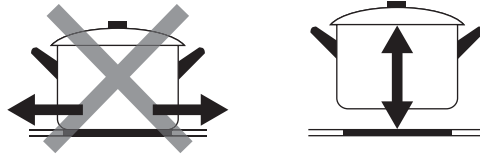


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency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





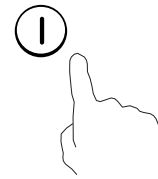
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



## How to use

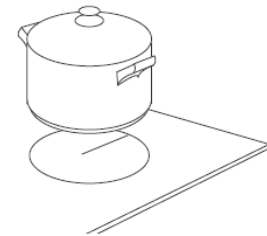
### Start cooking

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



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

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



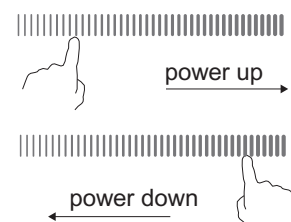
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the slider control

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

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



### If the display flashes $\approx \underline{\underline{U}} \approx$ alternately with the heat setting

This means that:

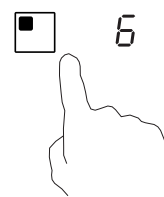
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

## Finish cooking

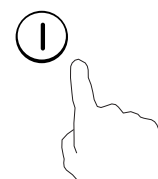
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



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



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



Beware of hot surfaces

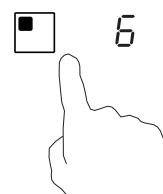
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



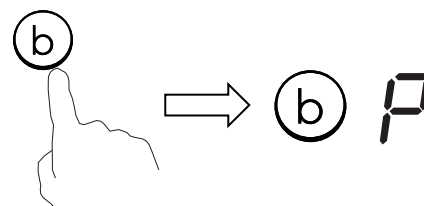
## Using the Boost function

### Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

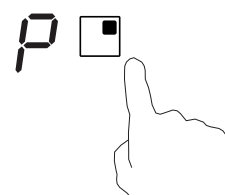


Touching the boost control (b), the zone indicator show "P" and the power reach Max.

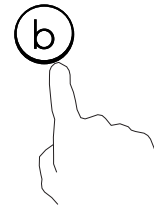


### Cancel the Boost function

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



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



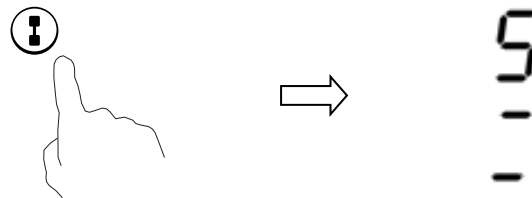
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

## FLEXIBLE AREA

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

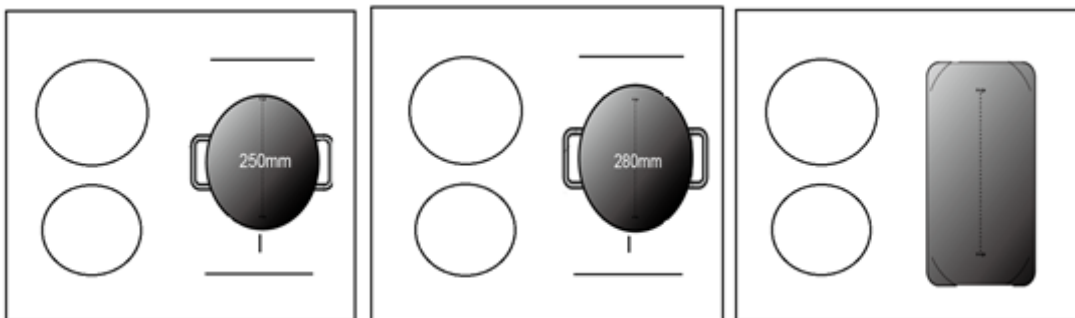
### As big zone

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



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

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

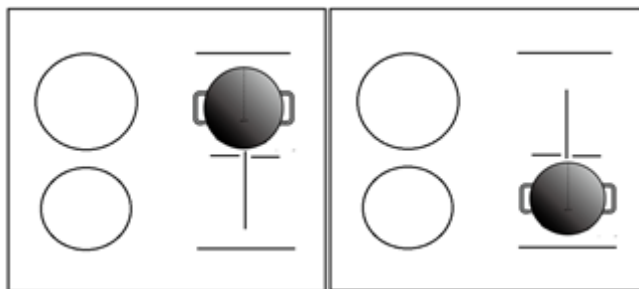


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

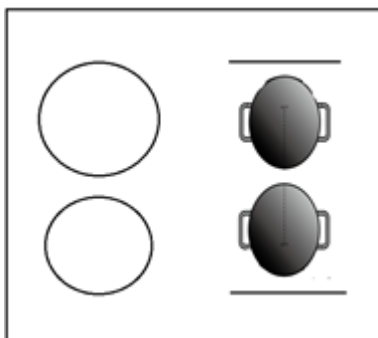
### As two independent zones

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

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



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



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

## Locking the Controls

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

### To lock the controls



Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

### To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , 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

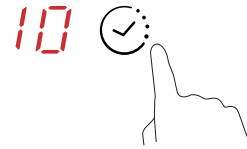
**If you are not selecting any cooking zone**

Make sure the cooktop is turned on.

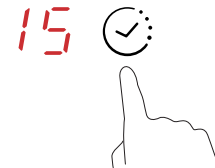
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

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

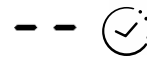


Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

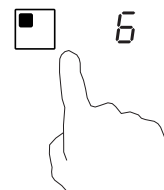
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



## 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.

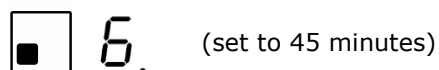
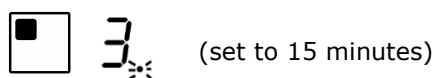


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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:

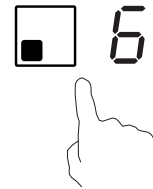


(set to 30 minutes)

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

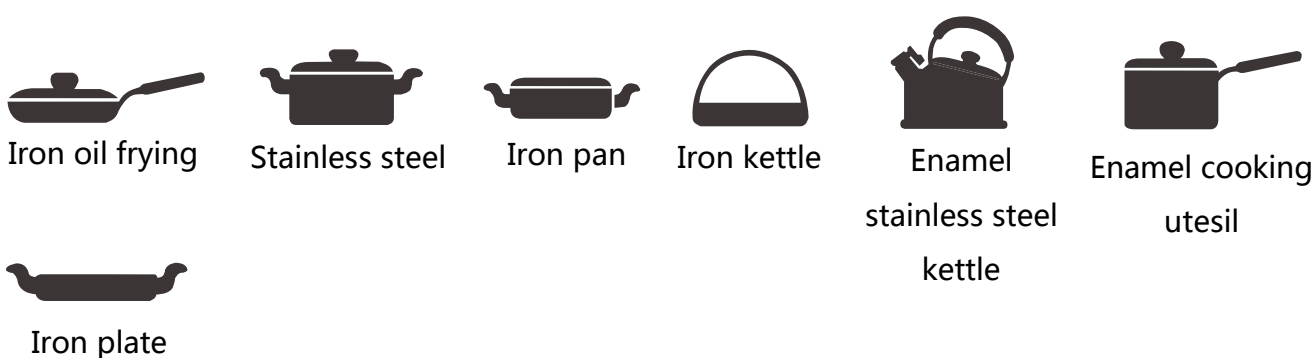
## Default working times

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

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

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

## Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:  
Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.

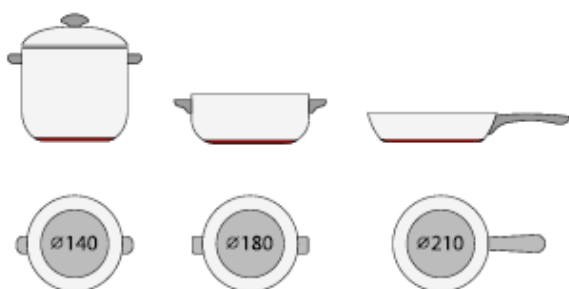
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

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

It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
  - If you use smaller pots, performance could be affected
  - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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







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

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

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



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
<b>No Auto-Recovery</b>		
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.**

En plaçant la marque CE  sur ce produit, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, qu'il est conforme à toutes les exigences européennes concernant la protection de l'environnement et de la santé, ainsi que la sécurité, indiquées dans la loi applicable à ce produit.

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à : RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

### **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.

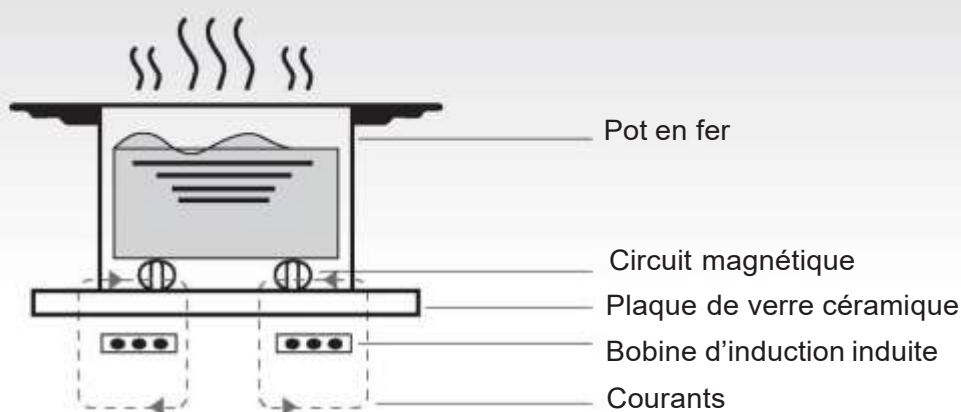
## **Présentation du produit**

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)

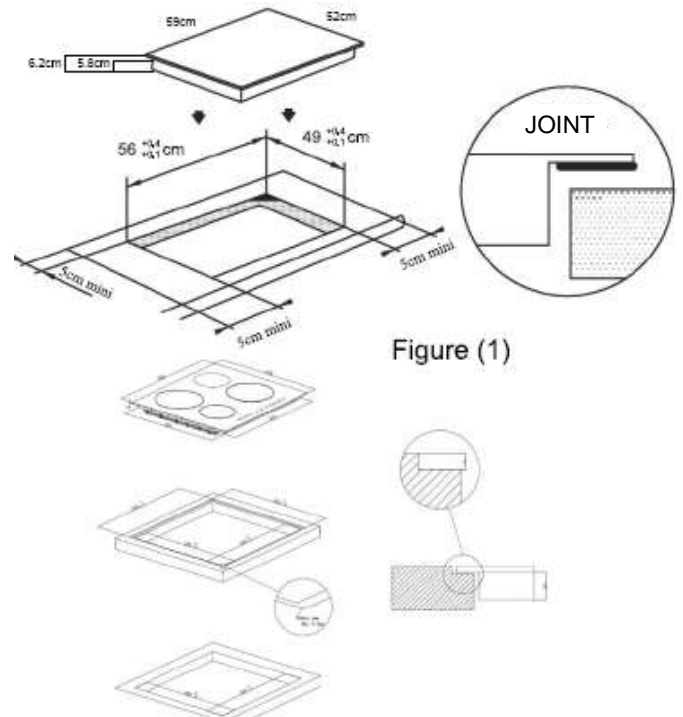


Figure (1)

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.

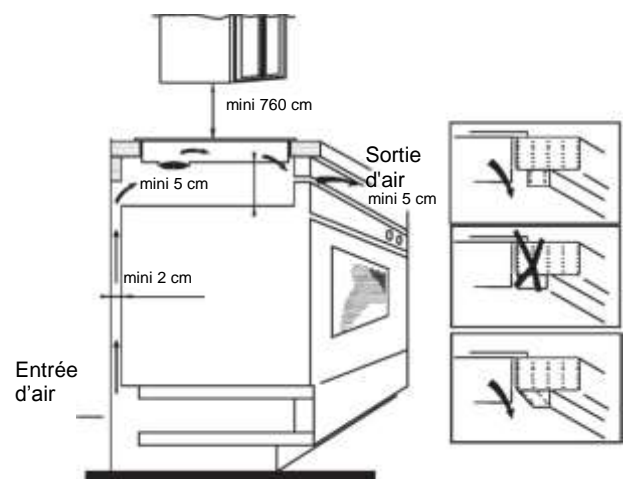
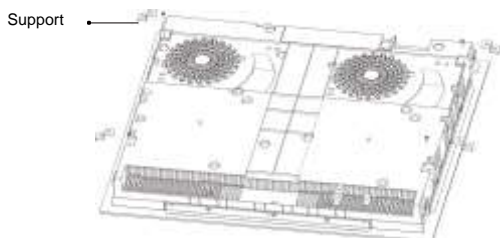


Figure (2)

**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.

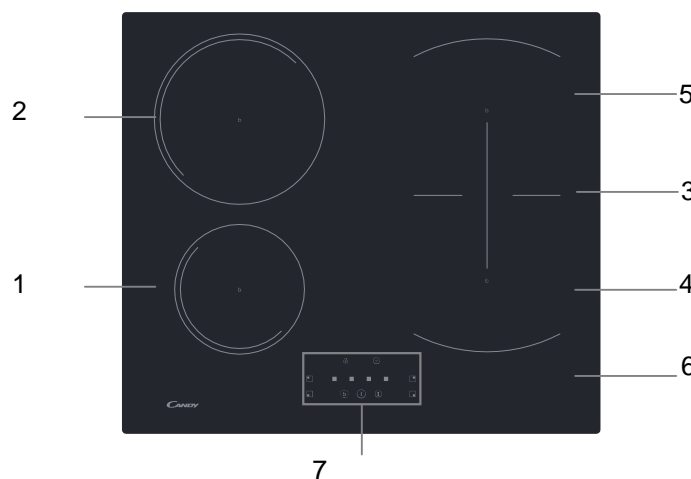
- Fixez la table de cuisson sur le plan de travail à l'aide des quatre supports sur la base de la table de cuisson. La position des supports peut être ajustée en fonction de l'épaisseur du dessus.



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 :



- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Zone 1400W/1500W max. | 5. Zone 1800W/2000W max. |
| 2. Zone 2400W/2600W max. | 6. Zone 1800W/2000W max. |
| 3. Zone 3000W/3600W max. | 7. Table de verre        |
| 4. Panneau de commande   |                          |

#### 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.

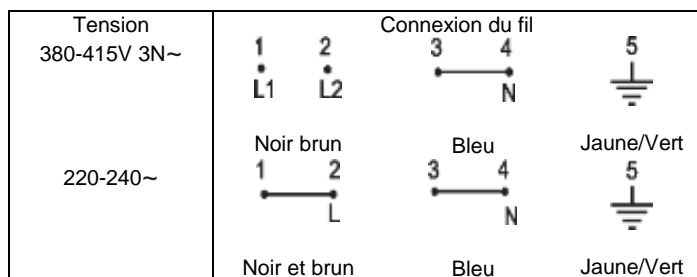
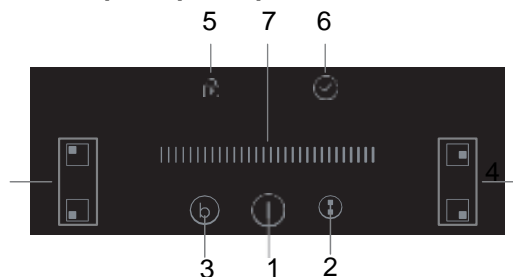


Figure (3)

#### Schéma de principe du panneau de commande

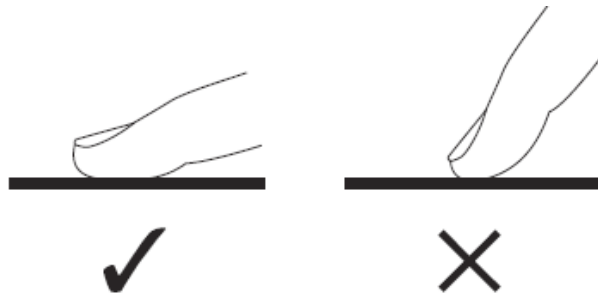


- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. Touche Marche/Arrêt        | 4. Touches de sélection de la zone de cuisson |
| 2. Touche de la zone flexible | 5. Touche de verrouillage                     |
| 3. Boost                      | 6. Touche du temporisateur                    |
|                               | 7. 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.



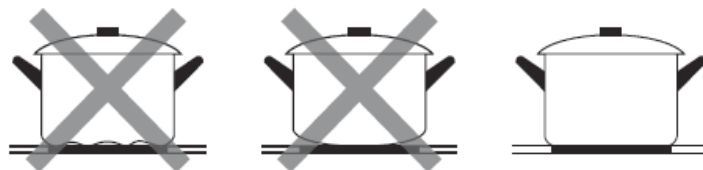
### Choisir une bonne batterie de cuisine



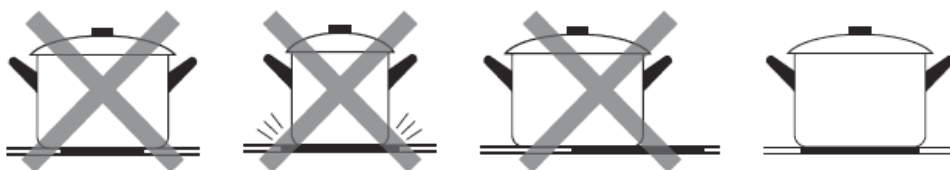
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la 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.



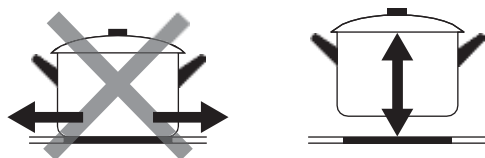
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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.



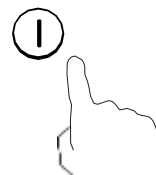
Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



## Mode d'emploi

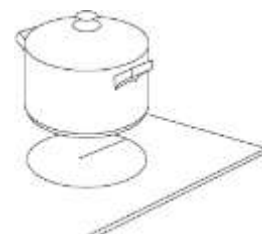
### Démarrage de la cuisson

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.

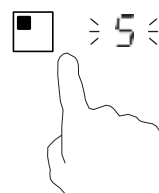


Posez votre casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

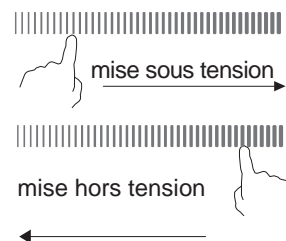


En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter



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 :

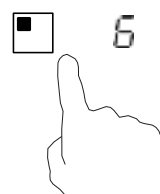
- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

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

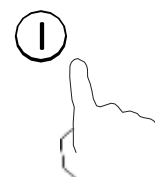
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



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.

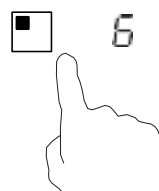
« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



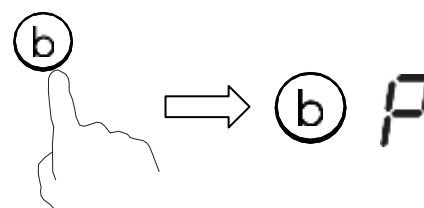
## Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

### Activation de la fonction « boost »

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson.

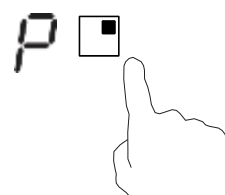


Appuyez à nouveau sur la touche « **B** » : « b » s'affiche sur le témoin du foyer de cuisson et le niveau de chauffe atteint son maximum.

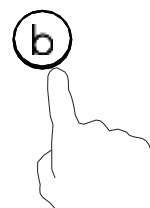


### Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)

Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction « boost »



Appuyez sur la touche « Boost »  pour désactiver la fonction « Boost » : le foyer de cuisson revient à son réglage de départ.



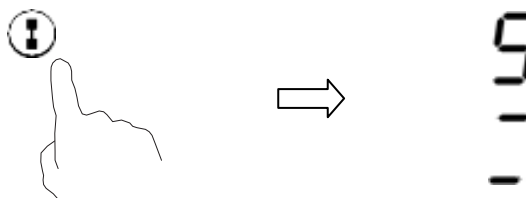
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

## 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.

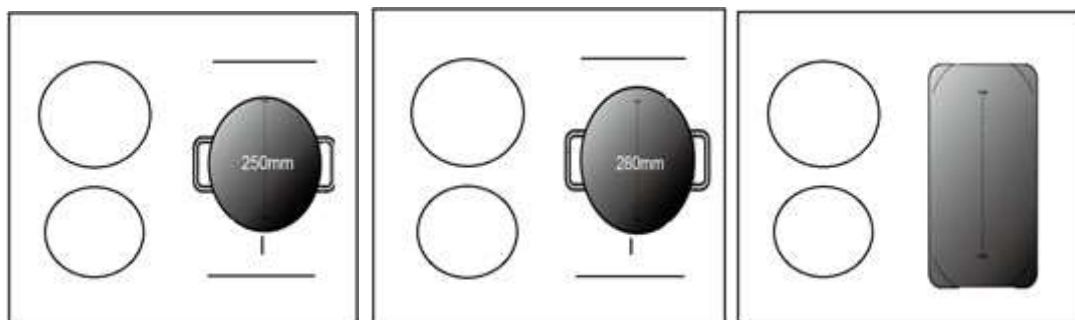
### Sélection d'une grande zone

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)

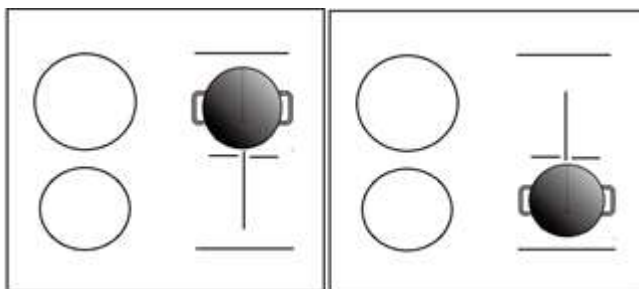


Nous ne recommandons aucune autre opération, sauf pour les trois situations indiquées ci-dessus, car cela pourrait avoir un effet sur la chauffe de l'appareil

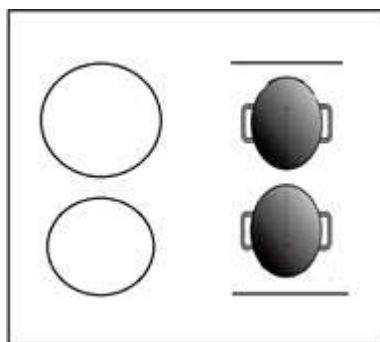
### Sélection de deux zones de cuisson séparées

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)



15



Appuyez sur la touche du temporisateur et le « 1 » commence à clignoter

15



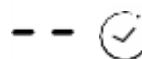
Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.

95



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 la 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.

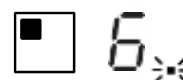


Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.



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.



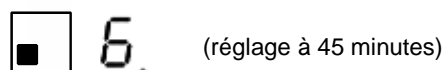
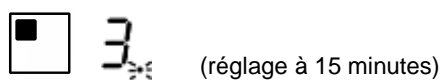
Les foyers éventuellement allumés auparavant continuent de fonctionner normalement.

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 :



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.

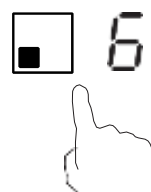
Comme indiqué sur la droite :



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

### 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.

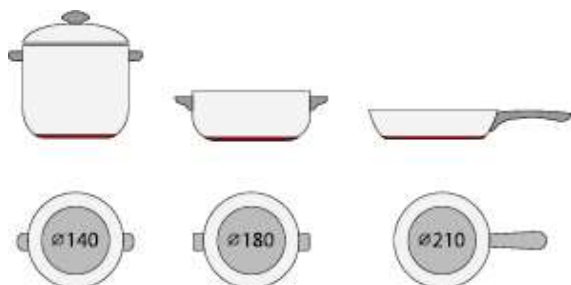
2. Poser un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.

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.



Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	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
<b>Pas de rétablissement automatique</b>		
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.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	La mise sous tension après l'alimentation est normale.
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 "u".	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> ».	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.



Door het aanbrengen van de CE -markering op dit product verklaren wij, onder eigen verantwoordelijkheid, dat wij voldoen aan alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieueisen die in de wetgeving voor dit product zijn vastgelegd.

Indien van toepassing zijn de onderdelen van dit apparaat in overeenstemming met: VERORDENING (EG) Nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

## **Veiligheid en onderhoud:**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan.
- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat te reinigen

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pannendecksels mogen niet op de kookplaat gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.

Eventuele gemorste stoffen moeten van het deksel worden verwijderd voordat u het opent.

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Schakel de kookzone uit via de bedieningstoets. Vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De voorzieningen voor het verbreken van de verbinding moeten in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften in de vaste bedrading worden opgenomen.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of andere bevoegde personen om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- LET OP: Om gevaar door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een tijd klok, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door het elektriciteitsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.

**WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die in het toestel zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

- Gebruik altijd geschikte pannen.
- Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt.
- Leg niets op het bedieningspaneel.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

#### Beste klant:

Dank u voor uw aanschaf van de CANDY inductiekookplaat. Wij hopen dat deze u vele jaren van dienst zal zijn.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat gebruikt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

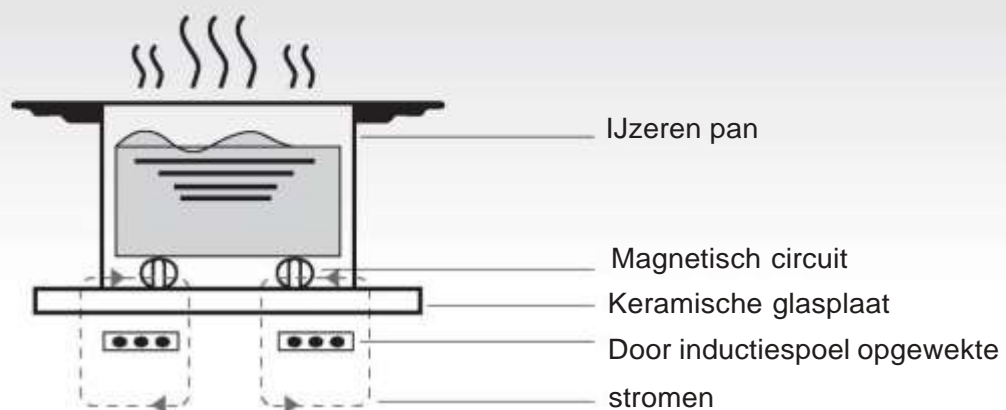
## Introductie van het product

De inductiekookplaat is geschikt voor alle bereidingswijzen, met zijn elektromagnetische kookzones, de micro-gecomputeriseerde bedieningstoetsen en zijn vele functies, waardoor hij de ideale keus is voor het moderne gezin.

De CANDY inductiekookplaat, die vervaardigd is van speciaal geïmporteerde materialen, is zeer gebruiksvriendelijk, duurzaam en veilig.

## Werkingsprincipe

De inductiekookplaat bestaat uit een spoel, een kookplaat van ferromagnetisch materiaal en een bedieningssysteem. Elektrische stroom wekt een krachtig magnetisch veld door de spoel op. Dit veroorzaakt een groot aantal wervelingen die op hun beurt warmte genereren, die vervolgens via de kookzone op de pan wordt overgebracht.



## Veiligheid

Deze kookplaat is speciaal ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

CANDY behoudt zich het recht voor om in haar voortdurende streven naar verbetering van haar producten te allen tijde technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te wijzigen.

- **Bescherming tegen oververhitting**

De temperatuur in de kookzones wordt bewaakt door een sensor. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau komt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

- **Detectie van kleine of niet-magnetische pannen**

Wanneer er een pan met een diameter van kleiner dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bv. een mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt er ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch op stand-by wordt gezet.

- **Waarschuwing voor restwarmte**

Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen om de kookplaat niet aan te raken.

- **Automatische uitschakeling**

Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt telkens wanneer u vergeet om een kookzone uit te schakelen.

De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

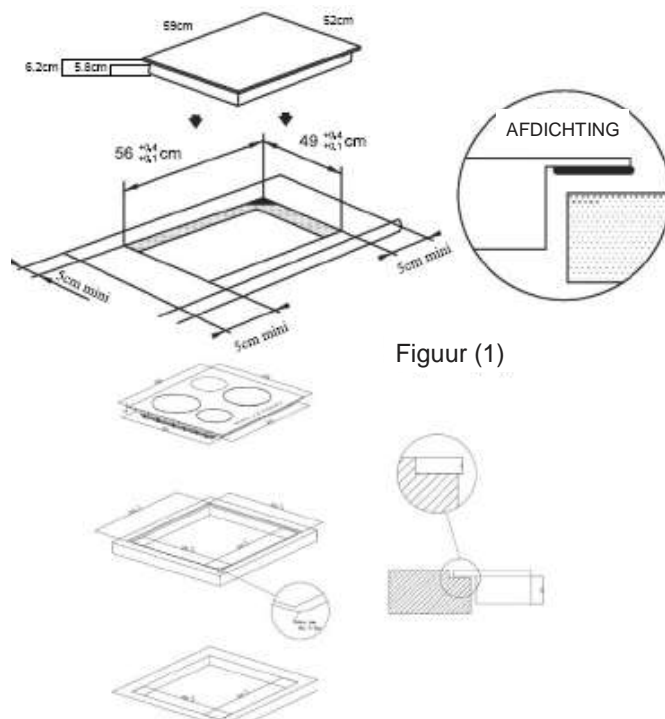
Vermogensniveau	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
1~3	8 uur
4~6	4 uur
7~9	2 uur

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt deze onmiddellijk met verwarmen en schakelt hij zichzelf uit, nadat er één minuut een zoemer is afgegaan.

**Waarschuwing:** Personen met een pacemaker dienen een arts te raadplegen voordat zij de inductiekookplaat gebruiken.

## Installatie

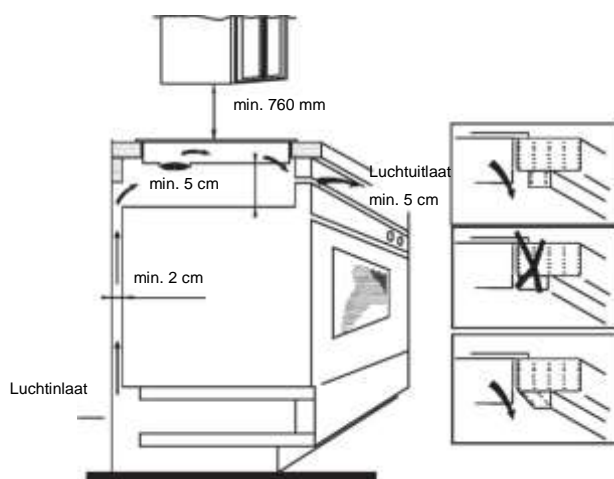
1. Snijd een gat in het werkblad met de afmetingen die in onderstaande afbeelding zijn aangegeven. Er moet minimaal 50 mm ruimte rond het gat worden gelaten. Het werkblad moet minstens 30 mm dik zijn en van hittebestendig materiaal zijn. Zoals weergegeven in figuur (1)



Figuur (1)

Verzonken installatie Alleen mogelijk als de oven niet onder het aanrecht is geïnstalleerd

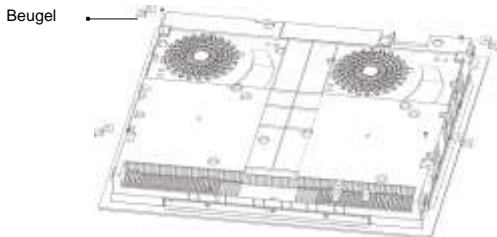
2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden. Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2.



Figuur (2)

**NB:** Voor de veiligheid moet de afstand tussen de kookplaat en het kastje erboven ten minste 760 mm zijn.

3. Bevestig de kookplaat aan het werkblad met de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat. De plaats van de beugels kan worden aangepast aan de dikte van het werkblad.

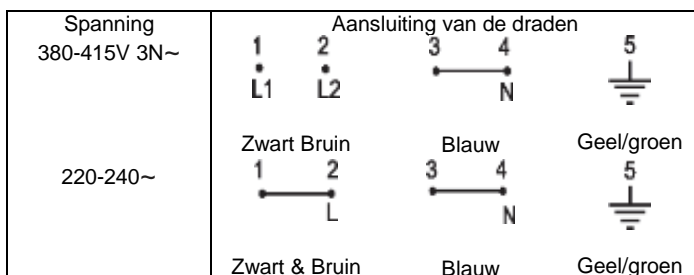


### Waarschuwingen:

- 1) De inductiekookplaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd persoon. Wij hebben onze eigen gekwalificeerde installateurs. Probeer het apparaat nooit zelf te installeren.
- 2) De inductiekookplaat mag niet geïnstalleerd worden boven koelkasten, vriezers, afwasmachines of wasdrogers.
- 3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat er optimale warmtestraling mogelijk is.
- 4) De wand en het gebied boven de kookplaat moeten bestand zijn tegen hitte.
- 5) Om beschadiging te voorkomen, moeten de lagen van het werkblad en het kleefmiddel hittebestendig zijn.

### 4. Aansluiting op de netvoeding

Het stopcontact moet overeenkomstig de betreffende norm worden aangesloten op een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt weergegeven in figuur 3.



Figuur (3)

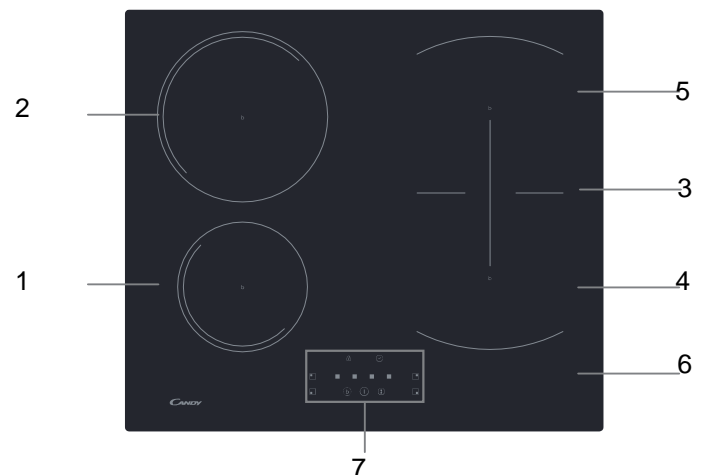
Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een technicus van de klantenservice met geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.

Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op de netvoeding, moet er een meerpolige stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm.

De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften. De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden.

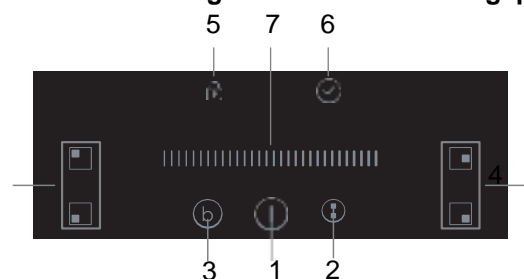
De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

### Schema van de inductiekookplaat:



- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. Max. 1400W/1500W zone | 5. Max. 1800W/2000W zone |
| 2. Max. 2400W/2600W zone | 6. Max. 1800W/2000W zone |
| 3. Max. 3000W/3600W zone | 7. Glasplaat             |
| 4. Bedieningspaneel      |                          |

### Schematische weergave van het bedieningspaneel

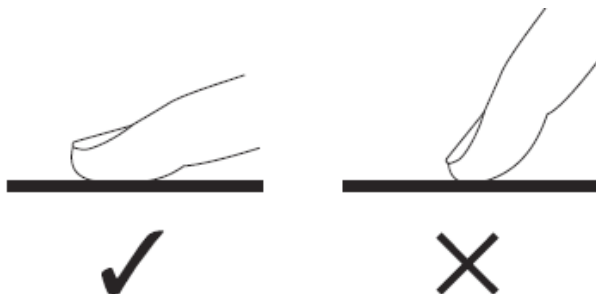


- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1. Bedieningstoets AAN/UIT  | 4. Bedieningstoets selectie kookzone |
| 2. Bediening Flexibele zone | 5. Toetsenvergrendeling (Kinderslot) |
| 3. Boost                    | 6. Bedieningstoets timer             |
|                             | 7. Schuiftoets Vermogen / Timer      |

## Bediening van het product


### Bedieningstoetsen

- De bedieningstoetsen reageren op aanraking, u hoeft dus geen enkele druk uit te oefenen.
- Gebruik de bal van uw vinger en niet het topje.
- Elke keer als er een aanraking gedetecteerd wordt, klinkt er een piepje.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen altijd schoon en droog zijn, en dat ze niet bedekt worden door een voorwerp (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



### Keuze van het juiste kookgerei



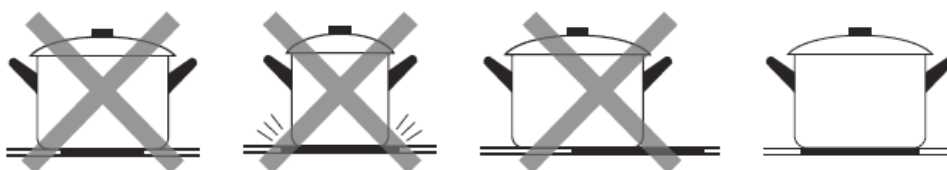
- Gebruik uitsluitend kookgerei waarvan de bodem geschikt is voor bereiding met inductie. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet over de onderkant van de pan. Als de magneet wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet hebt:
  1. Giet wat water in de pan die u wilt controleren.
  2. Als  niet gaat knippen en het water warm wordt, dan is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of messing zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



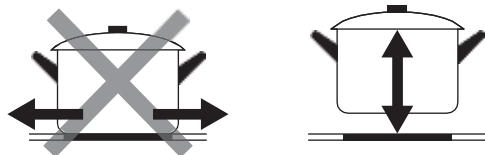
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een gebogen bodem.



Controleer of de bodem van uw pan glad is en plat tegen het glas ligt, en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone. Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de efficiëntie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd op van de inductiekookplaat – verschuif ze niet want dat kan krassen op het glas veroorzaken..



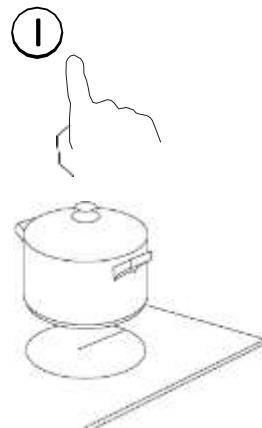
## Hoe te gebruiken

### Bereiding beginnen

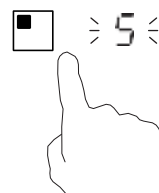
Raak de bedieningstoets ON/OFF aan. Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, alle displays tonen “-” of “- -”, wat betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.

Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Controleer of de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

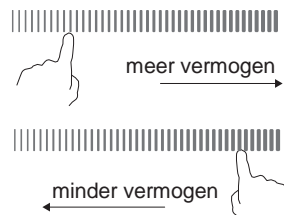


Wanneer de selectietoets voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat er een indicator naast de toets knipperen.



Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar te verplaatsen

- Als u binnen 1 minuut geen warmte-instelling kiest, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Dan moet u weer vanaf stap 1 beginnen.
- U kunt tijdens de bereiding op elk moment de warmte-instelling veranderen.



### Als op het display $\geq \text{U} \leq$ afwisselend knippert met de warmte-instelling

Betekent dit dat:

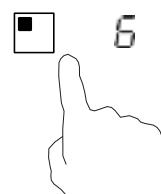
- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

Als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet, wordt de zone niet warm.

Het display “ $\text{U}$ ” zal na 1 minuut automatisch verdwijnen als er geen geschikte pan op de kookzone is gezet.

## Klaar met koken

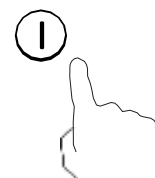
Raak de selectietoets van de verwarmingszone die u wilt uitschakelen aan



Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar "I" te verplaatsen. Zorg ervoor dat het display "0" toont



Schakel de hele kookplaat uit door de bedieningstoets AAN/UIT aan te raken.



Let op hete oppervlakken

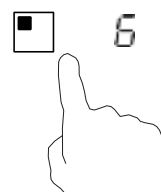
H geeft aan welke kookzone te heet is om aan te raken. Deze verdwijnt wanneer de kookzone is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Deze functie kan ook gebruikt worden om energie te besparen: als u een andere pan wilt verwarmen kunt u de kookzone die nog heet is gebruiken.



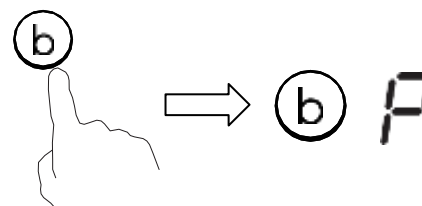
## Het gebruik van de Boost-functie

### De Boost-functie activeren

Raak de selectietoets voor de kookzone aan.

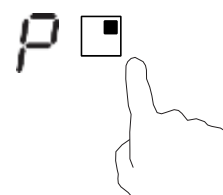


Als de Boost-bedieningstoets **(B)** wordt aangeraakt, toont het zonelampje "P" en bereikt het vermogen de Max-stand.



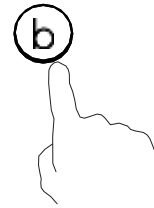
### De Boost-functie annuleren

Raak de selectietoets van de kookzone aan waarvoor u de boostfunctie wilt opheffen.





Raak de Boost-toets **B** aan om de Boost-functie te annuleren; de kookzone keert dan terug naar zijn oorspronkelijke instelling.



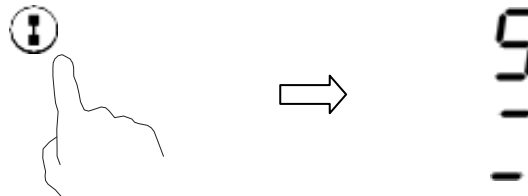
- De functie kan in alle kookzones werken.
- De kookzone keert na 5 minuten naar de oorspronkelijke instelling terug.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling 0 is, zal die na 5 minuten terugkeren naar 9.

## FLEXIBELE ZONE

- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
- De vrije zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend.

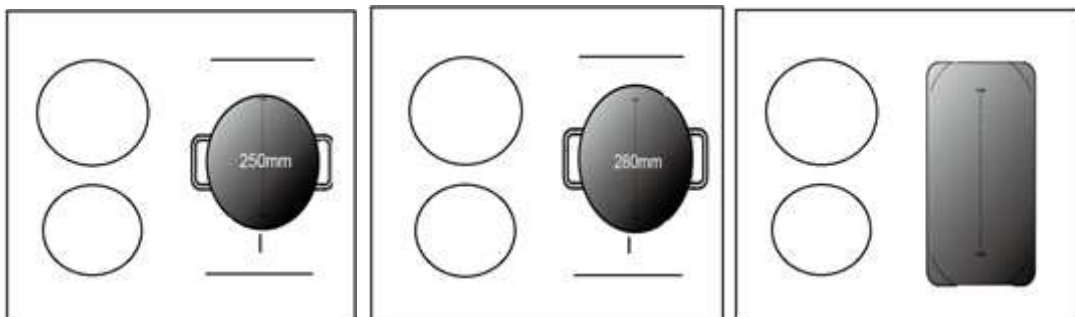
### Als grote zone

1. Om de vrije zone als één grote zone te activeren raakt u de bedieningstoets Flexibele zone aan.



2. Bij gebruik als één grote zone raden wij het volgende aan:

Pannens: Pannens met een diameter van 250 mm of 280 mm (vierkante of ovale pannens zijn mogelijk)

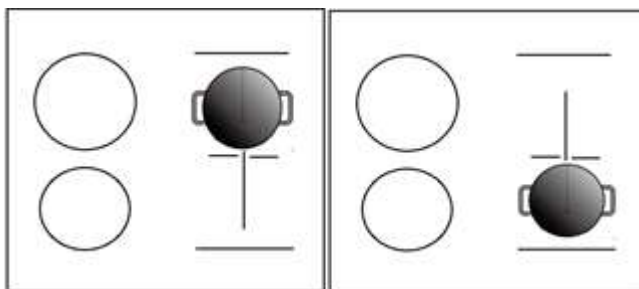


We raden andere handelingen dan de bovengenoemde drie handelingen niet aan, omdat dit de verwarming van het apparaat kan beïnvloeden

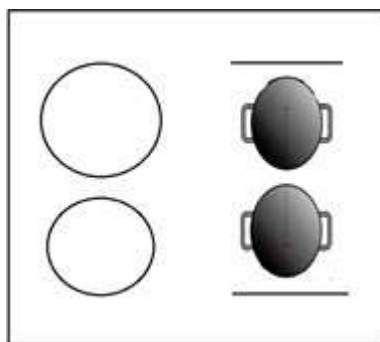
### Als twee onafhankelijke zones

Om de flexibele zone als twee verschillende zones te gebruiken, hebt u twee keuzes voor het koken.

- (a) Zet een pan op de bovenste of onderste positie van de flexibele zone.



(b) Zet twee pannen op beide posities van de flexibele zone.



Opmerking: Zorg ervoor dat de pan groter is dan 12 cm.

## De bedieningstoetsen vergrendelen

- U kunt de bedieningstoetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningstoetsen vergrendeld zijn, zijn ze allemaal uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

### De bedieningstoetsen vergrendelen



Raak de vergrendeltoets aan

De indicator van de timer toont "Lo".

### De bedieningstoetsen ontgrendelen

Raak de vergrendeltoets even aan.



Wanneer de toetsen van de kookplaat vergrendeld zijn, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-toets ; u kunt in een noodgeval de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets , maar om de kookplaat weer in werking te stellen moet u de toetsen eerst ontgrendelen.

## Bedieningstoets timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt hem gebruiken als kookwekker. In dat geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen nadat de tijdsduur is verlopen.
- U kunt de timer ook zodanig instellen dat één of meer kookzones, nadat de tijd is verstreken, uitgeschakeld worden.  
De maximale tijd voor de timer is 99 minuten.

### a) Het gebruik van de timer als kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteert

Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt de kookwekker gebruiken als ten minste één zone actief is.

Raak de bedieningstoets van de timer aan. De "10" verschijnt op het timerdisplay en de "0" knippert.

Stel te tijd in door de schuifregelaar te verplaatsen. (bijv. 5)



Raak de bedieningstoets van de timer opnieuw aan. De "1" gaat knipperen.

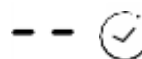


Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer wordt nu ingesteld op 95 minuten.



Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

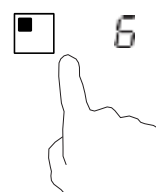
De zoemer piept gedurende 30 seconden en op de timer wordt "- -" weergegeven wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



## b) De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

Eén kookzone instellen

Raak de selectietoets aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.



Raak nu de bedieningstoets van de timer aan. De "10" verschijnt op het timerdisplay en de "0" knippert.



Stel de tijd in door de schuifregelaar te verplaatsen. (bijv. 5)



Raak de bedieningstoets van de timer opnieuw aan. De "1" gaat knipperen.



Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer wordt nu ingesteld op 95 minuten.



Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Als er eerder andere kookzones zijn ingeschakeld, dan blijven deze werken.

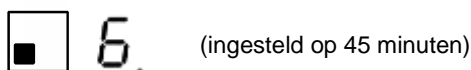
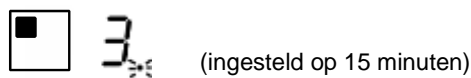
De hierboven getoonde afbeeldingen zijn slechts ter referentie, het eindproduct is doorslaggevend.

**meerdere kookzones instellen:**

De stappen voor het instellen van meerdere kookzones komen overeen met die voor het instellen van één kookzone.

Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden. Het minutendisplay toont de minutentimer. De punt van de betreffende zone knippert.

Zoals hieronder getoond:



Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe minutentimer weergegeven en knippert de stip van de overeenkomstige zone.



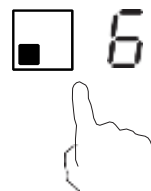
Zoals rechts getoond:

(ingesteld op 30 minuten)

Raak de selectietoets voor de kookzone aan en de bijbehorende timer wordt in de indicator van de timer getoond.

### c) De timer annuleren

Raak de selectietoets voor de kookzone aan waarvoor u de timer wilt annuleren



Als u de bedieningstoets van de timer aanraakt, gaat de indicator knipperen



Zet de timer met de schuifregelaar op "00", de timer is nu geannuleerd.

### Standaard werkingsduur

De automatische uitschakeling is een beveiligingsfunctie voor uw inductiekookplaat. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als u hem vergeet uit te schakelen na de bereiding. De standaard werkingsduur voor de verschillende vermogensniveaus is in onderstaande tabel vermeld:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard werkingsduur (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk te verwarmen en wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld.

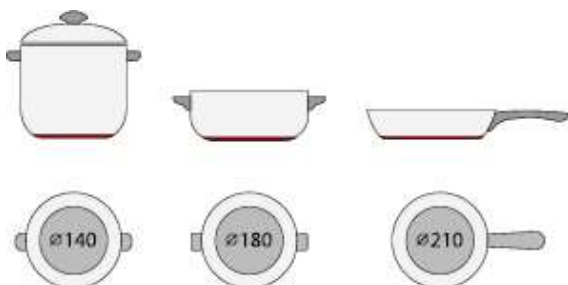
## Keuze van de pannen



U hebt waarschijnlijk verschillende soorten kookgerei in huis.

1. Deze inductiekookplaat kan verschillend kookgerei herkennen, wat u kunt testen met een van de volgende methodes:  
Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt. Als de "U" knippert, dan is de pan niet geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.
2. Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt voor gebruik met de inductiekookplaat.  
NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.  
Hij moet een vlakke bodem hebben met een diameter volgens tabel 1 hieronder.
3. Gebruik alleen ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal, maar compatibel met inductie.
4. Gebruik pannen waarvan de diameter van de ferromagnetische zone (bodem van de pan) in het bereik van de afmetingen in de onderstaande tabel ligt. (Tabel 1)
  - Als u kleinere pannen gebruikt, kunnen de prestaties worden beïnvloed
  - Als u een pan gebruikt met een diameter die kleiner is dan de diameter die in tabel 1 is aangegeven, kan die mogelijk niet gedetecteerd worden

Afhankelijk van de grootte van de zone kunt u pannen met verschillende diameters gebruiken, zoals op de foto hieronder:





5. Als het ferromagnetische gedeelte de bodem van de pan slechts gedeeltelijk bedekt, zal alleen het ferromagnetische gedeelte opwarmen, de rest van de bodem zal mogelijk niet voldoende opwarmen om te kunnen koken.

6. Als de ferromagnetische zone niet homogeen is, maar andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit de opwarming en de detectie van de pan beïnvloeden.

Als de onderkant van de pan vergelijkbaar is met onderstaande foto's, kan de pan mogelijk niet gedetecteerd worden.



Bereidingszone	Diameter van onderkant van inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3&4	140	180
Flexibele zone	250	386*180

Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan hij gemaakt is.

## Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de inductiekookplaat kan eenvoudig worden schoongemaakt op de volgende manieren:

Type verontreiniging	Reinigingsmethode	Reinigingsmaterialen
Licht	Afnemen met warm water en afdrogen	Reinigingssponsje
Kringen en kalkafzetting	Witte azijn aanbrengen op het gebied, wrijven met een zachte doek of een in de handel verkrijgbaar product gebruiken	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas
Suikergoed, gesmolten aluminium of kunststof	Gebruik een speciale schraper voor keramisch glas om de resten te verwijderen (het beste is een siliconen product)	Speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

## Weergave storingen en inspectie

De inductiekookplaat heeft een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat van het werkoppervlak te verwijderen of te demonteren.

### Problemen oplossen

1) Storingscode die optreedt tijdens gebruik en oplossing:

Storingscode	Probleem	Oplossing
<b>Geen automatisch herstel</b>		
E1	Defect van temperatuursensor van keramische plaat -- open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Defect van temperatuursensor van keramische plaat -- kortsluiting.	
Eb	Defect van temperatuursensor van keramische plaat	
E3	Hoge temperatuur van sensor van keramische plaat.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Raak de AAN/UIT-knop aan om het apparaat opnieuw op te starten.
E4	Storing temperatuursensor van IGBT-- open circuit.	Vervang de voedingskaart.
E5	Storing temperatuursensor van IGBT-- kortsluiting	



E6	Hoge temperatuur van IGBT.	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Raak de AAN/UIT-knop aan om het apparaat opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang hem dan.
E7	Voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	Controleer of de elektrische voeding normaal is.
E8	Voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
U1	Communicatiefout.	Breng de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart weer tot stand. Vervang de voedingskaart of de displaykaart.

## 2) Specifieke storing en oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De led gaat niet branden wanneer het apparaat is aangesloten.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	De hulpvoedingskaart en de displaykaart hebben een verbindingfout.	Controleer de verbinding.	
	De hulpvoedingskaart is beschadigd.	Vervang de hulpvoedingskaart.	
	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
Sommige toetsen werken niet of het led-display is beschadigd.	De displaykaart is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
De kookmodusindicator gaat branden, maar de verwarming start niet.	Hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. Luchtinlaat of luchtventilatie kan geblokkeerd zijn.	
	Er is iets mis met de ventilator.	Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang de ventilator dan.	
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en op het display knippert "u".	Het type pan is verkeerd.	Gebruik de juiste pan (zie de gebruiksaanwijzing).	Het pandetectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van de pan is te klein.		
	Het fornuis is oververhit.	Unit is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is.	
		Raak de AAN/UIT-toets aan om de unit opnieuw op te starten.	

Verwarmingszones aan dezelfde kant (zoals de eerste en de tweede zone) geven "u" weer.	Verbindingsfout voedingskaart en displaykaart;	Controleer de verbinding.	
	De displaykaart van het communicatiegedeelte is beschadigd.	Vervang de displaykaart.	
	Het moederbord is beschadigd.	Vervang de voedingskaart.	
De ventilatormotor klinkt abnormaal.	De ventilatormotor is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Hierboven is de beoordeling en inspectie van veel voorkomende storingen weergegeven.  
Haal het apparaat niet zelf uit elkaar en vermijd elk gevaar en schade aan de inductiekookplaat.

## Klantenservice

Mocht er een storing optreden, doe dan het volgende voordat u de Klantenservice belt:

- Controleer of het apparaat correct is aangesloten
- Lees de storingscode en de tabel hierboven

Als u het probleem niet kunt oplossen, schakel het apparaat dan uit; probeer het niet uit elkaar te halen en bel de Klantenservice.

## Speciale verklaring

De inhoud van deze handleiding is zorgvuldig gecontroleerd. De fabrikant kan echter niet aansprakelijk worden gesteld voor drukfouten of weglatingen.

Tevens kunnen in een herziene versie van de handleiding technische wijzigingen worden opgenomen zonder voorafgaande kennisgeving. Het uiterlijk en de kleur van het apparaat in deze handleiding kunnen afwijken van het werkelijke apparaat.



**AFDANKEN:** Gooi dit product niet weg als niet-gescheiden gemeentelijk afval. Gescheiden inzameling van dergelijk afval is noodzakelijk.


Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten.

Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het gekocht hebt.

Neem voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeentehuis, uw vuilnisophaaldienst, of de winkel waar u het gekocht hebt.

Umieszczając na tym produkcie oznaczenie CE , deklarujemy, na własną odpowiedzialność, zgodność ze wszystkimi europejskimi wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.

W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z: ROZPORZĄDZENIE (WE) nr 1935/2004 dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

## **Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotykania elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić ani przeprowadzać konserwacji
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar.
- **NIGDY** nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru – nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia pola należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Do czyszczenia nie używać myjki parowej.

- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać.

Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki.

- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inne wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- **PRZESTROGA:** w celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.

**OSTRZEŻENIE:** należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

- Należy zawsze stosować odpowiednie garnki.
- Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
- Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
- Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.

- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- PRZESTROGA: proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany

### Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat.

Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

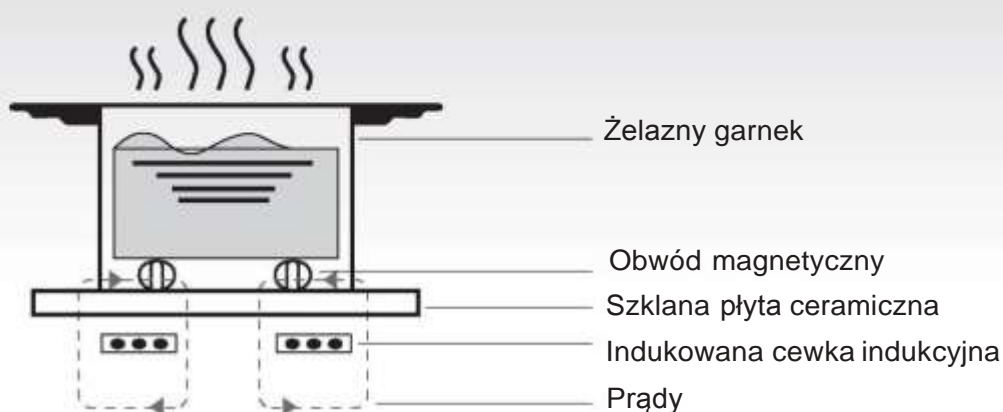
## Opis produktu

Płyta indukcyjna służąca do wszelkiego rodzaju gotowania, z elektromagnetycznymi strefami gotowania oraz mikrokomputerowymi elementami sterującymi i wielofunkcyjnymi stanowi idealny wybór dla dzisiejszej rodziny.

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

## Zasada działania

Płyta indukcyjna składa się z cewki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego i układu sterującego. Prąd elektryczny za pośrednictwem cewki wytwarza silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które następnie jest przesyłane przez pole grzejne do naczynia służącego do gotowania.



## Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

Stale dążąc do udoskonalania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do zmodyfikowania wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

### • Ochrona przed przegrzaniem

Czujnik monitoruje temperaturę pól grzejnych. Jeśli temperatura przekroczy bezpieczny poziom, pole grzejne zostaje automatycznie wyłączone.

### • Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów

Po pozostawieniu na polu grzejnym patelni o średnicy mniejszej niż 80 mm lub innego drobnego przedmiotu (np.. noża, widelca, klucza) lub patelni niemagnetycznej (np. aluminiowej), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym pole grzejne automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

### • Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym

Gdy pole grzejne działa już przez pewien czas, powstaje ciepło resztkowe. Pojawia się litera „H” ostrzegająca, by zachować bezpieczną odległość.

### • Automatyczne wyłączenie

Kolejną funkcją zabezpieczającą płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Następuje to za każdym razem, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzejne. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

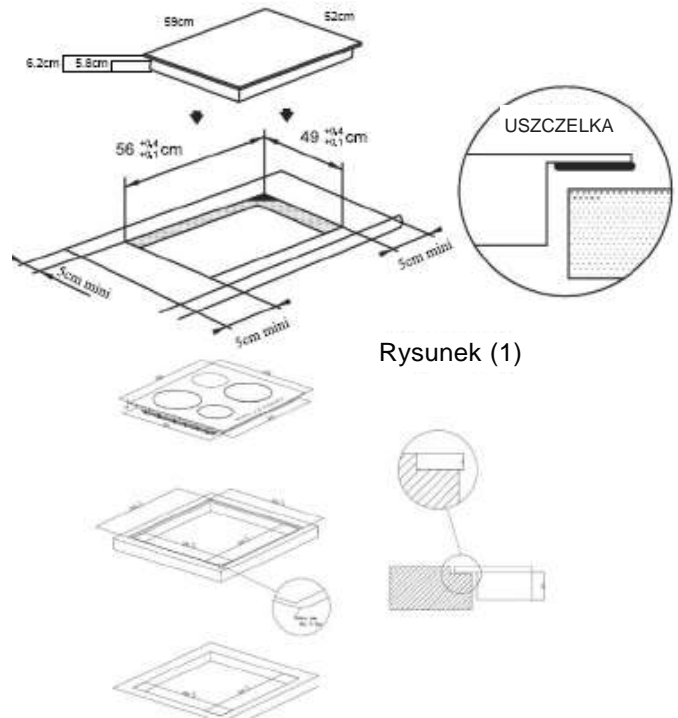
Poziom mocy	Pole grzejne wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Po zdjęciu patelni z pola grzejnego natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

**Ostrzeżenie:** Osoby z rozrusznikiem serca przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

## Instalacja

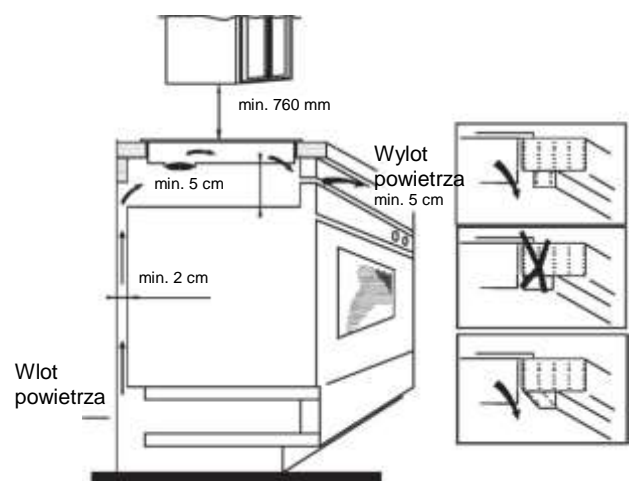
1. Wyciąć w blacie roboczym otwór o wymiarach pokazanych na poniższym schemacie. Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm przestrzeni. Błat roboczy powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)

Instalacja przewidująca wpuszczenie w blat: Możliwa wyłącznie, jeśli pod blatem nie jest zainstalowany piekarnik

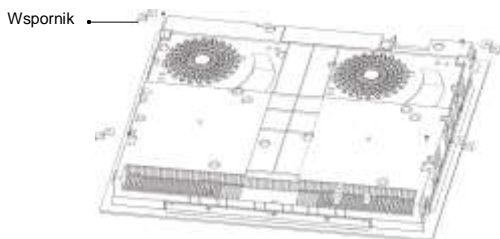
2. Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na Rysunku 2.



Rysunek (2)

**UWAGA:** ze względów bezpieczeństwa odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad nią szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.

3. Przymocować płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą czterech uchwytów na podstawie płyty grzewczej. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.



#### Ostrzeżenia:

- 1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.
- 2) Nie należy instalować płyty indukcyjnej nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami ani suszarkami.
- 3) Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby umożliwić optymalny sposób odprowadzenia ciepła.
- 4) Ściana i obszar nad płytą powinny mieć odpowiednią wytrzymałość termiczną.
- 5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa sandwichowa i klej powinny być odporne na ciepło.

#### 4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo powinno być podłączone do wyłącznika jednobiegunowego zgodnie z odpowiednią normą. Sposób połączenia pokazano na Rysunku 3.

Napięcie	Połączenie przewodowe		
380 – 415 V 3N~	1 L1	2 L2	5 ⏚
	3 N	4 N	
	Czarno-brązowy	Niebieski	Żółto-zielony
220 – 240~	1 L	2 L	5 ⏚
	3 N	4 N	
	Czarno-brązowy	Niebieski	Żółto-zielony

Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, w celu uniknięcia wypadków wymianę taką powinien przeprowadzić serwisant posprzedażny używając odpowiednich narzędzi.

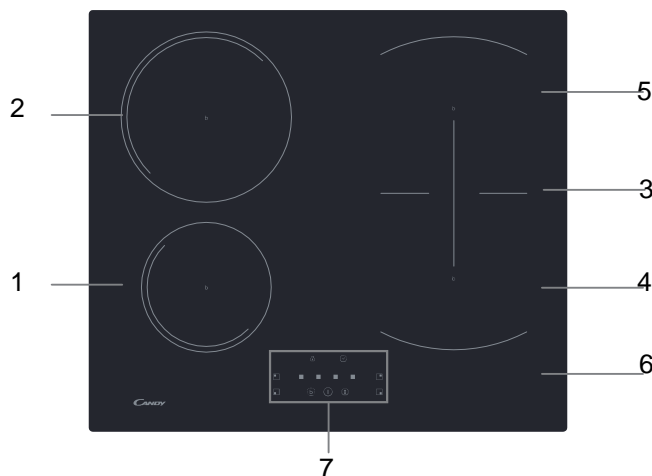
Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.

Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne i zgodność z przepisami bezpieczeństwa.

Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.

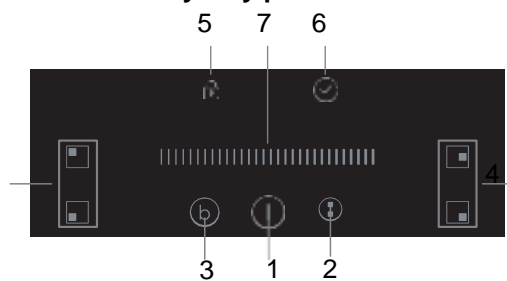
Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

#### Schemat płyty indukcyjnej:



1. Strefa maks. 1200/1500 W
2. Strefa maks. 2400/2600 W
3. Strefa maks. 3000 W/3600 W
4. Panel sterowania
5. Strefa maks. 1800W/2000 W
6. Strefa maks. 1800W/2000 W
7. Płyta szklana

#### Rysunek schematyczny panelu sterowania



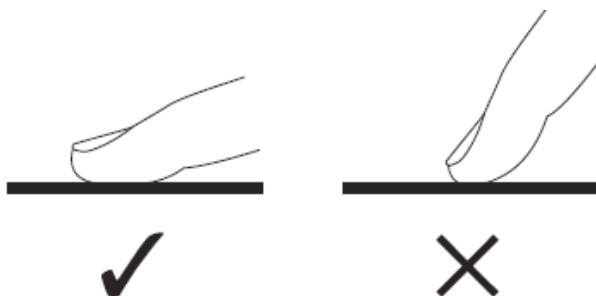
1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Przycisk strefy elastycznej
3. Boost
4. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
5. Przycisk blokady
6. Przycisk regulatora czasowego
7. Sterowanie dotykowe suwakiem regulacji mocy/czasu



## Działanie produktu


### Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczynia lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



### Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



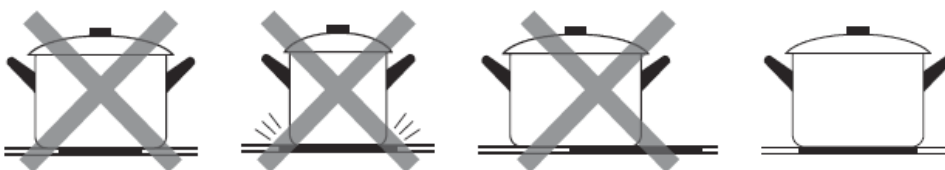
- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
  1. włączyć niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
  2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i 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 gliniane.



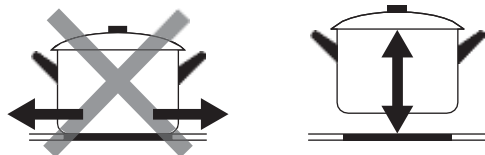
Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkle i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczyń mniejszego niż 140 mm. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



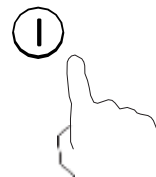
Za każdym razem należy podnieść patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



## Jak używać

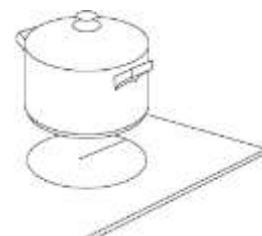
### Jak rozpocząć gotowanie

Dotknąć przycisku włączania/wyłączania. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „- -” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

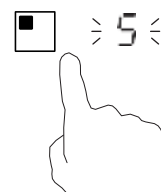


Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

- Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.

- W przypadku niewybrania ustawienia mocy w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1.
- W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.




### Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

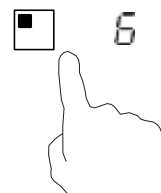
- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek.

Wyświetlacz „” wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

## Jak zakończyć gotowanie

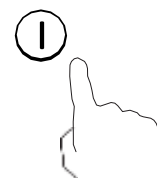
Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



Wyłączyć strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „|”.  
Upewnić się, że wyświetlacz wskazuje „0”.



Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



Uważać na gorące powierzchnie.

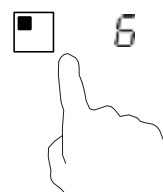
Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



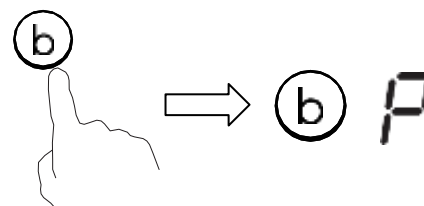
## Korzystanie z funkcji Boost

### Włączanie trybu Boost

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej.

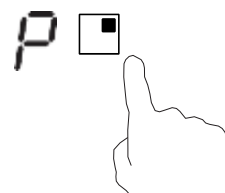



Dotknąć przycisku Boost (b). Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „P”, co oznacza maksymalny poziom mocy.

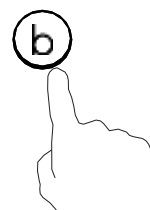


### Wyłączanie funkcji Boost

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost



Dotknąć przycisku „Boost” , aby wyłączyć funkcję Boost, wtedy strefa grzejna powróci do pierwotnego ustawienia.



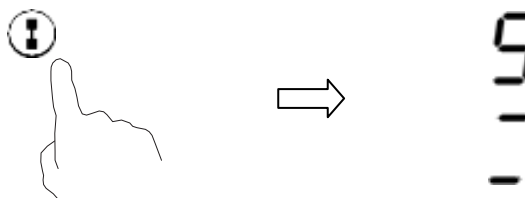
- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

## STREFA ELASTYCZNA

- Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.
- Wolna strefa składa się z dwóch niezależnych induktorów, które mogą być sterowane oddzielnie.

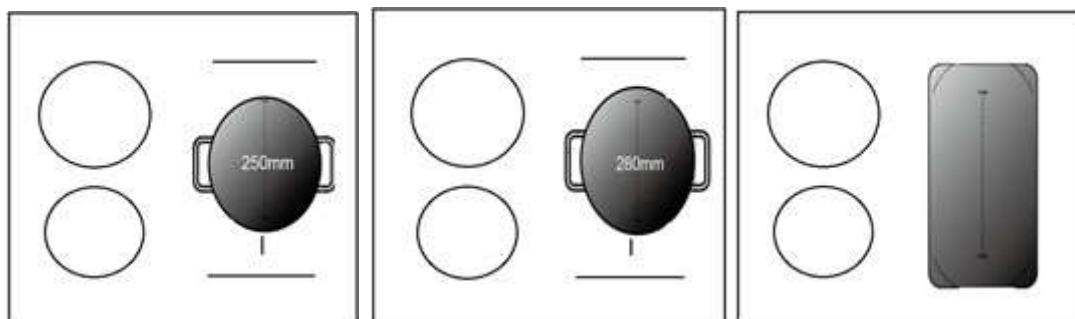
### Jako duża strefa

1. Aby włączyć wolną strefę jako pojedynczą dużą strefę, należy dotknąć przycisku strefy elastycznej.



2. Najlepiej z dużej strefy korzystać w następujący sposób:

Garnek: Garnek o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są garnki kwadratowe lub owalne)

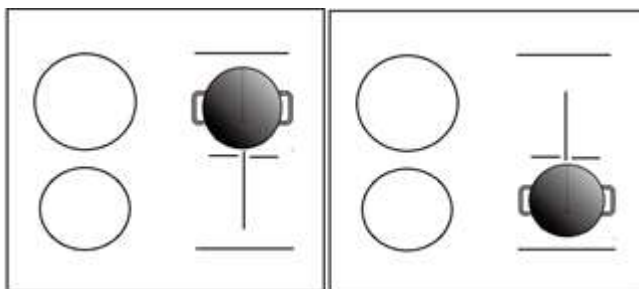


Nie zalecamy innych sposobów poza trzema wymienionymi powyżej, ponieważ może to wpłynąć na funkcję grzejną urządzenia.

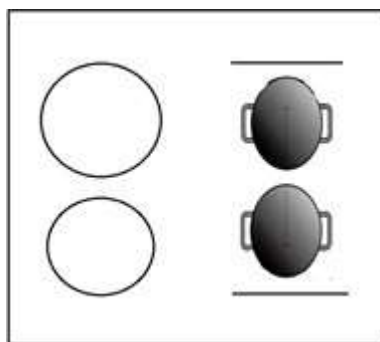
### Jako dwie niezależne strefy

Aby skorzystać ze strefy elastycznej jako z dwóch różnych stref, do wyboru są dwie opcje grzania.

- (a) Umieścić patelnię na prawej górnej stronie lub prawej dolnej stronie strefy elastycznej.



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



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

## Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

### Jak zablokować elementy sterowania

Dotknąć przycisku blokady

Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.

### Jak odblokować elementy sterowania

Dotknąć i przytrzymać przez chwilę przycisk blokady.



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①, ale przy kolejnym użyciu należy najpierw płytę odblokować.

## Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.  
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

### a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: można użyć minutnika, ale co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.

Dotknąć przycisku regulatora czasowego. Na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.

Ustawić czas, dotykając suwaka. (np. 5).



15



Dotknąć przycisku regulatora czasowego ponownie. Zacznie migać wartość „1”.

15



Ustaw czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9), teraz ustawiony czas regulatora to 95 minut.

95



Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas.

Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.

--



## b) Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustawienie jednej strefy

Dotknąć przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się ustawić regulator czasowy

6



W krótkim czasie dotknąć przycisku regulatora czasowego. Na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.

10



Ustawić czas, dotykając suwaka. (np. 5).



Dotknąć przycisku regulatora czasowego ponownie. Zacznie migać wartość „1”.

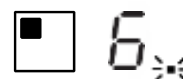


Ustaw czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9), teraz ustawiony czas regulatora to 95 minut.



Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu będzie widoczny pozostały czas.

UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.



Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Powyższe ilustracje mają wyłącznie charakter orientacyjny i powinien przeważać produkt finalny.

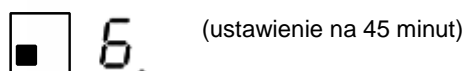
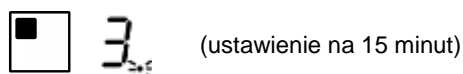
### Ustawianie większej liczby stref:

Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy.

Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych.

Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga.

Pokazano to poniżej:



Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się.

Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać.

Pokazano to po prawej stronie:

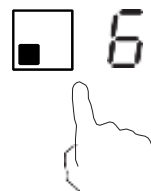


(ustawienie na 30 minut)

Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej. Właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

### c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której zamierza się anulować działanie regulatora czasowego.



Dotknąć przycisku regulatora czasowego. Wskaźnik zacznie migać.



Dotknąć suwaka, aby ustawić regulator czasowy na „00”. Działanie regulatora czasowego zostanie anulowane.

### Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



## Wybór naczyń do gotowania



Żeliwna patelnia



Stal nierdzewna



Żeliwny rondel



Żeliwny czajnik



Czajnik z  
emaliowanej stali  
nierdzewnej



Emaliowane  
naczynie

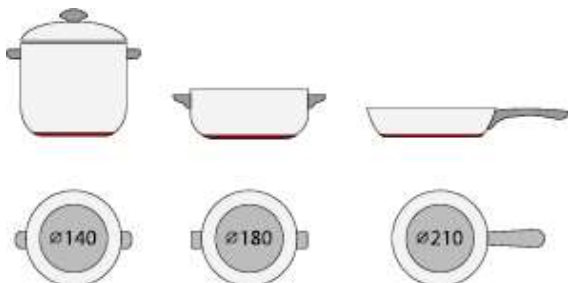


Płyta żeliwna

Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:  
Umieścić naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga litera „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymać magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.  
UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.  
Musi ona być płaska, a jej średnica musi być zgodna z poniższą tabelą 1.
3. Używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, z żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z płytą indukcyjną.
4. Używać patelni, w których średnica obszaru ferromagnetycznego (dno patelni) ma wymiary zgodne z poniższą tabelą. (Tabela 1)
  - Jeśli używa się mniejszych garnków, może to mieć wpływ na wydajność.
  - W przypadku użycia garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, garnki mogą nie zostać wykryte.

Zgodnie z wymiarami strefy, na której używane są garnki, można korzystać z naczyń o różnej średnicy, jak pokazano poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna zakrywa tylko częściowo dno naczynia, tylko część ferromagnetyczna nagrzeje się, a reszta może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednolity, ale zawiera inny materiał, na przykład aluminium, może to niekorzystnie wpłynąć na proces nagrzewania się i na wykrywanie patelni.

Jeśli podstawa patelni jest podobna do tych na poniższych rysunkach, patelnia może nie zostać wykryta.



Pole grzejne	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Strefa elastyczna	250	386 * 180

Powyższe może się różnić w zależności od wielkości patelni i materiału, z którego jest wykonana.

## Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zanieczyszczenia	Sposób czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Zanurzyć w gorącej wodzie i wytrzeć do sucha	Gąbka czyszcząca
Pierścienie i kamień wapienny	Nanieść na ten obszar biały ocet, przetrzeć miękką szmatką lub użyć dostępnego w handlu produktu.	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodzycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Do usuwania resztek ze szkła ceramicznego należy użyć specjalnego zgarniacza (najlepszy jest produkt silikonowy).	Specjalny klej do szkła ceramicznego

**UWAGA:** Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

## Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki niej technik może sprawdzić działanie różnych komponentów bez wymontowywania ich lub wyjmowania płyty kuchennej z blatu.

### Rozwiązywanie problemów

1) Kod usterki i możliwe rozwiązania ze strony użytkownika;

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
<b>Brak Auto-Recovery</b>		
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty.	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu.	
Eb	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej	
E3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
E4	Czujnik temperatury IGBT, usterka – obwód otwarty.	Wymienić panel zasilania.
E5	Czujnik temperatury IGBT, usterka – zwarcie	

E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekać, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od wartości znamionowej.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
E8	Napięcie zasilania przekracza wartość znamionową.	
U1	Błąd połączenia.	Włożyć ponownie złącze między płytą wyświetlacza a płytą główną. Wymienić płytę główną lub płytę wyświetlacza.

## 2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie mogą działać lub wyświetlacz LED nie działa prawidłowo.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub wylot powietrza mogą być zablokowane.	
	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy i widać migającą literę „u”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka uległa przegrzaniu;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu.	
		Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	

Strefy grzejne z tej samej strony (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlałyby „u”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach. Nie należy demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

## Obsługa klienta

W przypadku wystąpienia usterki, przed skontaktowaniem się z serwisem do spraw obsługi posprzedażnej należy wykonać następujące czynności:

- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania
- Przeczytać powyższą tabelę awarii i wyświetlacza.

Jeśli nadal nie można rozwiązać problemu, należy wyłączyć urządzenie, nie próbować go demontować i zadzwonić do działu obsługi posprzedażnej.

### Deklaracja specjalna

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Firma nie ponosi jednak odpowiedzialności za błędy w druku lub przeoczenia.

Do zmienionej wersji instrukcji mogą również bez uprzedzenia być wprowadzone zmiany techniczne. Wygląd i kolor urządzenia w niniejszej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



**UTYLIZACJA:** nie utylizować tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Konieczna jest selektywna zbiórka takich odpadów do specjalnego przetwarzania.


Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, można zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób.

Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on traktowany jak zwykły odpad z gospodarstwa domowego. Powinien on zostać przekazany do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby dowiedzieć się więcej na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, służbami utylizującymi odpady domowe 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, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Umístěním označení CE  na tento produkt prohlašujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí uvedenými v právních předpisech vztahujících se k tomuto produktu.

Součástí tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s: NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

## **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 zařízení nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.

- 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 ovládním. Nespolehejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.
- 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.

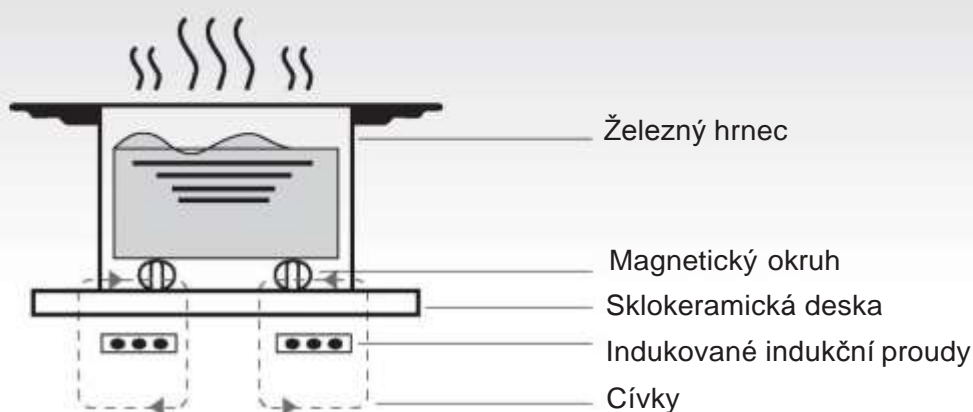
## Představení výrobku

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 pro změnu generují teplo, které se pak přenáší 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“, aby vás varovalo, 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

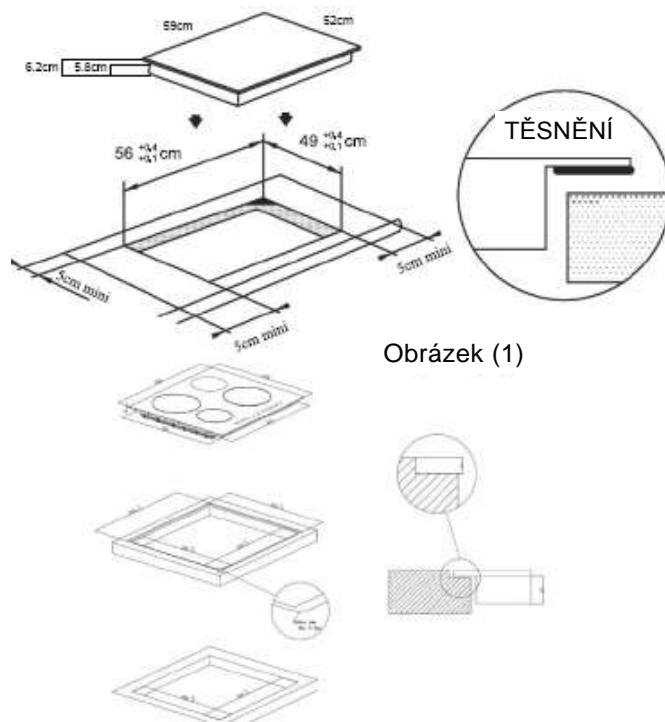
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

**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.

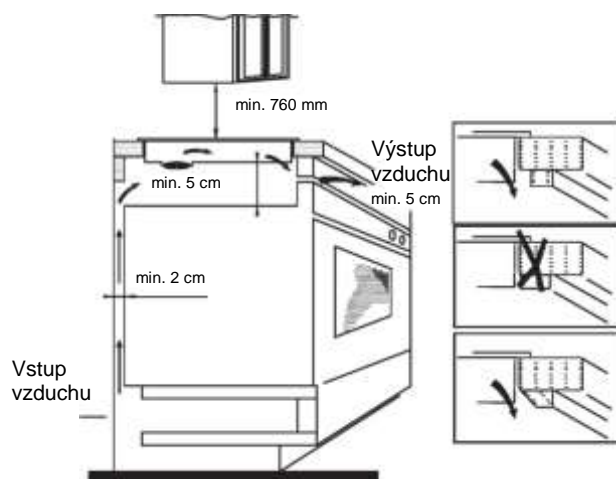
Jak je znázorněno na obrázku (1).



Obrázek (1)

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

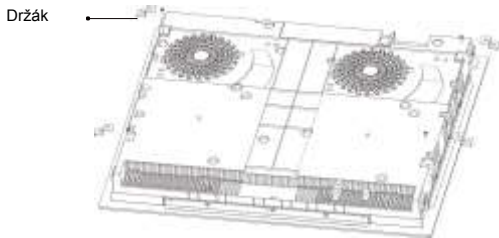
2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2.



Obrázek (2)

**POZN.:** Pro bezpečnost 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) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. 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 umožněno 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		
380–415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N
220–240~	1 Černá	2 Hnědá	3 4 Modrá
			5 Žlutá/zelená
	Černá a hnědá	Modrá	Žlutá/zelená

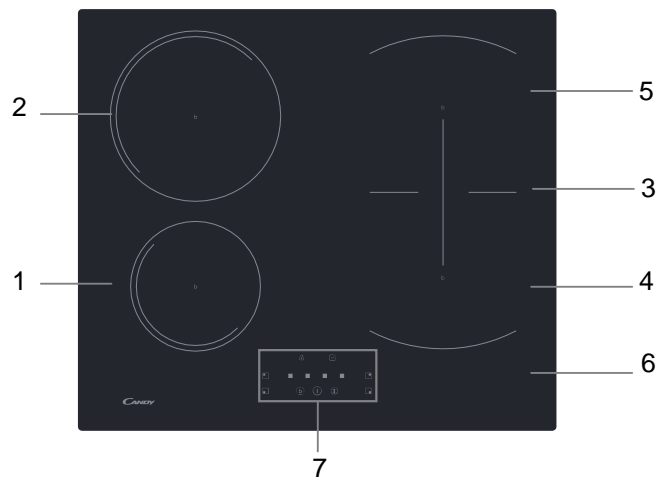
Obrázek (3)

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.

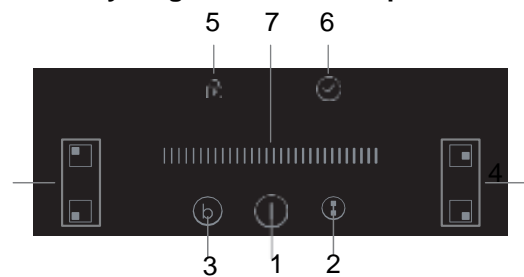
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

### Schéma indukční varné desky:



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

### Schematický diagram ovládacího panelu

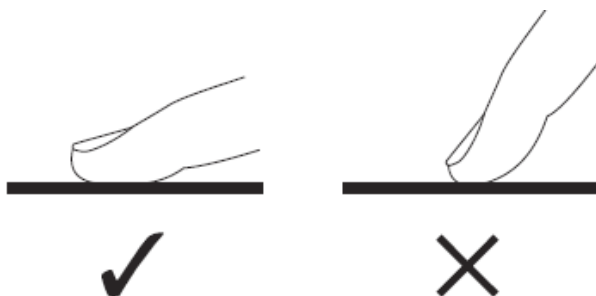


1. Ovladač On/Off (Zap/Vyp)
2. Ovladač flexibilní oblasti
3. Boost
4. Ovladače volby varné zóny
5. Ovladač zablokování tlačítek
6. Ovladač časovače
7. Dotykové ovládání posuvníku výkonu/minutky

## Provoz spotřebiče

### 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 jen nádoby se základnou vhodnou pro indukční vaření. Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

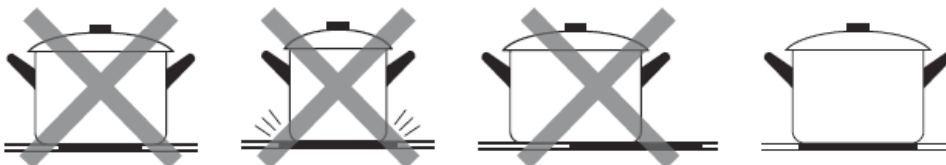
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:
  1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
  2. Jestliže  neblíká na displeji a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



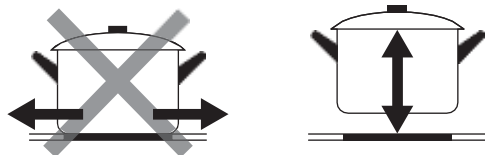
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



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, jinak mohou poškrabat sklo.



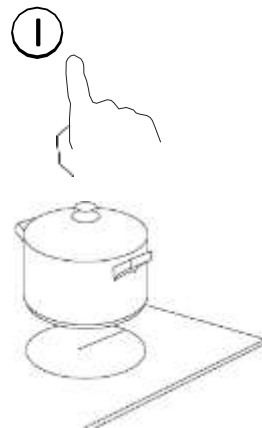
## Jak varnou desku používat

### Jak začít vaření

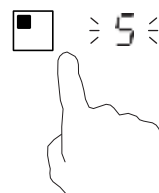
Dotkněte se ovladače ON/OFF (ZAP/VYP). Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

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

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

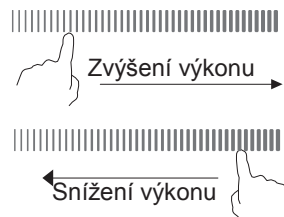


Při dotyku ovladače vybrané zóny ohřevu začne indikátor vedle tlačítka blikat.



Zvolte nastavení teploty dotykem posuvníku.

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




### Jestliže displej bliká střídavě s nastavenou teplotou

To znamená, že:

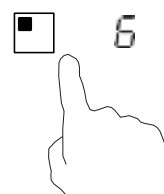
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

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

## Konec vaření

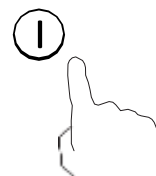
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.



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.

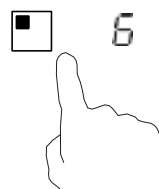
Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



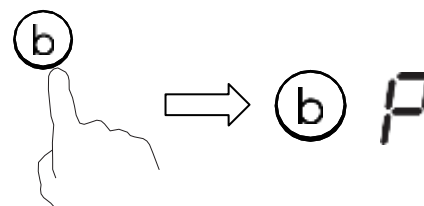
## Použití funkce zesilovače výkonu

### Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

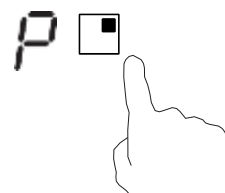


Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.

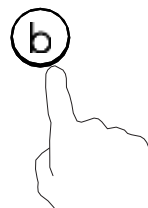


### Vypnutí funkce zesilovače výkonu

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



Dotykem ovladače „Boost“ (Zesílení) **B** zrušíte funkci zesilovače výkonu a varná zóna se vrátí na své původní nastavení.



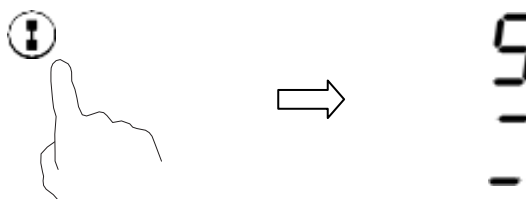
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

## FLEXIBILNÍ OBLAST

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

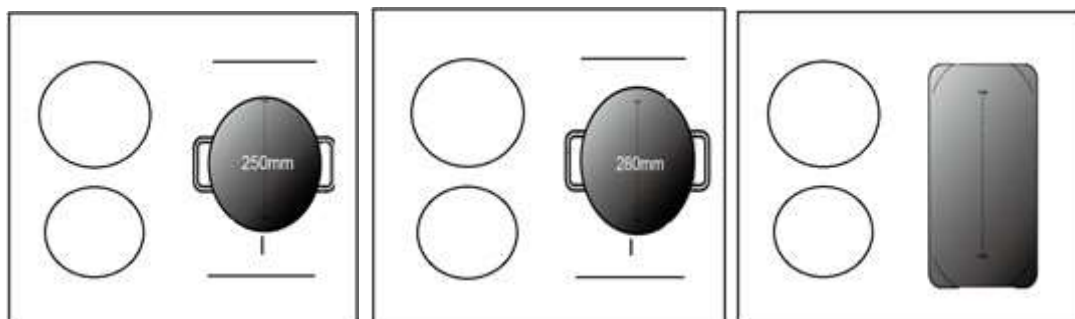
### Jako velká zóna

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



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

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

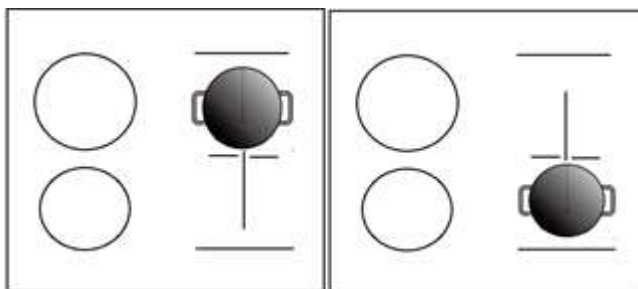


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

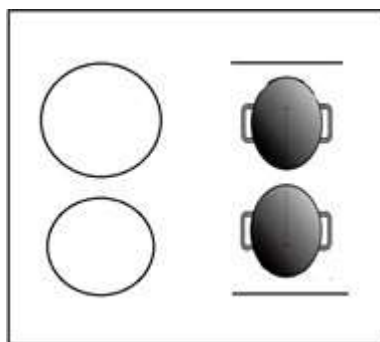
### Jako dvě nezávislé zóny

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

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



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



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

## Zablokování ovladačů

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

### Jak zablokovat ovladače



Dotkněte se ovladače zablokování.

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

### Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



Když je varná deska v režimu zablokování, všechny ovladače kromě ON/OFF (ZAP/VYP)  jsou deaktivovány, indukční varnou desku můžete v nouzové situaci kdykoli vypnout pomocí ovladače ON/OFF (ZAP/VYP) , ale při dalším použití ji musíte nejprve odblokovat.

## 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 znovu, začne blikat „1“.

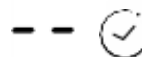


Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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

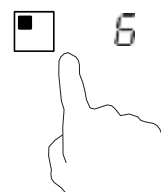
Po dokončení nastavení času bude bzučák pítat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



## 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“.

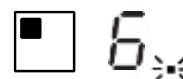


Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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 zůstanou v provozu, pokud byly zapnuté již předtím.

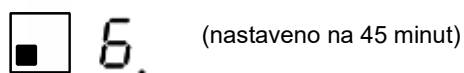
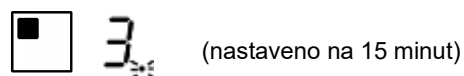
Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný produkt.

### 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:

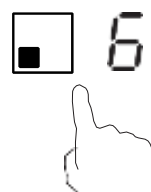


(nastaveno na 30 minut)

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.

### 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.

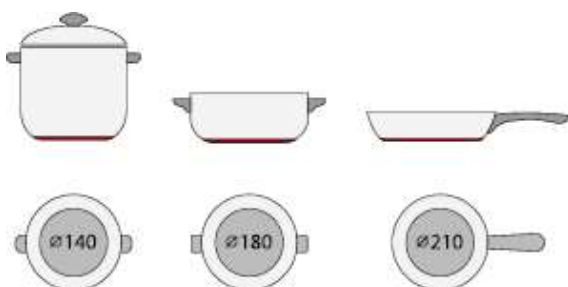
## Výběr varných nádob



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 (dno 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 níže uvedeným obrázkům, pánev nebylo možné detekovat.



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 (nejlepší je 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
<b>Bez automatické obnovy</b>		
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušovaný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty keramické plotýnky.
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu.	
Eb	Porucha čidla teploty keramické plotýnky.	
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.
E4	Porucha teplotního čidla IGBT – přerušovaný obvod.	Vyměňte napájecí desku.
E5	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 zda zásuvka funguje.	
	Porucha připojení přídatné napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Porucha připojení deska je poškozená.	Vyměňte přídatnou napájecí desku.	
	Deska displeje je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo LED displej nefunguje normálně.	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované.	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; jestliže ne, vyměňte ventilátor.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká „u“.	Špatný typ nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze).	Okruh zjištění nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Příliš malý průměr nádoby.		
	Sporák se přehřál;	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.	
		Stiskněte tlačítko „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.	

Varné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje;	Zkontrolujte připojení.	
	Deska displeje komunikačního dílu je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru nezní normálně.	Motor ventilátoru je poškozená.	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 odpadech 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.

Označením tohto výrobku značkou CE  na vlastnú zodpovednosť potvrdzujeme zhodu so všetkými relevantnými európskymi bezpečnostnými, zdravotnými a environmentálnymi požiadavkami, ktoré sa v právnych predpisoch vzťahujú na tento výrobok.

Ak je to uplatniteľné, časti tohto zariadenia spĺňajú ustanovenia: NARIADENIA (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

## **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 poskytneme dobré služby po mnoho rokov.

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

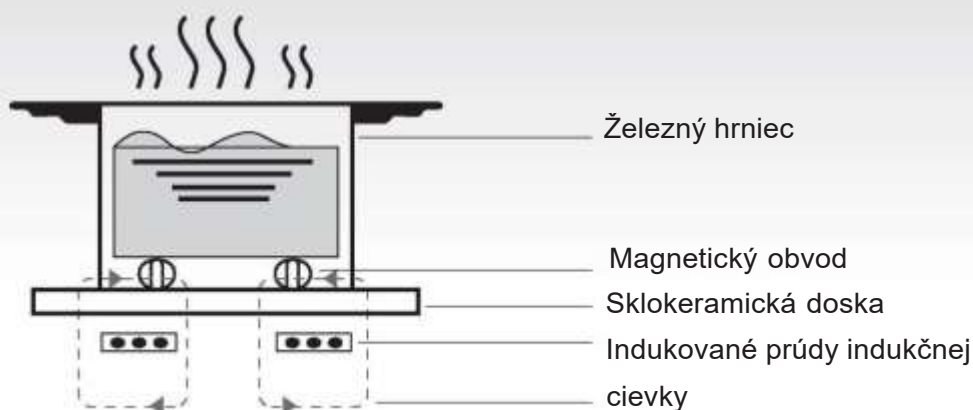
## Predstavenie výrobku

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. Toto vytvára veľký počet vírov, ktoré následne vytvárajú teplo, ktoré sa potom prenáša prostredníctvom varnej zóny na varnú nádobu.



## Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

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

### • Ochrana pred prehriatím

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

### • Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

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

### • Varovanie ohľadom zvyškového tepla

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

### • Automatické vypínanie

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

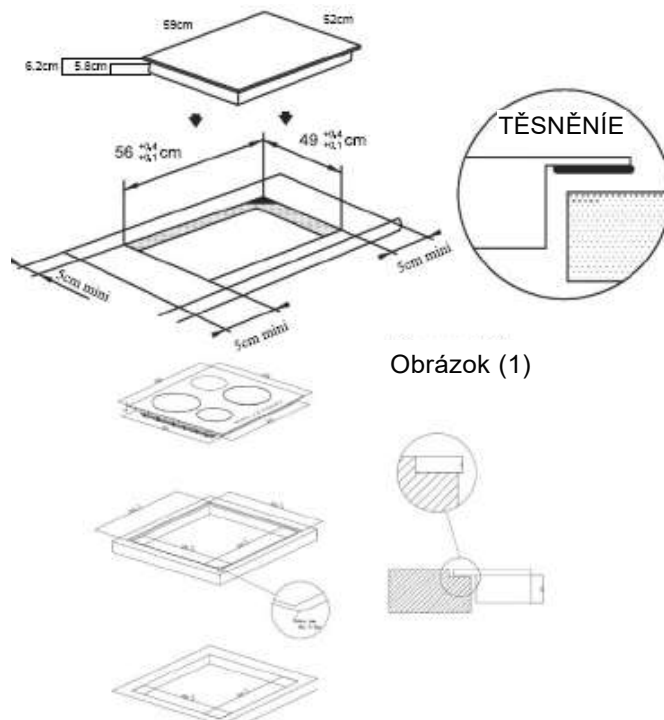
Úroveň výkonu	Tepelná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodín
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

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

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

## Inštalácia

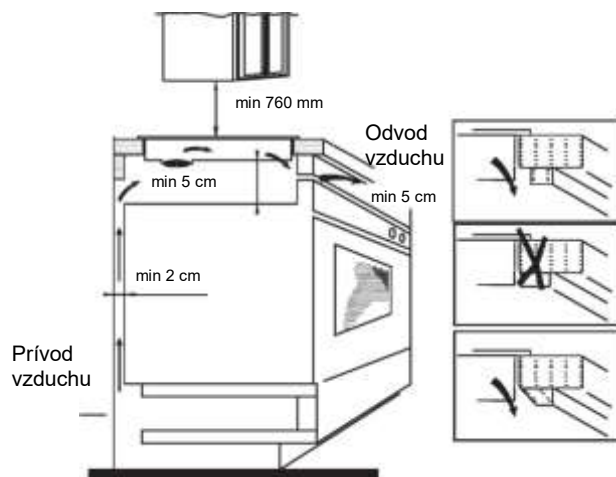
1. Vyrežte dieru v pracovnej doske podľa rozmeru znázorneného na nižšie uvedenej schéme. Okolo otvoru sa musí ponechať minimálne 50 mm medzera. Pracovná doska by mala byť aspoň 30 mm hrubá a vyrobená z tepelne odolného materiálu. Podľa zobrazenia na obrázku (1).



Obrázok (1)

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

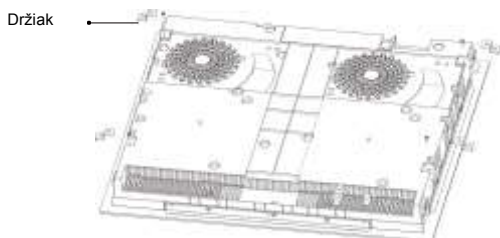
2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázku 2 skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.



Obrázok (2)

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

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



### Upozornenia:

- 1) Indukčná varná doska musí byť namontovaná náležite kvalifikovanou osobou. Máme svojich vlastných kvalifikovaných montérov. 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 
220-240~	Čierny hnedý 1 — 2 L	Modrý 3 — 4 N	Žltozelený 5 
	Čierny a hnedý	Modrý	Žltozelený

Obrázok (3)

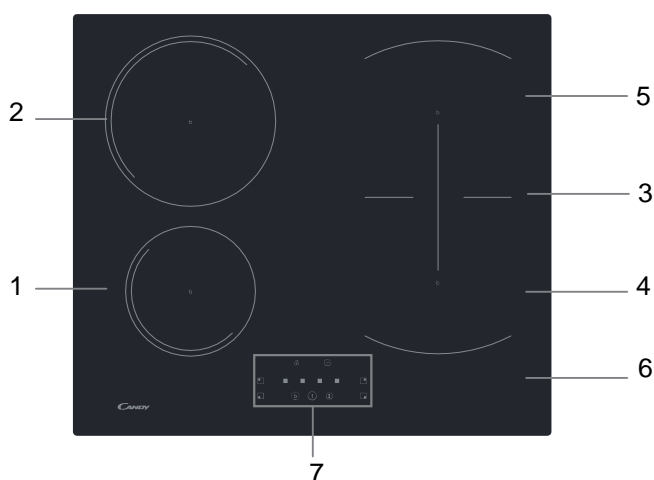
V záujme predchádzania nehodám by poškodený kábel alebo kábel, ktorý vyžaduje výmenu, mal vymieňať výhradne popredajný servisný technik s použitím vhodných nástrojov.

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.

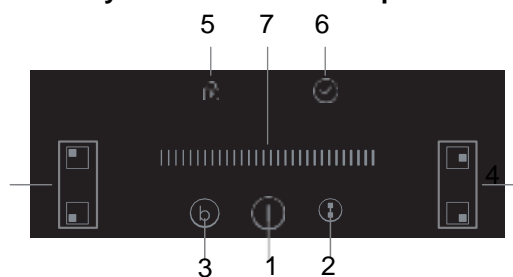
Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

### Schémy indukčnej varnej dosky:



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

### Schematický náčrt ovládacieho panela

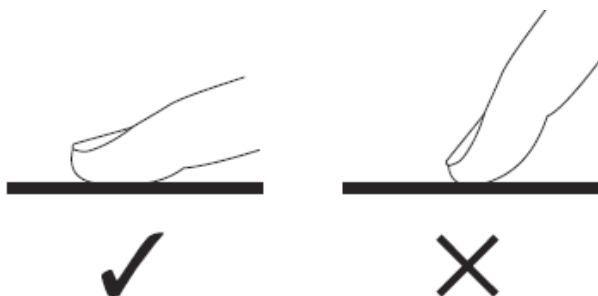


- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Vypínač on/off (zapnúť/vypnúť) | 4. Ovládače výberu ohrevnej zóny            |
| 2. Ovládač flexibilnej oblasti    | 5. Ovládač uzamknutia tlačidiel             |
| 3. Boost                          | 6. Ovládač 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. riad alebo utierka). Aj tenká vrstva vody môže spôsobiť problematické používanie ovládačov.



### Výber vhodného riadu



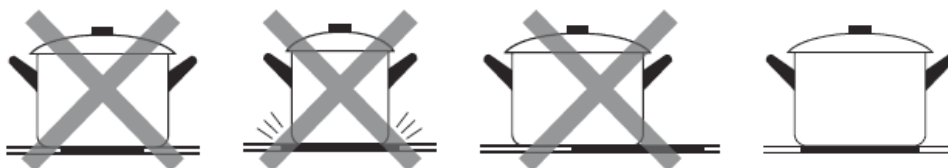
- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie. Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.
- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu. Pohybujte magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
  1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
  2. Ak na displeji neblíkajú a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



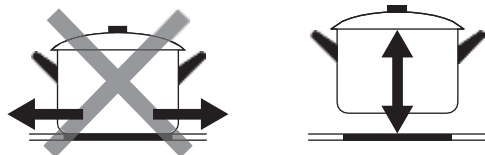
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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



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



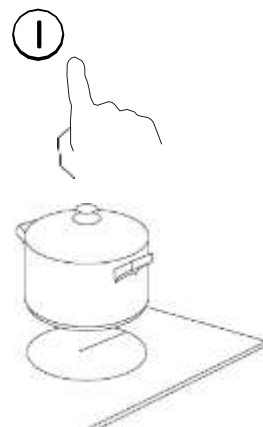
## Spôsob použitia

### Začatie varenia

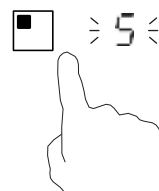
Dotknite sa ovládača Zapnúť/Vypnúť. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.

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 vyberte 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.

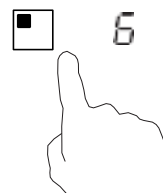
Ak na varnú zónu neumiestníte vhodný hrniec, neuskutoční sa ohrev.

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



## Ukončenie varenia

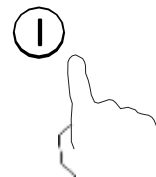
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



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.

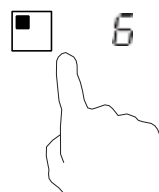
Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



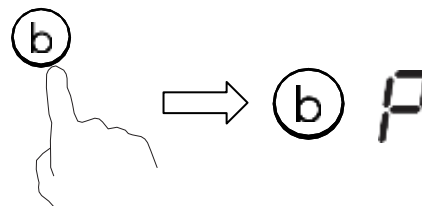
## Používanie funkcie posilňovača

### Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

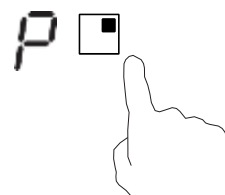



Dotknite sa ovládača posilňovača (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.

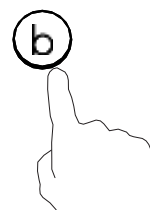


### Zrušenie funkcie posilňovača

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



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



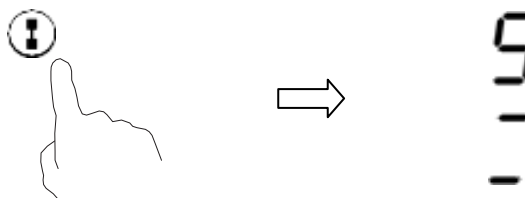
- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

## FLEXIBILNÁ OBLASŤ

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

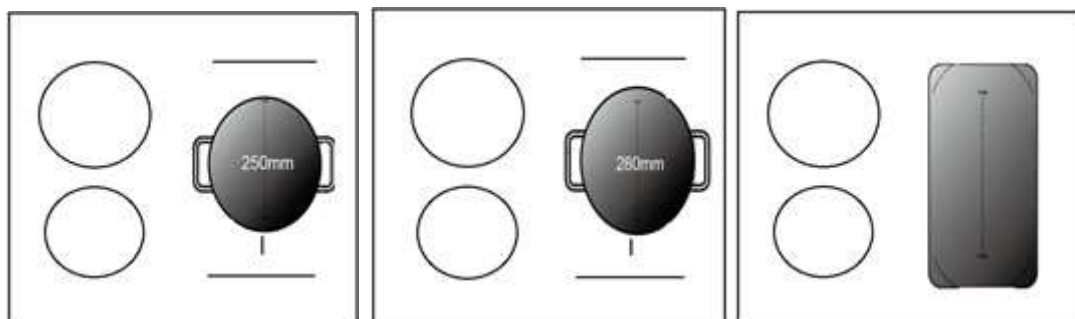
### Veľká zóna

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



2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne:

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

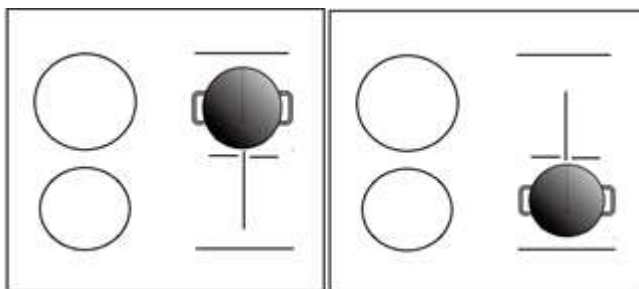


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča.

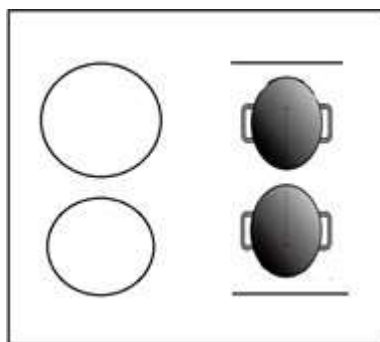
### Dve osobitné zóny

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 jednu panvicu.



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 ovládača Zapnúť/Vypnúť . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť , ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

## 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“.

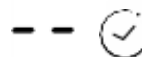


Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



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“.

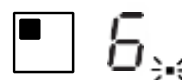


Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



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.

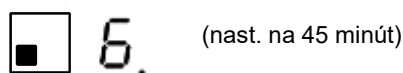
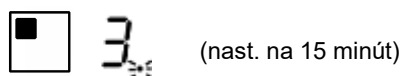
### Nastavenie viacerých zón:

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 blikať.

Zobrazuje sa takto:



Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne.

Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať.

Zobrazenie ako vpravo:

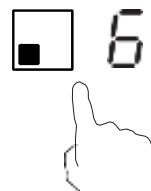


(nast. na 30 minút)

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

### c) Zrušenie časovača

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



Pri dotyku ovládača časovača indikátor bliká.



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

### Predvolený čas prevádzky

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

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

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

## Výber varných nádob



Železná nádoba na  
smaženie v oleji



Nehrdzavejúca oceľ



Železná panvica



Železná kanvica



Smaltovaná

kanvica z  
nehrdzavejú  
cej ocele



Smaltovaný  
kuchynský riad

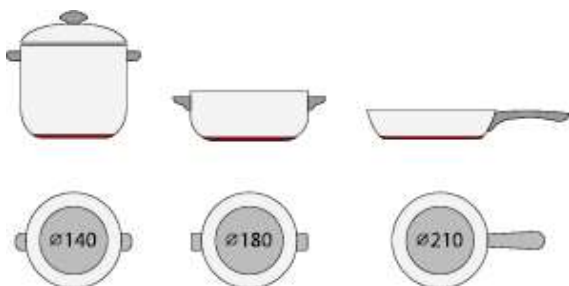


Železná platňa

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 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 podkladu 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
<b>Bez automatickej obnovy</b>		
E1	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
E2	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat.	
Eb	Zlyhanie snímača teploty 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	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – prerušený obvod.	Vymeňte elektrickú dosku.
E5	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – skrat.	

E6	Vysoká teplota na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom.	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom 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.
E8	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Zapnite po obnovení normálneho napájania.
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 funkčná.	
	Porucha prídavnej napájacej dosky a dosky displeja.	Skontrolujte pripojenie.	
	Porucha prídavnej napájacej dosky.	Vymeňte prídavnú napájaciu dosku.	
	Doska displeja je poškodený.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nefungujú alebo LED displej je poškodený.	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 bliká „U“.	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkajte, kým sa teplota vráti do normálu.	
		Stlačte tlačidlo „ON/OFF“ (Zapnutie/Vypnutie) na reštartovanie jednotky.	

Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „ <u>  </u> “.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Doska 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 zákaznícky servis, skúste nasledujúce:

- Skontrolujte správnosť zapojenia spotrebiča.
- Pozrite si 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:** Tento produkt 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.

A CE  jelzés terméken történő elhelyezésével saját felelősségünkre kijelentjük, hogy jelen termék megfelel valamennyi Európai biztonsági, egészségügyi és környezeti követelménynek, amely jelen termékre vonatkozó törvénykezésben megtalálható.

A készülék komponensei (értelemszerűen) teljesítik az alábbi előírásokat: 1935/2004/EK rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról.

## **Biztonsági emlékeztető és karbantartás:**

- FIGYELEM! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- 8 éven aluli gyermekek csak folyamatos felnőtt felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha már rendelkeznek a készülék biztonságos használatára és a kockázatokra vonatkozó tudással.
- Gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
- FIGYELEM! A főzőlapon őrizetlenül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.
- Tűz esetén SOHA ne próbálja azt vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, majd pl. egy edényfedővel vagy tűzálló takaróval fojtsa el a tüzet.
- FIGYELEM! Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- FIGYELEM! Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat, vagy edényfedőket a főzőlapra, mivel ezek felforrósodhatnak. A fedél felnyitása előtt tisztítsa meg azt a kifolyt ételtől vagy folyadékoktól.
- A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot. Ne várja meg, hogy az edényérzékelő kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.
- A készülék áramköri megszakítóját a vonatkozó szabályozásnak megfelelően be kell építeni az áramkörbe.
- A tápkábel típusát a használati utasítás írja elő, a készülék hátsó felületének hőmérsékletét figyelembe véve.
- Ha a tápkábel megsérül, a kockázatok elkerülése végett a gyártó által megadott márkaszerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell gondoskodnia a cseréjéről.
- **VIGYÁZAT:** a hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszköztől, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.

**FIGYELEM!** Csak olyan főzőlap védőrácst használjon, amelyet a készülék gyártója készít, illetve javasol a készülék használati utasításában, vagy ami a készülékkel egybe van építve. A nem megfelelő védőrácsok használata balesetet okozhat.

- Minden esetben használjon megfelelő főzőedényeket.
- Minden esetben a főzésre használt egység közepére helyezze az edényeket.
- Ne tegyen semmit a vezérlőpanelre.
- Ne használja a felületet vágódeszkaként.

- A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.
- **VIGYÁZAT:** főzés során ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A rövid ideig tartó főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

### Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy megvásárolta a CANDY indukciós főzőlapot. Reméljük, termékünket hosszú évekig meglelégedéssel fogja használni.

Kérjük, a főzőlap használata előtt alaposan olvassa el használati utasítást, és tartsa azt biztos helyen.

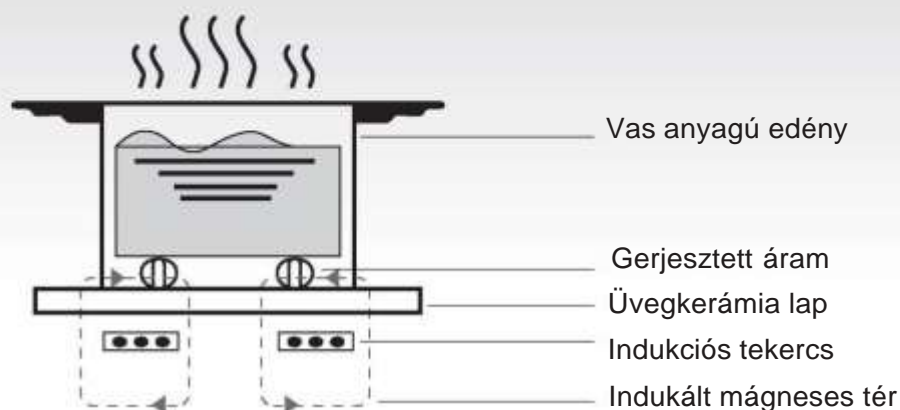
## A termék bemutatása

Az indukciós főzőlapok elektromágneses főzőzónáikkal, mikroszámítógépes vezérlésükkel és számos funkciójukkal a modern családok minden főzési igényének tökéletesen megfelelnek.

A különleges, importált anyagokból készült CANDY indukciós főzőlap rendkívül felhasználóbarát, tartós, és biztonságos.

## Működési elv

Az indukciós főzőlap egy tekercsből, egy ferromágneses anyagból készült fűtőlappból, és egy vezérlőrendszerből áll. A tekercsben folyó áram erős mágneses mezőt hoz létre. Ez a mágneses mező örvényáramot indukál a főzőlapban, amely felforrósítja a lapot, majd azon keresztül az edényt.



## Biztonság

A főzőlap kifejezetten háztartási felhasználásra készült.

Termékeink folyamatos fejlesztése érdekében a CANDY fenntartja a készülék műszaki és esztétikai jellemzői módosításának jogát.

- **Túlmelegedés elleni védelem**

A főzőzónák hőmérsékletét egy érzékelő ellenőrzi. Ha a hőmérséklet meghaladja a biztonságos értéket, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

- **Kis méretű vagy nem mágneses tárgyak észlelése**

Ha 80 mm-nél kisebb átmérőjű edényt vagy egyéb kis méretű tárgyat (pl. kés, villa, kulcs), illetve nem mágnesezhető (pl. alumínium) edényt helyez a főzőlapra, a készülék körülbelül egy percig figyelmeztető hangjelzést ad, majd automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

- **Maradék hő figyelmeztetés**

Ha a főzőlapot hosszabb ideig használta, a főzőfelület kikapcsolás után is forró marad. Ekkor a kijelzőn figyelmeztetésként a "H" betű jelenik meg.

- **Automatikus kikapcsolása**

A főzőlap egy másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez a funkció akkor lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni valamelyik főzőzónát.

Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázat mutatja:

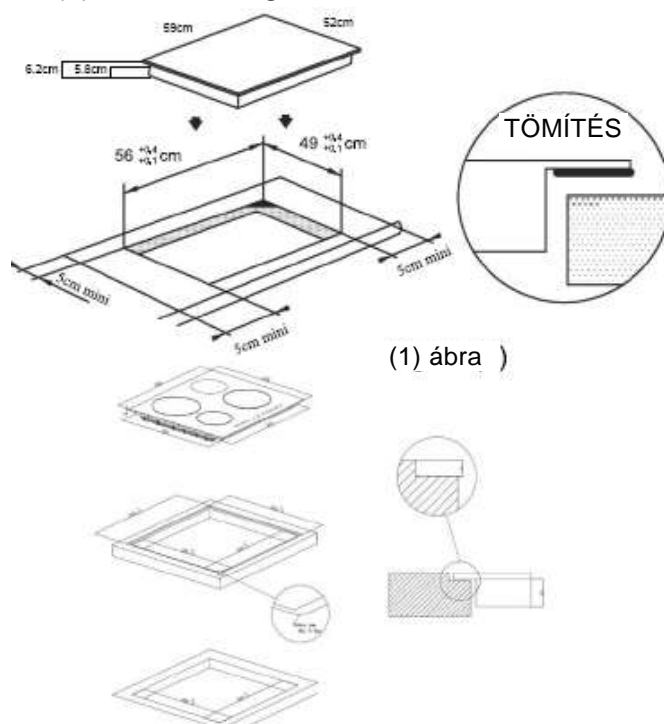
Fokozat	A főzőzóna automatikus kikapcsolási ideje
1~3	8 óra
4~6	4 óra
7~9	2 óra

Amikor eltávolítja az edényt egy sütési zónáról, az azonnal befejezi a fűtést, majd egy perces figyelmeztető hangjelzést követően teljesen kikapcsol.

**Figyelem!** Ha szívritmus-szabályozóval rendelkezik, az indukciós főzőlap használata előtt kérje ki kezelőorvosa tanácsát.

## Beszerezés

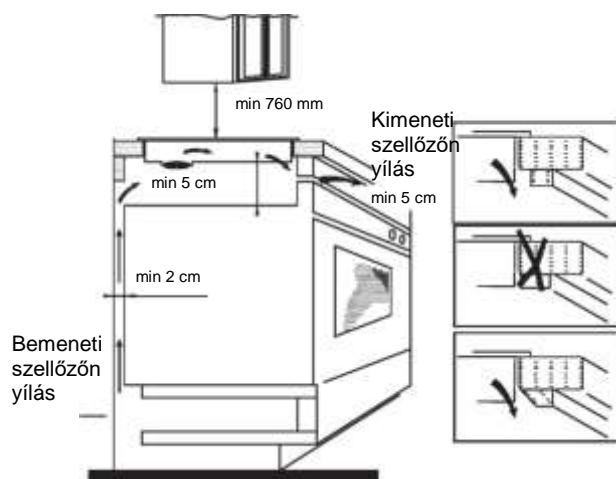
1. Az alábbi ábrán jelzett méreteknek megfelelően vágjon egy lyukat a konyhapult felületébe. A lyuk körül hagyjon legalább 50 mm szabad helyet. A pult legyen legalább 30 mm vastag, és hőálló anyagú. Az (1) ábrának megfelelően.



(1) ábra )

Telepítés a munkalappal egy szintben: csak akkor megvalósítható, nincs sütő a pult alá szerelve.

2. Nagyon fontos, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzzön, és a be- illetve kimeneti szellőzőnyílásokat semmi ne takarja el. Győződjön meg róla, hogy a főzőlapot a 2. ábrának megfelelően szerelte be.

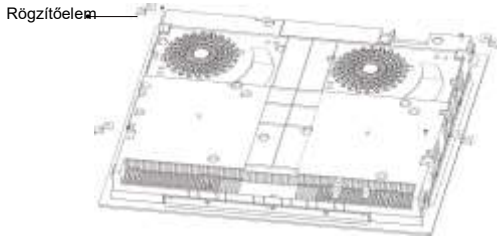


(2) ábra



**MEGJEGYZÉS:** Ha a főzőlap felett szekrény található, a közöttük lévő távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.

3. A főzőlap alján található négy szerelvény segítségével rögzítse azt a pulthoz. A szerelvények a pult vastagságától függően állíthatók.



**Figyelmeztetések:**

- 1) Az indukciós főzőlapot csak megfelelően képzett személy szerelheti be. Vállalatunk erre a műveletre képesített szerelőket alkalmaz. Soha ne próbálja meg egyedül beszerelni a készüléket.
- 2) Az indukciós főzőlap nem szerelhető hűtőszekrények, fagyasztók, mosogató- és szárítógépek fölé.
- 3) Az indukciós főzőlapot úgy kell elhelyezni, hogy optimális legyen a hő átadása.
- 4) A főzőlap mögötti falnak, illetve a körülötte lévő egyéb felületeknek hőállóknak kell lenniük.
- 5) A károsodás elkerülése érdekében a pult anyaga és a ragasztóanyag szintén legyen hőálló.

**4. Az áramforrás csatlakoztatása**

Az aljzatot a vonatkozó szabványoknak megfelelően, egypólusú áramkörti megszakítóhoz kell csatlakoztatni. A csatlakoztatás módját a 3. ábra mutatja.

Feszültség 380-415V 3N~		Vezetékek	5
220-240~		<p>Fekete barna</p> <p>Kék</p> <p>Sárga/zöld</p>	
	<p>Fekete és barna</p> <p>Kék</p> <p>Sárga/zöld</p>		

(3) ábra

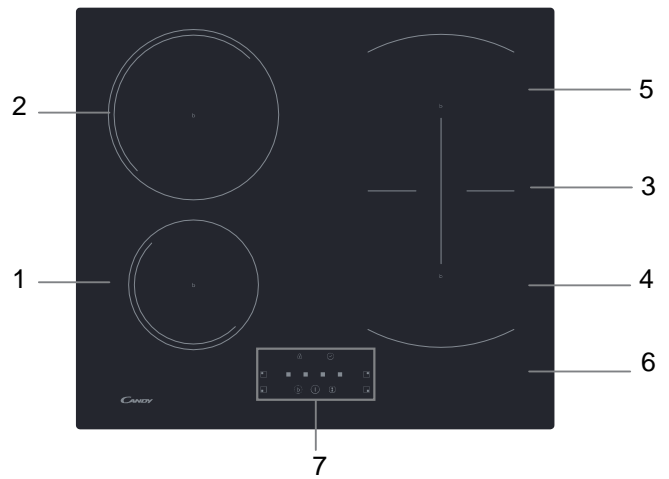
A balesetek elkerülése érdekében a sérült kábel cseréjét kizárólag az értékesítés utáni szerviz technikus végezheti, a megfelelő szerszámokkal.

Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramhoz csatlakoztatja, lássa el többpólusú áramkörti megszakítóval, melynek érintkező között legyen legalább 3mm távolság.

A szerelést végző személynek biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás megfelel a biztonsági előírásoknak.

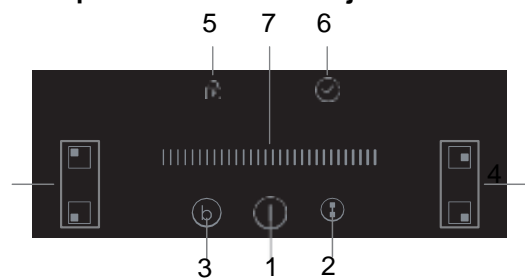
A kábelt tilos meghajlítani vagy összenyomni. A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak megfelelően képzett személy cserélheti ki.

**Az indukciós főzőlap ábrája**



1. Max. 1400W/1500W zóna
2. Max. 2400W/2600W zóna
3. Max. 3000W/3600W zóna
4. Vezérlőpanel
5. Max. 1800W/2000W zóna
6. Max. 1800W/2000W zóna
7. Üveglemez

**A vezérlőpanel sematikus ábrája**

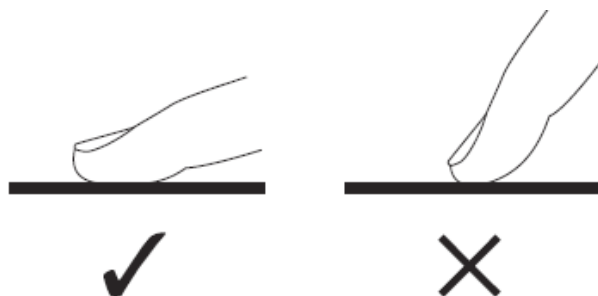


1. Főkapcsoló
2. Flexibilis zóna vezérlése
3. Erősítés
4. Főzőzóna kiválasztásának vezérlése
5. Billentyűzár
6. Időzítő vezérlése
7. Teljesítmény/Időzítő érintőszenzor

## Termék működtetése


### Érintőszenzor

- A vezérlők reagálnak az érintésre, így nem kell nyomást gyakorolnia.
- Használja az ujjbegyét az ujj hegye helyett.
- Minden egyes érintés regisztrálásakor sípolást fog hallani.
- Győződjön meg arról, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak, és nincs rajtuk semmilyen tárgy (pl. edény vagy rongy). Még egy vékony vízréteg is megnehezítheti a vezérlés működését.



### A megfelelő főzőlap kiválasztása



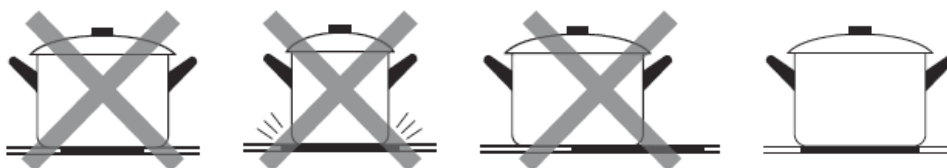
- Csak indukciós főzésre alkalmas alappal rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse meg az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Mágneseszettel ellenőrizheti, hogy a főzőedénye megfelelő-e. Közelítse a mágneset az edény alja felé. Ha vonzza, az edény alkalmas indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnes:
  1. Tegyen egy kis vizet az edénybe, amit ellenőrizni szeretne.
  2. Ha nem villog a kijelzőn a , és a víz melegszik, az edény megfelelő.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alj nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserépedények.



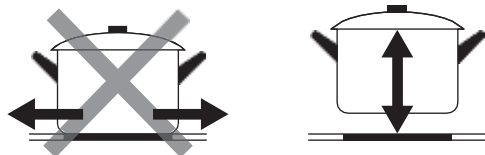
Ne használjon recés szélű vagy ívelt aljú edényeket.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, felfekszik az üvegen, és ugyanakkora, mint a főzőzóna. Olyan edényeket használjon, melyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna jelölésével. Kicsivel nagyobb edény használatakor maximális lesz az energiahatékonyság. Kisebb edény használata esetén a hatékonyság kevesebb lehet a kívánt mértéknél. A 140 mm-nél kisebb edényeket a főzőlap nem feltétlenül ismeri fel. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze.



Mindig emelje fel az edényeket az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa, különben megkarcolhatja az üveget.



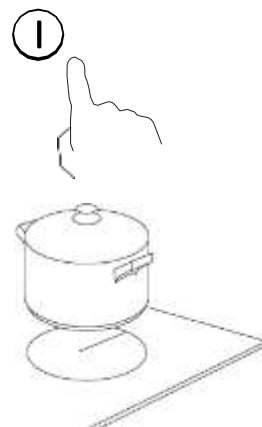
## Hogyan kell alkalmazni

### Főzés megkezdése

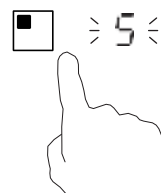
Érintse meg a BE/KI kapcsolót. Bekapcsolás után a hangjelzés egyszer megszólal, és minden kijelzőn megjelenik a „-” vagy „- -” felirat, jelezve, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.

Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.

- Győződjön meg arról, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

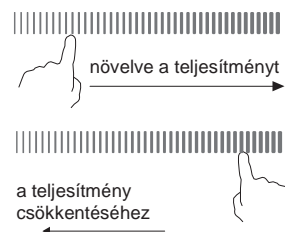


Érintse meg a főzőzóna vezérlőjét, és a gomb melletti kijelző villogni fog.



Válassza ki a hőbeállítást csúszó vezérlőelem megérintésével

- Ha 1 percen belül nem választ hőbeállítást, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Az 1. lépéssel újra kell kezdenie.
- A hőbeállítást főzés közben bármikor módosíthatja.



### Ha a kijelzőn a felváltva villog a hőbeállítással

Ez azt jelenti, hogy:

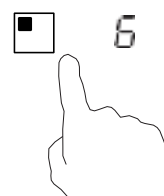
- nem helyezett edényt a megfelelő főzőzónára, vagy
- az Ön által használt edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi vagy nem megfelelően van a főzőzónára helyezve.

Nincs melegítés, amíg nincs megfelelő edény a főzőzónán.

A kijelzőről a  1 perc elteltével automatikusan eltűnik, ha nincs megfelelő edény elhelyezve.

## Főzés befejezése

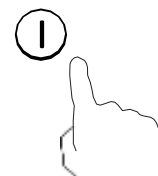
Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna vezérlőjét.



Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszkát „|”-re állítva. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” van.



Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI kapcsoló megérintésével.



Ügyeljen a forró felületekre.

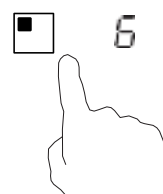
A „H” jelzi, hogy melyik főzőzóna túl meleg ahhoz, hogy megérintse. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékosági funkcióként is használható: ha további edényeket szeretne melegíteni, használja a még forró főzőlapot.



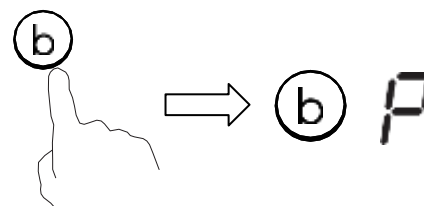
## A Boost funkció használata

### Aktiválja a boost funkciót

Érintse meg a főzőzóna vezérlőjét.

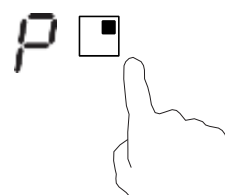



Ha megérinti a teljesítménynövelő vezérlőt **(B)**, a zóna kijelzőn megjelenik a „P”, és a teljesítmény eléri a maximumot.

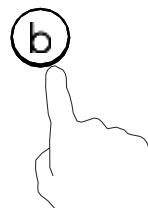


### A Boost funkció megszakítása

Érintse meg az időzíteni kívánt főzőzóna vezérlőjét, ha szeretné kikapcsolni a teljesítménynövelő funkciót.



A „Boost” funkció törléséhez érintse meg a „Boost” vezérlőt , és a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.



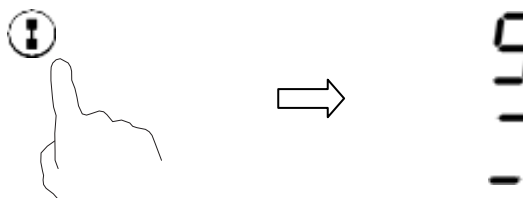
- Ez a funkció bármelyik főzőzónával működik.
- A főzőzóna 5 perc elteltével visszaáll az eredeti beállításra.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0-val egyenlő, 5 perc múlva visszatér 9-re.

## FLEXIBILIS ZÓNA

- Ez a terület egy zónaként vagy két külön zónaként is használható az aktuális igényeknek megfelelően.
- A szabad zóna két, egymástól független indukciós zónából áll, amelyek külön szabályozhatók.

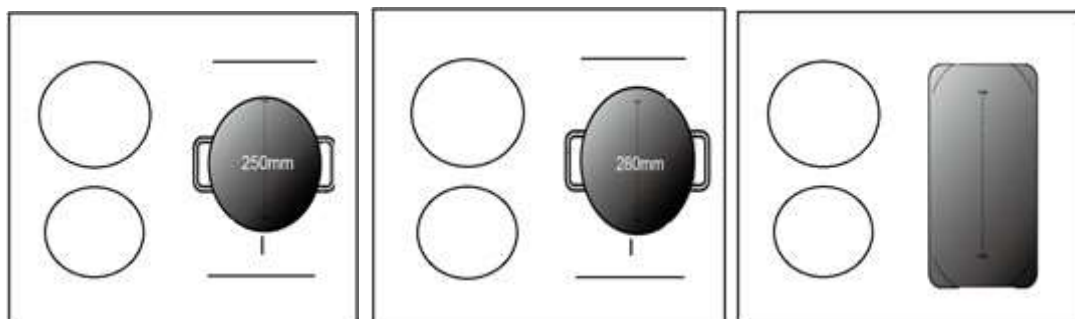
### Egy nagy zónaként

1. A szabad zóna egy nagy zónaként való használatához nyomja meg a flexibilis zóna vezérlőjét.



2. Egy nagy zónaként történő használathoz az alábbiakat javasoljuk:

Edények: 250mm vagy 280mm átmérőjű edények (négyzetes vagy ovális edények elfogadhatók)

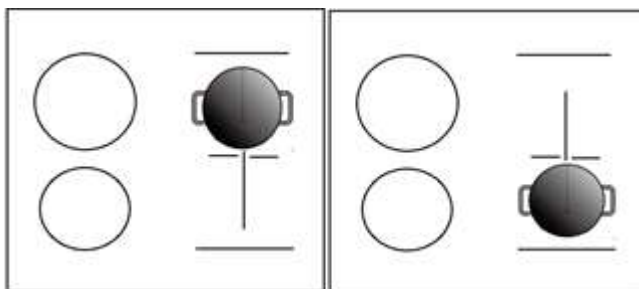


A fenti három műveleten kívül más nem javasolt, mert befolyásolhatja a készülék melegítését.

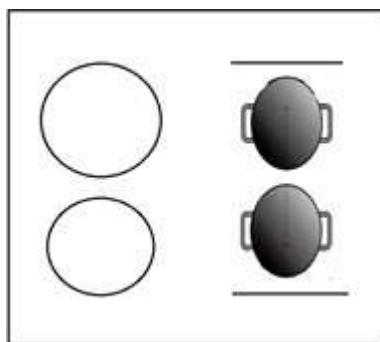
### Két független zónaként

A flexibilis zóna két külön zónaként történő használatához kétféle melegítési módból választhat.

- (a) Tegyen egy serpenyőt a jobb oldalon felülre vagy a jobb oldalon alulra a flexibilis zónán.



(b) Tegyén két serpenyőt a flexibilis zóna mindkét oldalára.



Megjegyzés: Ellenőrizze, hogy a serpenyő nagyobb 12cm-nél.

## Kezelőszervek zárolása

- A véletlen bekapcsolás megakadályozása érdekében zárolhatja a kezelőszerveket (például a gyermekek véletlenül bekapcsolhatják a főzőzónákat).
- Ha a vezérlők zárolva vannak, a BE/KI kapcsoló kivételével az összes vezérlő le van tiltva.

### A kezelőszervek zárolásához



Érintse meg a zárat.

Az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.

### A kezelőszervek feloldásához

Érintse meg és tartsa lenyomva a zárat egy ideig.



Amikor a főzőlap zárolva van, az összes kezelőszerv kikapcsol, kivéve a BE/KI kapcsolót , vészhelyzetben bármikor kikapcsolhatja az indukciós főzőlapot a BE/KI kapcsolóval , de a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlapot.

## Időzítő vezérlése

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Használhatja emlékeztetőnek. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki semelyik főzőzónát a beállított idő letelte után.
- Beállíthatja, hogy a beállított idő letelte után egy vagy több főzőzónát kikapcsoljon.  
A maximális időzítő 99 perc.

### a) Az időzítő használata emlékeztetőként

Ha nem választ főzőzónát

Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva.  
Megjegyzés: az időzítő használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.

Az időzítő vezérlését megérintve a „10” jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” villog.  
Állítsa be az időt a csúszó vezérlőelemmel (pl. 5).



Érintse meg ismét az időzítőt, és az „1” villogni kezd.

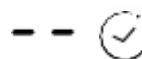


Állítsa be az időt a csúszó vezérlőelemmel (pl. 9), ekkor a beállított időzítés 95 perc.



Az időzítő beállítását követően azonnal elkezd visszaszámolni. A kijelzőn megjelenik a maradék idő.

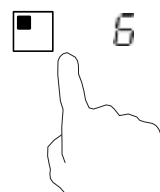
A csengő 30 másodpercig sípol, és az időzítő kijelzőjén a „- -” felirat jelenik meg, amikor a beállítási idő véget ér.



## b) Az időzítő beállítása egy főzőzóna kikapcsolására

Egy zóna beállítása.

Érintse meg az időzíteni kívánt főzőzóna vezérlőjét.



Rövid időn belül érintse meg az időzítő vezérlését, és a „10” jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” villog.



Állítsa be az időt a csúszó vezérlőelemmel (pl. 5).



Érintse meg ismét az időzítőt, és az „1” villogni kezd.

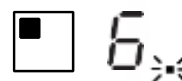


Állítsa be az időt a csúszó vezérlőelemmel (pl. 9), ekkor a beállított időzítés 95 perc.



Az időzítő beállítását követően azonnal elkezdi visszaszámolni. A kijelzőn megjelenik a maradék idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint jelző melletti piros pont villogítani fog, jelezve, hogy a zóna ki van választva.



Amikor a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.



A többi főzőzóna továbbra is működik, ha korábban be voltak kapcsolva.

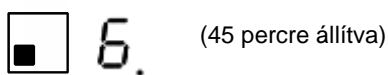
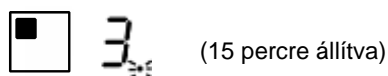
A fenti képek csak tájékoztató jellegűek, és a tényleges termék az irányadó.

### Több zóna beállítása

Több zóna beállításának lépései hasonlóak, mint egy zóna esetén.

Amikor több főzőzónán egymással párhuzamosan beállítja az időt, a főzőzónák tizedespontja villog. A perc kijelzőn a min. időzítő látható. A hozzá tartozó zóna pontja villog.

Az alábbi látható:



Miután az időzítő lejárt, a hozzá tartozó zóna kikapcsol. Ekkor megjelenik az új min. időzítő, és a kapcsolódó zóna pontja villogni fog.



A jobb oldali látható:

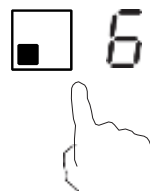
(30 percre állítva)

Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlését, és a kapcsolódó időzítő megjelenik az időzítő jelzésénél.



### c) Az időzítő törlése

Érintse meg a kívánt főzőzóna vezérlőjét, amelyiknél törölni szeretné az időzítőt.



Érintse meg az időzítő vezérlőjét, a kijelző villogni fog.



Érintse meg a csúszó vezérlőelemet, és állítsa az időzítőt „00”-ra, ekkor törölve lesz.

### Alapértelmezett működési idő

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági funkciója. Automatikusan kikapcsol, ha elfelejti lekapcsolni a főzést. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett üzemidejét az alábbi táblázat mutatja:

Fokozat	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemóra (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az edény eltávolításakor az indukciós főzőlap azonnal leáll, és a főzőlap 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

## Főzőedények választéka



Vas lábos



Rozsdamentes acél



Vas serpenyő



Vas teáskanna

Zománcozott  
rozsdamentes  
acél teáskannaZománcozott  
főzőeszköz

Vas lap

Számos különböző főzőedénnyel rendelkezhetsz.

1. Jelen indukciós főzőlap felismeri a különböző főzőedényeket, melyeket az alábbi módszerekkel tesztelhet:

Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha az adott főzőzónán megjelenik a teljesítményszint, az edény megfelelő. Ha „U” jelzés villog, az edény nem használható az indukciós főzőlappal.

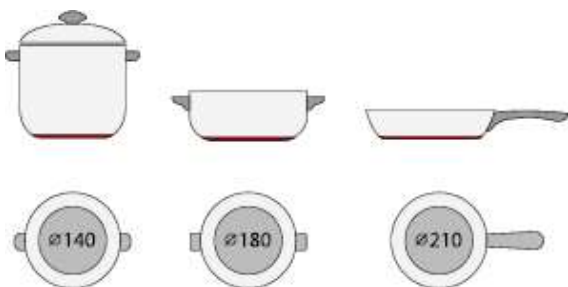
2. Tartson egy mágneset az edényhez. Ha a mágnes vonzódik az edényhez, az használható az indukciós főzőlappal.

**MEGJEGYZÉS:** Az edény anyagának tartalmaznia kell mágneses anyagot.

Az edény aljának laposnak kell lennie, és az alábbi 1. táblázat szerinti átmérővel kell rendelkeznie.

3. Csak ferromágneses edényeket használjon, amelyek zománcos acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készültek, és indukciós főzőlapon használhatók.
4. Csak olyan edényeket használjon, amelyek ferromágneses területe (az edény alja) az alábbi táblázat szerinti tartományba esik (1. táblázat).
  - Ha kisebb edényeket használ, az befolyásolhatja a teljesítményt.
  - Ha az 1. táblázatban jelzethnél kisebb átmérőjű edényt használ, előfordulhat, hogy a készülék nem észleli a edényeket.

A főzőzóna méretének megfelelően különböző átmérőjű edényeket használhat az alábbi ábra szerint:





5. Ha a ferromágneses rész csak részben fedi az edény alját, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, az edény aljának többi része nem feltétlenül melegszik fel a főzéshez megfelelő hőmérsékletre.

6. Ha a ferromágneses rész nem homogén, hanem más anyagokat is tartalmaz, az befolyásolhatja a melegedést és az edény észlelését.

Ha az edény alja hasonló az alábbi képeken láthatókhöz, előfordulhat, hogy a főzőlap nem észleli az



edényt.

Főzőzóna	Az indukciós főzőedény aljának átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 és 4	140	180
Flexibilis zóna	250	386*180

A fent említett értékeket befolyásolhatja az edény mérete, valamint anyaga.

## Tisztaság és karbantartás

Az indukciós főzőlap felülete könnyen megtisztítható az alábbi módszerrel:

Szennyeződés típusa	Tisztítási módszer	Tisztítóanyagok
Alacsony	Merítse forró vízbe, majd törölje szárazra	Tisztítószivacs
Gyűrűk és vízkő	Öntsön fehér ecetet a területre, majd egy puha kendő vagy kereskedelmi termék segítségével törölje le	Egyedi ragasztó kerámiaüvegekhez
Édesség, olvadt alumínium vagy műanyag	Az üledék eltávolításához használjon kerámiaüveghez kialakított egyedi kaparókat (szilikon alapú termék a legjobb)	Egyedi ragasztó kerámiaüvegekhez

**MEGJEGYZÉS:** Tisztítás előtt csatlakoztassa le az áramforrásról.

## Hiba megjelenítés és átvizsgálás

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval van ellátva. Ezzel a vizsgálattal a technikus több alkatrész működését is ellenőrizni tudja anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy kisserelné a munkalapból.

### Hibaelhárítás

1) Használat közben megjelenő hibakód és megoldás

Hibakód	Hiba	Megoldás
<b>Nincs automatikus visszaküldés</b>		
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba – nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba – rövidzárlat.	
EB	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hiba.	
E3	A kerámialap érzékelő magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszatér a normál értékre. Nyomja meg a „BE/KI” gombot az egység újraindításához.
E4	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápegységet.
E5	Az IGBT hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat.	

E6	Magas hőmérsékletű IGBT.	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszatér a normális értékre. Nyomja meg a „BE/KI” gombot az egység újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e, ha nem, cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség a névleges feszültség alatt van.	Vizsgálja meg, hogy megfelelő-e az áramellátás.
E8	A tápfeszültség meghaladja a névleges feszültséget.	Kapcsolja be, miután az áramellátás rendeződött.
U1	Kommunikációs hiba.	Állítsa vissza a kapcsolatot a kijelző és a tápegység között. Cserélje ki a tápegységet vagy a kijelzőt.

## 2) Speciális hiba és megoldás

Hiba	Hiba	A oldat	B oldat
A LED nem kapcsol be, ha a készülék be van dugva.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően érintkezik-e a konnektorbán, és működik-e a konnektor.	
	A tápegység és a kijelző csatlakoztatásának hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A tápegység meghibásodott.	Cserélje ki a tartozék tápegységet.	
	A kijelző meghibásodott.	Cserélje ki a kijelzőt.	
Egyes gombok nem működnek, vagy a LED kijelző rendellenességet mutat.	A kijelző meghibásodott.	Cserélje ki a kijelzőt.	
A Főzési mód kijelző bekapcsol, de a fűtés nem indul el.	A főzőlap magas hőmérséklete.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. Bemeneti szellőzőnyílás vagy levegő szellőzőnyílás eltömődött.	
	Valami baj van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátorok rendben üzemelnek-e; ha nem, cserélje ki a ventilátort.	
	A tápegység meghibásodott.	Cserélje ki a tápegységet.	
Működés közben a fűtés hirtelen leáll, és a kijelzőn az „ <u>U</u> ” villog.	Nem megfelelő típusú edény.	Használja a megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	Az edényérzékelő áramköre sérült, cserélje ki a tápegységet.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	Az egység túlmelegedett. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normális szintre.	
		Nyomja meg az "ON/OFF" gombot az egység újraindításához.	

Az azonosoldalfűzőzónák (mintpéldául az elsős és a második zóna) „U”-t jelenítenének meg.	A tápegység és a kijelző csatlakoztatásának hibája;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs alkatrész kijelzője meghibásodott.	Cserélje ki a kijelzőt.	
	A fő panel meghibásodott.	Cserélje ki a tápegységet.	
A ventilátor motor rendellenes hangot ad.	A ventilátor motor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek a gyakori hibák ellenőrzésére szolgálnak.

Kérjük, ne szerelje szét a készüléket, hogy elkerülje a veszélyeket és az indukciós főzőlap bármilyen károsodását.

## Ügyfélszolgálati szolgáltatások

Hiba esetén az ügyfélszolgálattal történő kapcsolatfelvétel előtt az alábbiakat tegye:

- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a készülék
- Olvassa el a fenti meghibásodás és kijelző táblázatot

Ha ezt követően sem tudja megoldani a problémát, a főzőlap szétszedése helyett hívja fel az értékesítés utáni szolgáltatást.

### Különleges nyilatkozat

Jelen kézikönyv tartalmát gondosan leellenőriztük. Azonban a vállalat nem vonható felelősségre a nyomdahibákért és mulasztásokért.

Továbbá, a kézikönyv módosított változata tartalmazhatja a műszaki módosításokat bármilyen értesítés nélkül. Jelen kézikönyvben feltüntetett eszköz megjelenése és színe eltérhet a valódi eszköztől.



**ÁRTALMATLANÍTÁS:** Ne ártalmatlanítsa jelen terméket szelektálatlan települési hulladékként. Ezen hulladékot külön kell gyűjteni az egyedi feldolgozás érdekében.


Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2012/19/EK Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelés alapján került felcímkezésre.

Jelen eszköz megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezet és az emberi egészség esetleges károsodását, amelyek ellenkező esetben kialakulhatnának.

A terméken található szimbólum jelöli, hogy a terméket tilos általános háztartási hulladékként kezelni. Begyűjtési ponton kell leadni az elektromos és elektronikus cikkek újrahasznosítása érdekében.

Jelen termék egyedi hulladék ártalmatlanítást igényel. Jelen termék kezelésével, visszanyerésével és hasznosításával kapcsolatos információkért kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szervvel, vagy a terméket árusító bolttal.

Jelen termék kezelésével, visszanyerésével és hasznosításával kapcsolatos információkért kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szervvel, vagy az adott terméket árusító bolttal.

Z oznako CE  na izdelku na lastno odgovornost izjavljamo, da je izdelek skladen z vsemi Evropskimi predpisi o varnosti in zdravju ter z okoljskimi določbami, ki se nanašajo na uporabo tovrstnih izdelkov.

Deli te naprave so po potrebi skladni z: UREDBO EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

## **Varnostni ukrepi in vzdrževanje:**

- OPOZORILO! Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- Otroci od 8. leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja lahko to napravo uporabljajo le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in se zavedajo povezanih nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- OPOZORILO! Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- OPOZORILO! Nevarnost požara: na kahalnih površinah ne hranite predmetov.
- OPOZORILO! Če so na površini kahalne plošče razpoke, izklopite napravo, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.



- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo. Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino.
- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne plošče ohlajena.
- Po uporabi izklopite kuhalno ploščo. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno ožičenje skladno s pravili glede ožičenja.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnost.
- POZOR! Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, kot je časovnik, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja energetska služba.

OPOZORILO! Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravo. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.

- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
- Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
- Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
- Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne plošče ohlajena.
- POZOR! Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

### Spoštovani,

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

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

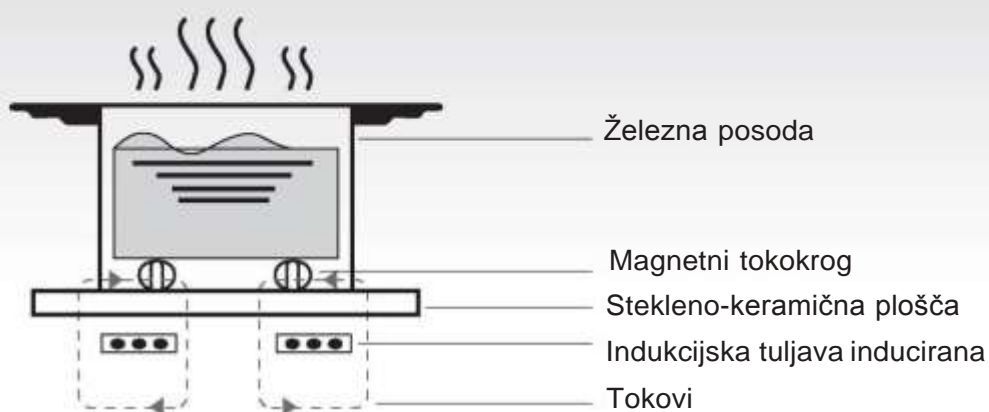
## Predstavitev izdelka

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

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

## Način delovanja

Indukcijska kuhalna plošča je sestavljena iz indukcijske tuljave, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok prek tuljave ustvarja močno magnetno polje. To ustvarja a večje številovrtincev, 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 brenčalo, nato pa kuhalna plošča samodejno preklopi v stanje pripravljenosti.

- **Opozorilo za preostalo toploto**

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

- **Samodejen izklop**

Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč.

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

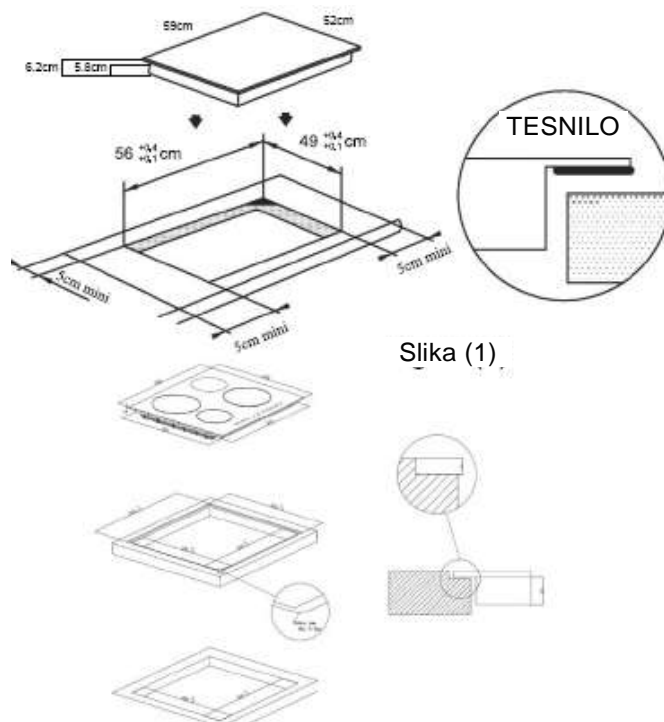
Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1~3	8 urah
4~6	4 urah
7~9	2 urah

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

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

## Namestitev

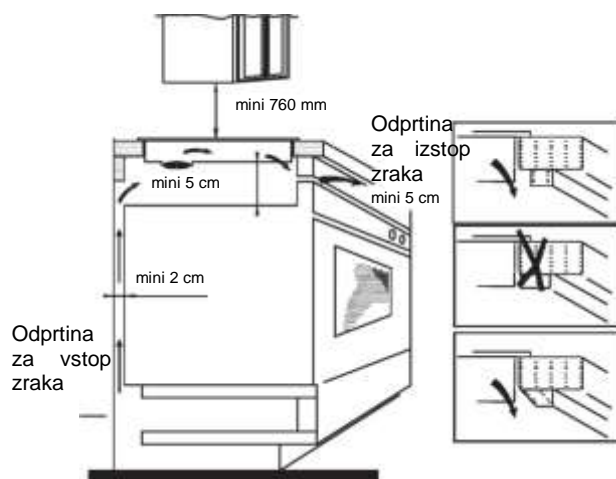
1. V delovno ploščo izvrtajte tako veliko luknjo, kot jo prikazuje spodnja skica. Okoli luknje pustite najmanj 50 mm prostora. Delovna plošča naj bo debela vsaj 30 mm in narejena iz materiala, odpornega na vročino. Kot prikazuje slika (1).



Slika (1)

Namestitev za izpiranje: to je izvedljivo samo, če pečica ni nameščena pod pultom.

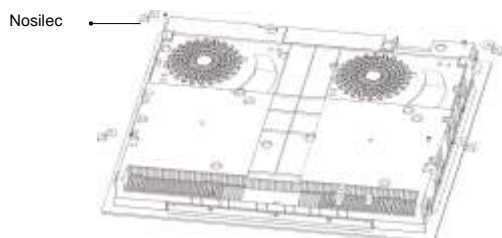
2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Zagotovite, da je plošča pravilno nameščena, kot prikazuje Slika 2.



Slika (2)

**Opomba:** zaradi varnosti mora biti razdalja med kuhhalno ploščo in visečo kuhinjsko omarico vsaj 760 mm.

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



### Opozorila:

- 1) Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljen strokovnjak. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Kuhhalne plošče nikoli ne vgrajujte sami.
- 2) Indukcijske kuhhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- 3) Indukcijsko kuhhalno ploščo je treba vgraditi tako, da omogoča optimalno izžarevanje toplote.
- 4) Stena in območje nad kuhhalno ploščo morata biti odporna na vročino.
- 5) Večplastno dno in lepilo morata biti odporna na vročino, da ne pride do poškodb.

### 4. Priklučitev na električno omrežje

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

Napetost	Električna povezava		
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N
220- 240~	1 L	2	3 4 N
	Rjavo-črna	Modra	Rumena/zelena
	1	2	3
	L	N	5
	Rjavo-črna	Modra	Rumena/zelena

Slika (3)

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

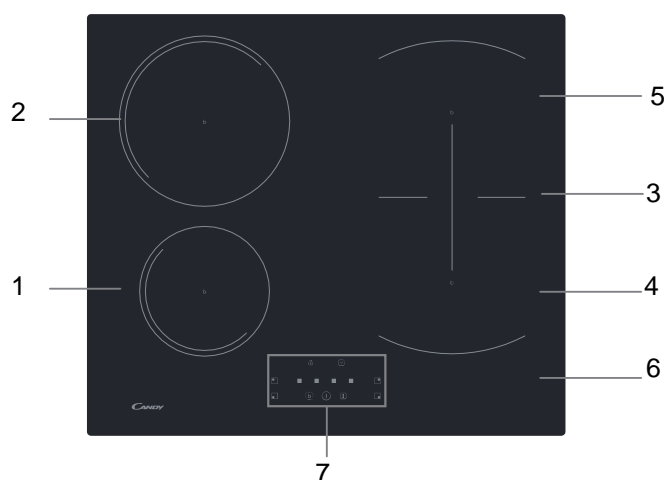
Če kuhhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

Monter mora zagotoviti, da je priključitev na električno omrežje ustrezna in skladna z varnostnimi predpisi.

Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

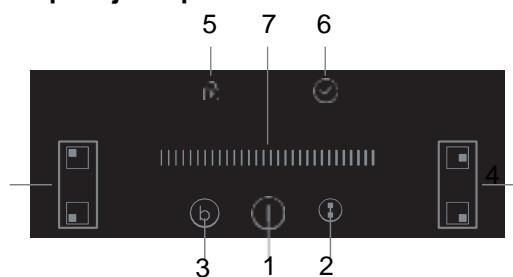
Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

### Skica indukcijske kuhhalne plošče



1. Kuhališče najv. 1400 W/1500 W
2. Kuhališče najv. 2400 W/2600 W
3. Kuhališče najv. 3000 W/3600 W
4. Nadzorna plošča
5. Kuhališče najv. 1800 W/2000 W
6. Kuhališče najv. 1800 W/2000 W
7. Steklena plošča

### Skica upravljalne plošče



1. Kontrolni gumb za vklop/izklop
2. Kontrolni gumb za prilagodljivo območje
3. Segrevanje z ojačano močjo
4. Kontrolni gumbi za izbiro ogrevalne površine
5. Kontrolni gumb za zaklep
6. Časovnik
7. Drsnik kontrolnega gumba na dotik za moč/časovnik

## Delovanje izdelka


### Kontrolni gumbi na dotik

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



### Izbira prave posode in pribora



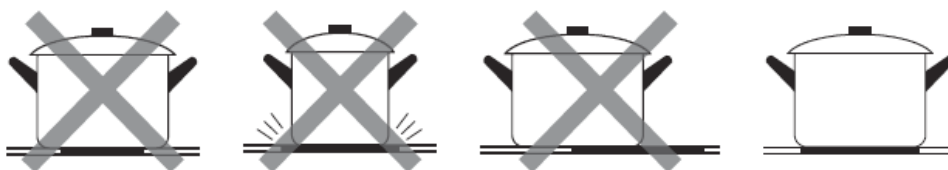
- Uporabljajte samo posodo s podlago, primerno za indukcijsko kuhanje. Poiščite indukcijski simbol na embalaži ali na dnu posode.
- S preizkusom z magnetom lahko preverite, ali je vaša posoda primerna. Premaknite magnet proti dnu ponev. Če ga privlači, je ponev primerna za indukcijo.
- Če nimate magnetov:
  1. V ponev, ki jo želite preveriti, dajte malo vode.
  2. Če  na zaslону ne utripa in se voda segreje, je posoda primerna.
- Kuhinjska posoda iz naslednjih materialov ni primerna: čisto nerjavno jeklo, aluminij ali baker brez magnetne podlage, steklo, les, porcelan, keramika in lončevina.



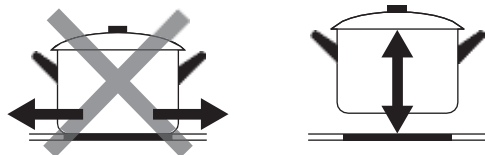
Ne uporabljajte posode in pribora z nazobčanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



Prepričajte se, da je dno vaše posode gladko, da se ravno prilega steklu ter je enake velikosti kot kuhališče. Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču. Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm. Ponev vedno osredotočite na kuhališče.



Posode vedno dvignite z indukcijske kuhalne plošče – ne drsajte jih, ker lahko sicer spraskajo steklo.



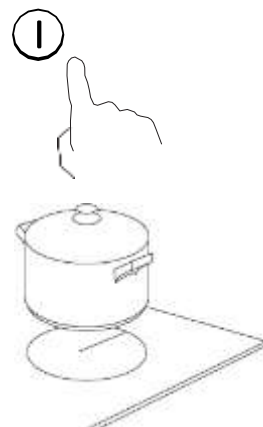
## Kako uporabljati

### Začnite kuhati

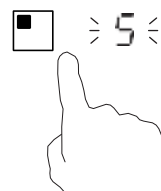
Dotaknite se kontrolnega gumba VKLOP/IZKLOP. Po vklopu se zvočni signal oglasi enkrat, vsi zasloni prikazujejo »-« ali »- -«, kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča vstopila v stanje pripravljenosti.

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

- Zagotovite, da sta spodnji del posode in površina kuhališča čista in suha.

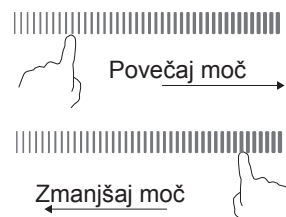


Ko se dotaknete kontrolnega gumba za izbiro ogrevalne cone, bo indikator poleg tipke utripal.



Z dotikom drsnika izberite nastavev ogrevanja.

- Če v roku 1 minute ne boste izbrali nastavitve ogrevanja, se bo indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopila. Ponovno boste morali začeti pri 1. koraku.
- Nastavev ogrevanja lahko spremenite kadar koli med kuhanjem.



### Če zaslon utripa »-« izmenično z nastavitvijo ogrevanja

To pomeni:

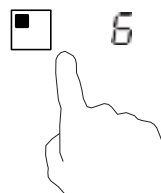
- da posode niste postavili na pravilno kuhališče, ali
- da posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- da je posoda premajhna ali nepravilno postavljena na kuhališče.

Plošča se ne bo segrevala, dokler na kuhališču ne bo ustrezne posode.

Prikazovalnik »-« bo samodejno izginil po 1 minuti, če na plošči ne bo ustrezne posode.

## Konec kuhanja

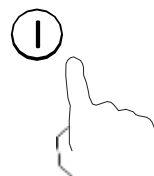
Na kontrolni enoti se dotaknite območja, ki bi ga radi izklopili.



Kuhhalno cono izklopite tako, da se dotaknete drsnika in ga povlečete na "I". Prepričajte se, da se na prikazovalniku prikaže »0«.



Izklopite celotno kuhhalno ploščo z dotikom kontrolnega gumba VKLOP/IZKLOP.



Pazite na vroče površine.

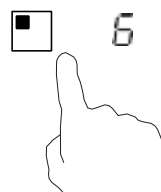
H prikazuje, katere kuhhalne cone so vroče na dotik. Ko se bo površina ohladila na varno temperaturo, bo izginil. Lahko se uporabi tudi kot funkcija za varčevanje z energijo. Če želite segrevati nadaljnje posode, uporabite kuhhalno ploščo, ki je še vroča.



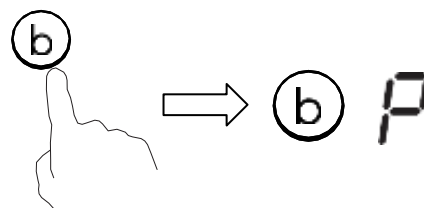
## Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

### Vklop načina Boost

Dotaknite se kontrolne enote za izbiro ogrevalne površine.

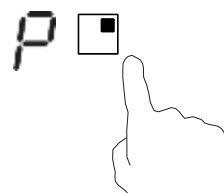



Če se dotaknete gumba za povečanje glasnosti (b), indikator območja prikaže »P« in moč doseže največjo moč delovanja.

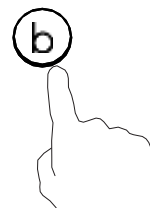


### Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo (Boost)

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, na katerem bi radi izklopili način Boost.



Če pritisnete gumb z ojačano močjo »Boost« , boste izklopili funkcijo Boost in nastavitve kuhalne plošče bodo ponastavljene na privzete.



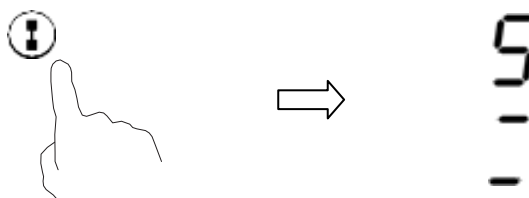
- Funkcija deluje na katerem koli kuhališču.
- Nastavitve kuhališča se po 5 minutah ponastavijo nazaj na prvotne.
- Če je originalna nastavev ogrevanja 0, se bo na vrednost 9 povrnilo po 5 minutah.

## PRILAGODLJIVO OBMOČJE

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

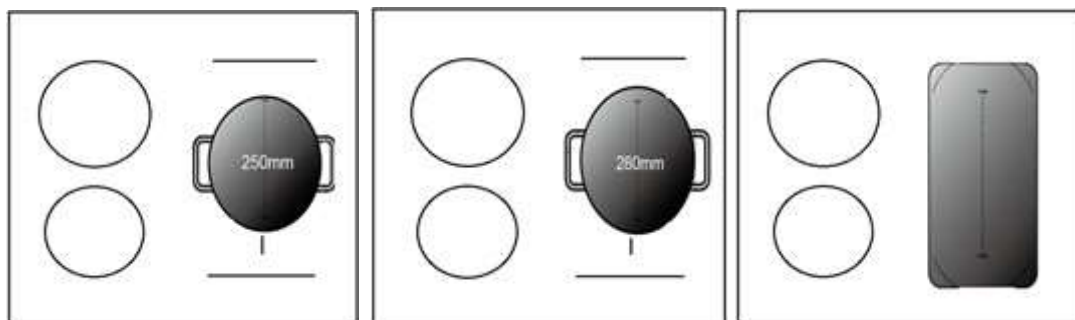
### Kot eno veliko kuhališče

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



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

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



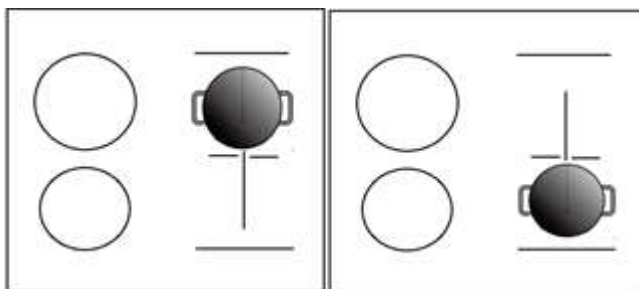
Odsvetujemo posluževanje drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje naprave.

### Kot dve neodvisni kuhalni območji

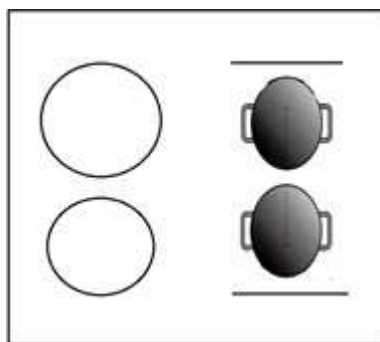
Če prilagodljivo kuhališče uporabljate kot dve različni območji, imate dve možnosti nastavljanja segrevanja.

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





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



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

## Zaklepanje kontrolnih gumbov

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

### Za zaklepanje kontrolnih gumbov


Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklepanje.


Indikator časovnika bo prikazal »Lo«.

### Za odklepanje kontrolnih gumbov

Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga nekaj časa pridržite.



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

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

## Časovnik

Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

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

### a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če ne izberete nobene kuhalne cone

Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: lahko uporabite minutni opmonik, pri čemer mora biti aktiven vsaj en pas.

Dotaknite se kontrolnega gumba, nakar se bo na zaslonu časovnika prikazalo število »10«, »0« pa bo utripala.

Izberite čas z dotikanjem drsnika (primer 5).



15



Ponovno se dotaknite časovnika, utripala bo »1«.



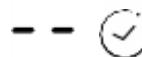
Nastavite čas z dotikanjem drsnika (primer 9), sedaj je časovnik nastavljen na 95 minut.

95



Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odšteti. Zaslona bo prikazoval preostali čas.

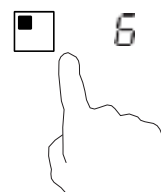
Zvočni signal se bo oglašal 30 sekund, indikator časovnika pa bo kazal »- -«, ko bo nastavev časa zaključen.



## b) Nastavitev časovnika za izklop enega ali več kuhališč

Nastavitev enega kuhališča

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, za katerega bi radi nastavili časovnik.



Na hitro se dotaknite kontrolnega gumba, nakar se bo na zaslonu časovnika prikazalo število »10«, »0« pa bo utripala.



Izberite čas z dotikanjem drsnika (primer 5).



Ponovno se dotaknite časovnika, utripala bo »1«.

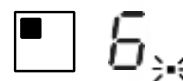


Nastavite čas z dotikanjem drsnika (primer 9), sedaj je časovnik nastavljen na 95 minut.



Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odštrevati. Zaslona bo prikazoval preostali čas.

OPOMBA: rdeča pika poleg indikatorja stopnje bo zasvetila in s tem pokazala, da je območje izbrano.



Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



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

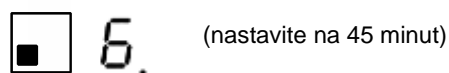
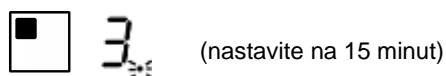
Zgoraj prikazane slike so samo za referenco in končni izdelek prevlada.

#### Nastavitev več kuhališč:

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

Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč. Minutni prikaz prikazuje min. časovnik. Pika ustreznega kuhališča utripa.

Kot je prikazano spodaj:



Ko časovnik preneha odštrevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se bo prikazal nov min. časovnik in pika ustreznega kuhališča bo utripala.

Kot je prikazano na desni:

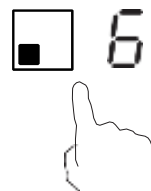


(nastavite na 30 minut)

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, na indikatorju časovnika pa se bo prikazal ustrezni časovnik.

### c) Preklic časovnika

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, za katerega bi radi preklicali časovnik.



Ko se dotaknete kontrolnega gumba časovnika, prične utripati indikator.



Dotikajte se drsnika, da nastavite časovnik na »00«. Časovnik bo preklican.

### Privzeti delovni čas

Samodejen izklop je funkcija varnostne zaščite za vašo indukcijsko kuhalno ploščo. Izklopi se samodejno, če kdaj pozabite izklopiti kuhanje. Privzeti delovni čas za različne stopnje moči je prikazan v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Privzeti delovni časovnik (ura)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko odstranite posodo, lahko indukcijska kuhalna plošča takoj ustavi ogrevanje in kuhalna plošča se po 2 minutah samodejno izklopi.

## Izbira posode za kuhanje



Železna ponev za olje za praženje



Nerjavno jeklo



Železna posoda



Železni kotliček



Enamjlirani kotliček iz nerjavnega jekla



Emajliran lonec



Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:

Postavite posodo na kuhalno ploščo. Če se za izbrano kuhalno ploščo pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

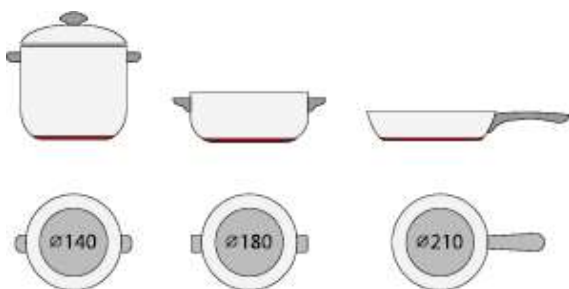
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.

Opomba: dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.

Imeti mora ravno dno s premerom v skladu s tabelo 1 spodaj.

3. Uporabljajte samo feromagnetne kuhinjske posode, izdelane iz emajliranega jekla, litega železa ali nerjavečega jekla, ki pa so ustrezne za indukcijsko ploščo.
4. Uporabljajte lonce, katerih premer feromagnetnega območja (dno lonca) je znotraj razpona mer iz spodnje tabele (Tabela 1):
  - če uporabljate manjše lonce, lahko to vpliva na učinkovitost;
  - če uporabljate lonec s premerom, manjšim od tistega, ki je naveden v tabeli 1, lonec morda ne bo zaznan.

Glede na velikost površine lahko uporabite lonce različnih premerov, kot je prikazano spodaj:





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 lonca.

Če je dno lonca podobno kot na slikah spodaj, lonca ni mogoče zaznati.



Kuhališče	Premer dna posode za indukcijo	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 in 4	140	180
Prilagodljivo območje	250	386*180

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

## Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine

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

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

## Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Indukcijska kuhalna plošča je opremljena s funkcijo za samodijagnostiko. S tem preskusom lahko tehnik preveri delovanje več sestavnih delov brez razstavljanja ali demontaže kuhalne plošče z delovne površine.

### Odpravljanje težav

1) Koda napake se pojavi med kupčevo uporabo rešitve

Koda okvare	Težava	Rešitev
<b>Brez samodejne obnovitve</b>		
E1	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče – odprto vezje.	Preverite povezavo ali zamenjajte temperaturni senzor keramične plošče.
E2	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče – kratki stik.	
Eb	Okvara temperaturnega senzorja keramične plošče.	
E3	Senzor visoke temperature keramične plošče.	Počakajte, da se temperatura keramične plošče vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.
E4	Okvara temperaturnega senzorja IGBT – odprt tokokrog.	Zamenjajte napajalno ploščo.
E5	Okvara temperaturnega senzorja IGBT – kratek stik.	

E6	Visoka temperatura IGBT.	Počakajte, da se temperatura IGBT vrne v normalno stanje. Dotaknite se gumba »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto. Preverite, ali ventilator deluje tekoče; če ne, ga zamenjajte.
E7	Električna napetost je manjša od nazivne napetosti.	Preverite, ali je električno napajanje normalno.
E8	Električna napetost je večja od nazivne napetosti.	Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhalno ploščo.
U1	Komunikacijska napaka.	Ponovno vzpostavite povezavo med prikazovalno ploščo in napajalno ploščo. Zamenjajte napajalno ploščo ali prikazovalnik.

## 2) Specifična napaka in rešitev

Okvara	Težava	Rešitev A	Rešitev B
LED se ne vklopi, ko priklopite enoto.	Elektrika se ne dovaja.	Preverite, ali je vtič dobro vstavljen v vtičnico in ali ta deluje.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Okvara povezave dodatne napajalne plošče.	Zamenjajte dodatno napajalno ploščo.	
	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
Nekateri gumbi ne delujejo ali prikazovalnik LED ne deluje normalno.	Prikazovalnik je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
Pojavi se indikator načina kuhanja, vendar se segrevanje ne zažene.	Visoka temperatura kuhalne plošče.	Temperatura okolja je morda previsoka. Odprtina za vstop zraka ali prezračevalna napa sta morda zablokirani.	
	Nekaj je narobe z ventilatorjem.	Preverite, ali ventilator nemoteno deluje; če ne, zamenjajte ventilator.	
	Napajalna plošča je poškodovana.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Segrevanje se med delovanjem nenadoma zaustavi, na prikazovalniku pa utripa »u«.	Vrsta posode je napačna.	Uporabite ustrezno posodo (glejte navodila za uporabo).	Vezje za zaznavanje posode je poškodovano; zamenjajte napajalno ploščo.
	Premer posode je premajhen.		
	Kuhalnik se je pregrel.	Enota se je pregrela. Počakajte, da se temperatura vrne v normalno stanje.	
		Pritisnite gumb »VKLOP/IZKLOP«, da ponovno zaženete enoto.	



Ogrevana območjana isti strani (kot sta prvo in drugo kuhališče) bi prikazovala »u«.	Okvara povezave dodatne napajalne plošče in prikazovalnika.	Preverite povezavo.	
	Prikazovalnik komunikacijskega dela je poškodovan.	Zamenjajte prikazovalnik.	
	Glavna plošča je poškodovan.	Zamenjajte napajalno ploščo.	
Motor ventilatorja oddaja nenavadne zvoke.	Motor ventilatorja je poškodovan.	Zamenjajte ventilator.	

Zgoraj navedeno so ocene in pregledi pogostih napak.

Naprave ne razstavlajte sami, da se izognete nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

## Servisna služba

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

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

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhhalno ploščo; ne poskušajte je razstavljati, temveč pokličite servisno službo.

## Posebna izjava

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

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



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


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

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

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

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

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

Postavljanjem oznake CE  na ovaj proizvod, izjavljujemo, na sopstvenu odgovornost, usklađenost sa svim evropskim zahtevima o bezbednosti, zaštiti zdravlja i životne sredine navedenim u propisima za ovaj proizvod.

Delovi ovog uređaja su, kao što je primenljivo, u skladu sa: UREDBOM (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

## **Bezbednosne napomene i održavanje**

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni delovi zagrevaju se tokom upotrebe. Vodite računa i nemojte dodirivati elemente koji se zagrevaju.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti i deca uzrasta od 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako to čine pod nadzorom ili ukoliko uređaj koriste prema uputstvima za bezbednu upotrebu i ako razumeju opasnosti koje ta upotreba uključuje.
- Deca ne smeju da se igraju uređajem.
- Deca ne smeju da čiste i održavaju uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i izazvati požar.
- **NIKADA** nemojte pokušavati da ugasite požar vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim ćebetom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: nemojte držati stvari na površinama za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
- Nemojte koristiti parni čistač za čišćenje.

- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci posuđa ne smeju se stavljati na površinu ploče jer se mogu zagrejati. Sve što se izlilo treba ukloniti sa poklopca pre otvaranja.
- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- Nakon upotrebe isključite ploču pomoću tipke. Nemojte se oslanjati na detektor posuđa.
- Upravljanje ovim uređajem pomoću spoljnog tajmera ili odvojenog sistema na daljinsko upravljanje nije predviđeno.
- Element za isključivanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu sa pravilima ožičenja.
- U uputstvima je navedena vrsta kabla koji treba koristiti s obzirom na temperaturu zadnje površine uređaja.
- Ukoliko je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili drugo kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- **OPREZ:** Da bi se izbegao rizik usled nenamernog povratka termalnog osigurača u početno stanje, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog preklopnog uređaja kao što je tajmer, niti da bude priključen na strujno kolo koje glavni izvor redovno uključuje i isključuje.

**UPOZORENJE:** Koristite isključivo one zaštitne elemente za ugradnu ploču koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvu za upotrebu, kako je predviđeno, ili one zaštitne elemente za ugradne ploče koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nesreća.

- Uvek koristite odgovarajuće posuđe.
- Uvek stavljajte tiganj na sredinu površine na kojoj kuvate.
- Nemojte stavljati ništa na kontrolnu tablu.
- Nemojte koristiti površinu kao dasku za sečenje.

- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- OPREZ: Proces kuvanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadzirati.

### Poštovani korisniče,

Hvala vam na kupovini indukcione ploče za kuvanje kompanije CANDY. Nadamo se da će vas godinama dobro služiti.

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pre upotrebe ploče i čuvajte ga na bezbednom mestu za upotrebu u budućnosti.

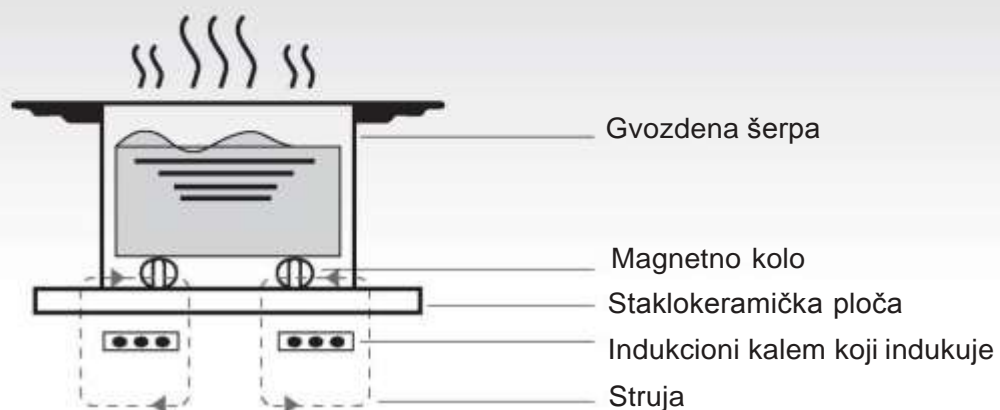
## Osnovne informacije o proizvodu

Indukciona ploča služi za sve vrste kuvanja, sa elektromagnetnim zonama za kuvanje, mikro-kompjuterizovanim tipkama i višestrukim funkcijama, što je čini idealnim izborom za modernu porodicu.

Proizvedena od posebnih uvoznih materijala, indukciona ploča za kuvanje kompanije CANDY je izuzetno jednostavna za korišćenje, trajna i bezbedna.

## Princip rada

Indukciona ploča se sastoji od kalema, grejne ploče od feromagnetnog materijala i sistema tipki. Električna struja stvara snažno magnetno polje preko kalema. Tako se stvara veliki broj vrtloga koji generišu toplotu koja se zatim prenosi kroz zonu za kuvanje do posude za kuvanje.



## Bezbednost

Ova ploča je specijalno dizajnirana za upotrebu u domaćinstvu.

U neprestanom nastojanju da poboljša svoje proizvode, kompanija CANDY zadržava pravo da izmeni bilo koji tehnički, programski ili estetski aspekt uređaja u bilo kom trenutku.

- **Zaštita od pregrevanja**

Senzor prati temperaturu zona za kuvanje. Kada temperatura premaši bezbedni nivo, zona za kuvanje se automatski isključuje.

- **Detekcija malih ili nemagnetnih predmeta**

Kada posuda sa prečnikom manjim od 80 mm, ili neki drugi mali predmet (npr. nož, viljuška, ključ) ili nemagnetna posuda (npr. od aluminijuma) ostane na ploči, oglašava se zvučni signal otprilike jedan minut, nakon čega ploča automatski prelazi u režim pripravnosti.

- **Upozorenje na preostalu toplotu**

Kada ploča radi duže vreme, biće prisutna preostala toplota. Slovo „H” se pojavljuje kako bi vas upozorilo da ne dirate ploču.

- **Automatsko isključivanje**

Još jedna bezbednosna karakteristika indukcione ploče je automatsko isključivanje. Ovo se dešava svaki put kada zaboravite da isključite neku zonu za kuvanje. Podrazumevana vremena isključivanja su prikazana u tabeli u nastavku:

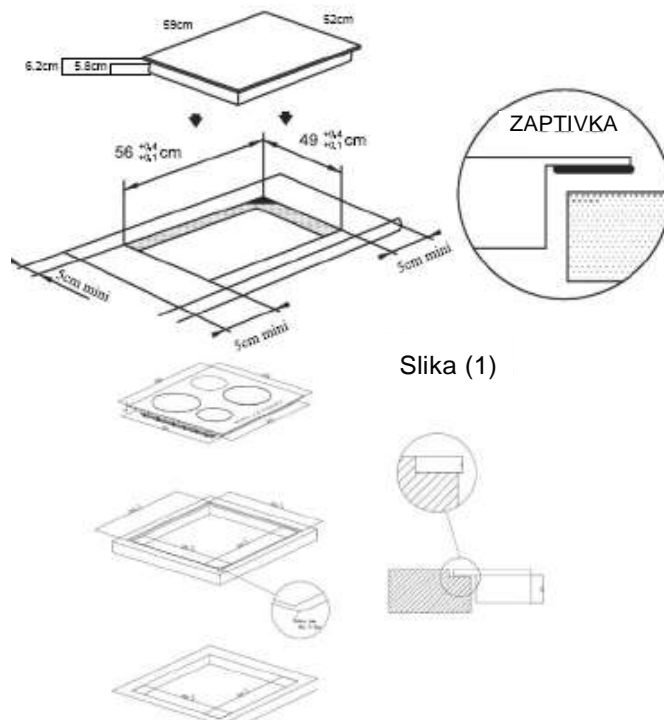
Nivo jačine	Površina koja se greje automatski se isključuje nakon
1~3	8 sati
4~6	4 sata
7~9	2 sata

Kada se posuda ukloni iz zone kuvanja, odmah se zaustavlja zagrevanje i isključuje se nakon što se zvučni signal uključi na jedan minut.

**Upozorenje:** Sve osobe sa ugrađenim srčanim pejsmejkerom treba da konsultuju lekara pre upotrebe indukcione ploče.

## Postavljanje

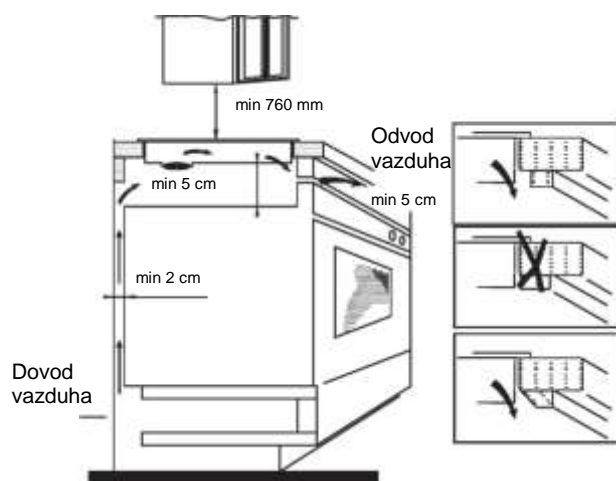
1. Isecite rupu u radnoj ploči sa dimenzijama prikazanim na slici u nastavku. Najmanje 50 mm prostora treba ostaviti oko rupe. Radna površina treba da bude debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplotu, kao što je prikazano na slici (1).



Slika (1)

Uvučena ugradnja (u ravni s pultom): izvodljivo samo ako rerna nije ugrađena ispod pulta.

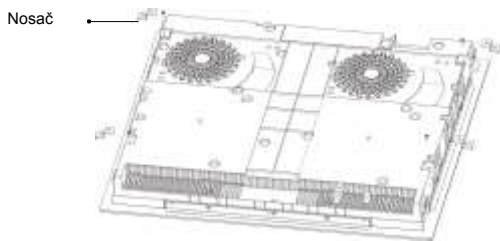
2. Od suštinskog je značaja da indukciona ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani. Proverite da li je ploča pravilno ugrađena kao što je prikazano na slici 2.



Slika (2)

**Napomena:** Radi bezbednosti, razmak između ploče i bilo kog ormarića iznad nje trebalo bi da bude najmanje 760 mm.

3. Fiksirajte ploču na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača može se podesiti prema debljini radne površine.



### Upozorenja:

- 1) Indukcionu ploču mora da ugradi propisno kvalifikovano lice. Imamo sopstveno kvalifikovano osoblje. Nikada ne pokušavajte da ugradite uređaj sami.
- 2) Indukciona ploča ne sme se ugraditi iznad frižidera, zamrzivača, mašine za pranje posuđa ili mašine za sušenje veša.
- 3) Indukcionu ploču treba ugraditi tako da je moguće optimalno zračenje toplote.
- 4) Zid i prostor iznad ploče treba da budu u stanju da izdrže toplotu.
- 5) Da bi se izbegla oštećenja, sendvič panel i lepak treba da budu otporni na toplotu.

### 4. Priključivanje na električnu mrežu

Utičnica treba da bude priključena u skladu sa odgovarajućim standardom, na jednopolni prekidač. Postupak priklučivanja prikazan je na slici 3.

Napon 380-415V 3N~	1 L1	2 L2	Spajanje žica 3 4 N	5 [Ground symbol]
220-240~	Crnosmeđa 1	2 L	Plava 3 4 N	Žuta/zelena 5 [Ground symbol]
	Crna i smeđa		Plava	Žuta/zelena

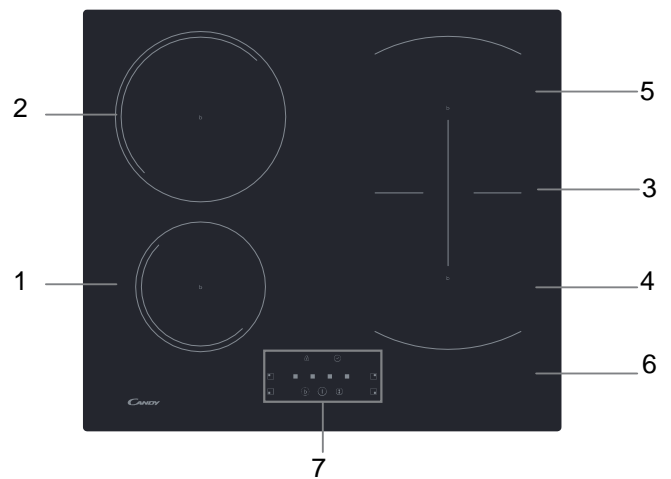
Slika (3)

Ako je kabl oštećen ili treba da se zameni, to bi trebalo da izvrši tehničar ovlašćenog servisa za naknadno održavanje koristeći odgovarajući alat, kako bi se izbegle bilo kakve nesreće.

Ako se uređaj direktno priključuje na izvor napajanja, mora se postaviti jedan jednopolni osigurač sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata.

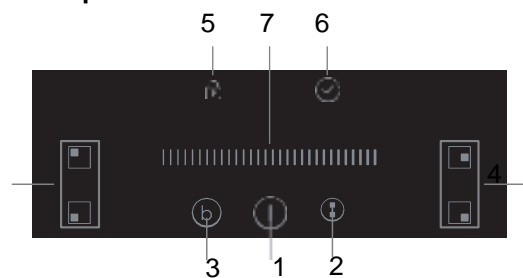
Lice koje ugrađuje ploču mora da obezbedi da je napravljen odgovarajući električni priključak i da je u skladu sa bezbednosnim propisima. Kabl ne sme biti savijen ili sabijen. Kabl se mora redovno proveravati i može da ga zameni samo propisno kvalifikovano lice.

### Šema indukcione ploče



1. Zona maks. 1400W/1500W
2. Zona maks. 2400W/2600W
3. Zona maks. 3000W/3600W
4. Kontrolna tabla
5. Zona maks. 1800W/2000W
6. Zona maks. 1800W/2000W
7. Staklena ploča

### Šematski prikaz kontrolne table

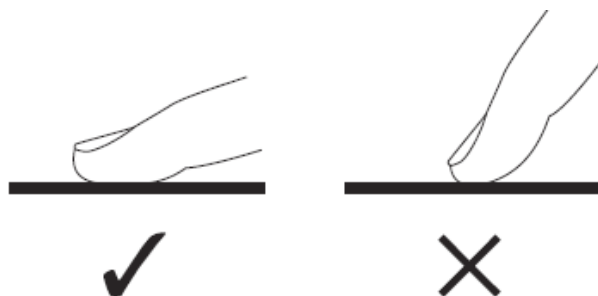


1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Tipka za fleksibilno polje
3. Povećanje snage
4. Tipke za izbor grejne zone
5. Tipka za zaključavanje tastera
6. Tipka tajmera
7. Tipka na dodir klizača za jačinu/tajmer

## Rad proizvoda

### Tipke na dodir

- Tipke reaguju na dodir, tako da ne morate jako pritiskati.
- Koristite jagodicu prsta, ne vrh.
- Čućete zvučni signal svaki put kada je dodir registrovan.
- Proverite da li su tipke uvek čiste, suve, i da nema predmeta (npr. pribora ili krpe) koji ih pokriva. Čak i tanak sloj vode može otežati upravljanje.



### Odabir odgovarajućeg posuđa



- Koristite samo posuđe sa podlogom pogodnom za indukciono kuvanje. Potražite indukcijski simbol na ambalaži ili na dnu posude.

- Možete proveriti da li je posuđe prikladno sprovođenjem magnetnog testa.

Pomerite magnet prema dnu posude. Ako se privlače, posuda je pogodna za indukciju.

- Ako nemate magnet:

1. stavite malo vode u posudu koju želite da proverite.

2. Ako  na ekranu ne treperi i voda se zagreva, posuda je pogodna.

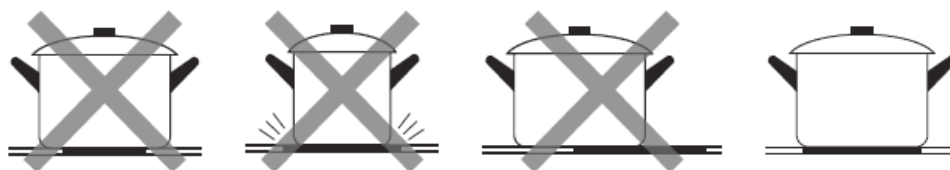
- Posuđe od sledećih materijala nije pogodno: čisti nerđajući čelik, aluminijum ili bakar bez magnetne baze, staklo, drvo, porcelan, keramika i zemljano posuđe.



Nemojte koristiti posuđe sa nazubljenim ivicama ili zakrivljenom osnovom.

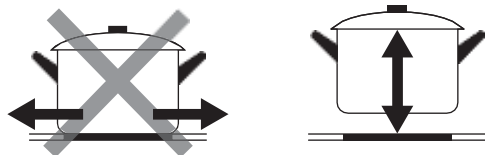


Proverite da li je dno posude glatko, da li je ravno naslonjeno na staklo i da li je iste veličine kao zona za kuvanje. Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana površina. Ako koristite nešto širu posudu, energija će se koristiti s maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost bi mogla da bude manja od očekivane. Ploča možda neće detektovati posudu manju od 140 mm u prečniku. Posudu uvek postavite u sredinu zone za kuvanje.





Uvek podignite posude sa indukcione ploče za kuvanje – nemojte ih gurati jer mogu ogrebatl staklo.



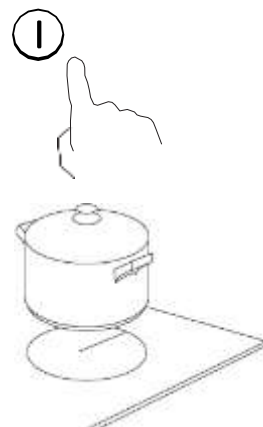
## Način upotrebe

### Počnite sa kuvanjem

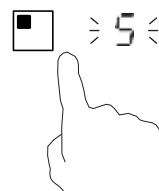
Dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje. Nakon uključivanja, zvučni signal se oglašava jednom, na svim ekranima se prikazuje „—” ili „— —”, što pokazuje da je indukciona ploča za kuvanje ušla u režim pripravnosti.

Postavite odgovarajuću posudu na zonu za kuvanje koju želite da koristite.

- Proverite da li su dno posude i površina zone za kuvanje čisti i suvi.

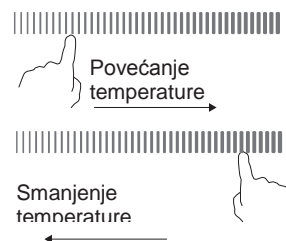


Dodirnite tipku za odabir grejne zone i indikator pored tastera će zatreperti.



izaberite podešavanje temperature dodirivanjem tipke klizača.

- Ako ne izaberete podešavanje temperature u roku od 1 minuta, indukciona ploča za kuvanje će se automatski isključiti. Moraćete da počnete ponovo od koraka 1.
- Podešavanje temperature možete da izmenite u bilo kom trenutku tokom kuvanja.




### Ako ekran naizmenično treperi sa podešavanjem temperature

To znači da:

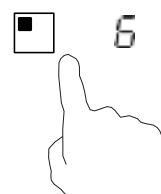
- niste postavili posudu na odgovarajuću zonu za kuvanje ili,
- posuda koju koristite nije pogodna za indukciono kuvanje ili,
- je posuda premala ili nije pravilno centrirana na zoni za kuvanje.

Ukoliko na zonu za kuvanje nije postavljena odgovarajuća posuda, neće doći do zagrevanja.

Ekran „“ će se automatski isključiti nakon 1 minuta ako na ploču nije postavljena odgovarajuća posuda.

## Dovršite kuvanje

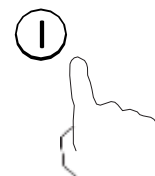
Dodirnite tipku za izbor grejne zone koju želite da isključite.



Isključite zonu za kuvanje dodiranjem klizača na „|“. Proverite da li ekran pokazuje „0“.



Isključite celu ploču za kuvanje dodiranjem na tipku ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE).



Pazite na vruće površine

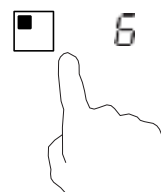
H će pokazati koja zona za kuvanje je vruća na dodir.  
Nestaće kada se površina ohladi na bezbednu temperaturu.  
Takođe se može koristiti kao funkcija za uštedu energije. Ako želite da zagrejete dodatne posude, koristite još uvek vruću grejnu ploču.



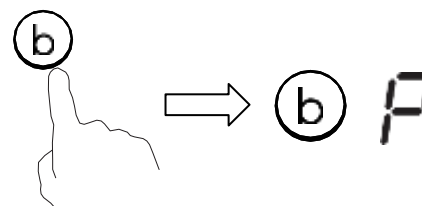
## Korišćenje funkcije povećanja snage

### Aktivirajte funkciju povećanja snage

Dodirivanje tipke za odabir grejne zone.

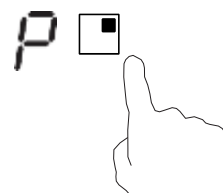


Dodiranjem na tipku za povećanje snage **(b)**, indikator zone pokazuje „P“ i snaga dostiže maksimum.

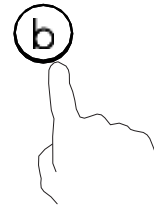


### Otkazite funkciju povećanja snage

Dodirnite tipku za odabir grejne zone za koju želite da otkazete funkciju povećanja snage.



Dodirnite tipku „Povećanje snage“ **(B)** za otkazivanje funkcije povećanja snage, a zatim će se zona za kuvanje vratiti na prvobitno podešavanje.



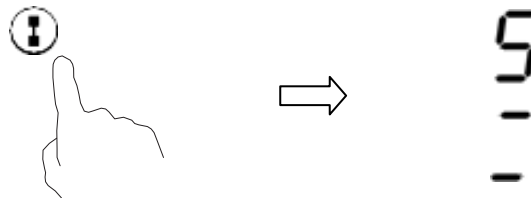
- Funkcija može da radi u bilo kojoj zoni za kuvanje.
- Polje za kuvanje se vraća na prvobitno podešavanje nakon 5 minuta.
- Ako je prvobitno podešavanje toplote jednako 0, vratiće se na 9 nakon 5 minuta.

## FLEKSIBILNO POLJE

- Ova oblast se može koristiti kao pojedinačna površina ili kao dve različite površine, u skladu sa potrebama kuvanja u datom trenutku.
- Fleksibilno polje se sastoji od dve nezavisne zavojnice kojima se može zasebno upravljati.

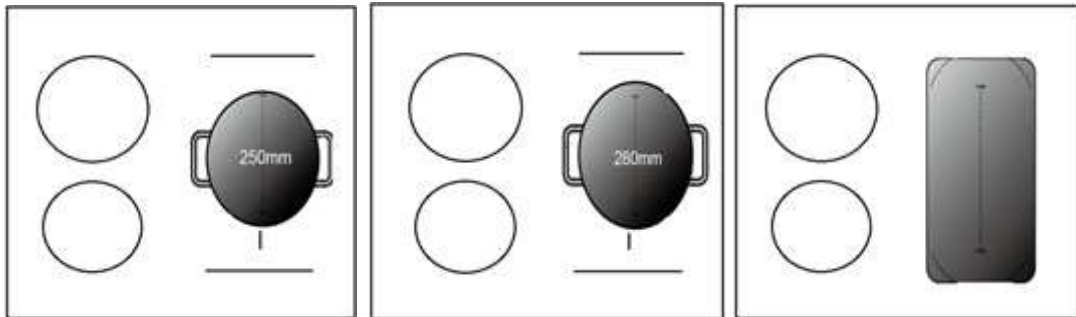
### Kao velika površina

1. Da biste aktivirali fleksibilno polje kao jednu veliku površinu, dodirnite tipku za fleksibilno polje.



2. Za veliku površinu preporučuje se da koristite sledeće:

Posuđe za kuvanje: posuđe prečnika 250 mm ili 280 mm (pogodan je okrugao ili četvrtast oblik posude)

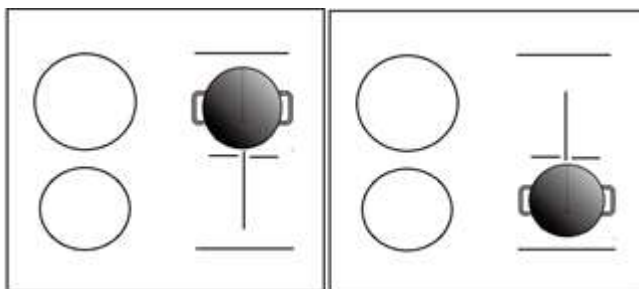


Ne preporučuju se druge radnje osim gorenavedene tri, jer mogu uticati na zagrevanje uređaja.

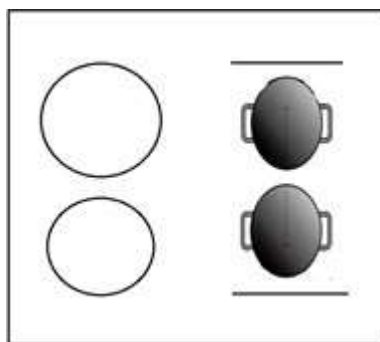
### Kao dve nezavisne površine

Kada koristite fleksibilno polje kao dve različite zone imate dve mogućnosti zagrevanja.

- (a) Stavite posudu gore desno ili dole desno u fleksibilne zone.



(b) Stavite dve posude na obe fleksibilne zone.



Napomena: Proverite da li je posuda veća od 12 cm.

## Zaključavanje tipki

- Tipke možete zaključati kako biste sprečili nenamernu upotrebu (na primer, deca slučajno uključe zone za kuvanje).
- Kada su tipke zaključane, sve tipke osim ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) su onemogućene.

### Za zaključavanje tipki



Dodirnite tipku za zaključavanje.

Indikator tajmera će prikazati „Lo”.

### Za otključavanje tipki

Dodirnite i zadržite tipku za zaključavanje neko vreme.



Kada je ploča za kuvanje u režimu blokade, sve tipke su onemogućene, osim ON/OFF (UKLJUČIVANJA/ISKLJUČIVANJA) , . Uvek možete isključiti indukcionu ploču pomoću tipke ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE)  u hitnim slučajevima, ali prvo morate otključati ploču u sledećem postupku.

## Tipka tajmera

Tajmer možete da koristite na dva različita načina:

- Možete ga koristiti kao brojač minuta. U tom slučaju, tajmer neće isključiti nijednu zonu za kuvanje kada je podešeno vreme isteklo.
- Možete ga podesiti da isključi jednu ili više zona za kuvanje nakon isteka podešenog vremena.  
Maksimalna postavka tajmera je 99 min.

### a) Korišćenje tajmera kao brojača minuta

Ako ne birate nijednu zonu za kuvanje

Proverite da li je ploča za kuvanje uključena.

Napomena: kada koristite brojač minuta najmanje jedna zona mora biti aktivna.

Pritisnite tipku tajmera, na ekranu tajmera pokazaće se „10“, a treperiće „0“.

Podesite vreme dodirrom tipke klizača (npr. 5).



Ponovo dodirnite tipku tajmera, treperiće „1“.

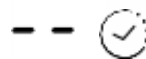


Podesite vreme dodirrom tipke klizača (npr. 9), sada ste podesili tajmer na 95 minuta.



Kada vreme bude podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme.

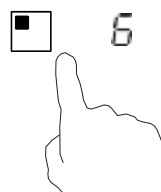
Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a indikator tajmera pokazuje „- -“ kada se završi podešavanje vremena.



## b) Podešavanje tajmera da isključi jednu zonu za kuvanje

Postavite jednu zonu.

Dodirnite tipku za izbor grejne zone za koju želite da podesite tajmer.



Ubrzo potom pritisnite tipku tajmera, na displeju tajmera pokazaće se „10“, a treperiće „0“.



Podesite vreme dodirrom tipke klizača (npr. 5).



Ponovo dodirnite tipku tajmera, treperiće „1“.

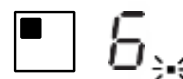


Podesite vreme dodirrom tipke klizača (npr. 9), sada ste podesili tajmer na 95 minuta.



Kada vreme bude podešeno, odbrojavanje će odmah početi. Na ekranu će se prikazati preostalo vreme.

NAPOMENA: Crvena tačka pored indikatora nivoa snage će svetleti označavajući da je zona izabrana.



Kada istekne vreme kuvanja, odgovarajuća zona za kuvanje će se automatski isključiti.



Druge zone za kuvanje će nastaviti da rade ako su prethodno uključene.

Gore prikazane slike su samo za referencu, a prednost ima konačni proizvod.

### Postavite još zona

Koraci za podešavanje više zona su slični koracima za podešavanje jedne zone;

Kada istovremeno podesite vreme za nekoliko površina za kuvanje, uključuju se decimalne tačke odgovarajućih površina za kuvanje. Ekran minuta pokazuje min. tajmer. Tačka odgovarajuće zone treperi.

Prikazano je na sledeći način:



Kada istekne odbrojavanje, odgovarajuća zona će se isključiti. Tada će se prikazati novi min. tajmer i tačka odgovarajuće zone će treperiti.

Prikazano kao desno:

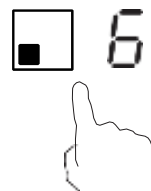


(podešeno na 30 minuta)

Dodirivanjem tipke za odabir grejne zone odgovarajući tajmer će se prikazati na indikatoru tajmera.

### c) Otkazivanje tajmera

Dodirnite tipku za izbor grejne zone za koju želite da otkazete tajmer.



Dodirnite tipku tajmera, indikator će treperiti.



Dodirnite tipku klizača da podesite tajmer na „00“, tajmer je otkazan.

### Podrazumevano radno vreme

Automatsko isključivanje je bezbednosna funkcija za indukcionu ploču za kuvanje. Automatski se gasi ako zaboravite da isključite kuvanje. Podrazumevano radno vreme za različite nivoe snage prikazano je u donjoj tabeli:

Nivo jačine	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Podrazumevani radni tajmer (sat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kada se lonac ukloni, indukciona ploča za kuvanje može odmah da prestane da se zagreva i ploča za kuvanje se automatski isključi nakon 2 minuta.

## Odabir posuđa za kuvanje



Gvozdeni tiganj



Nerđajući čelik



Gvozdена šerpa



Gvozdeni čajnik

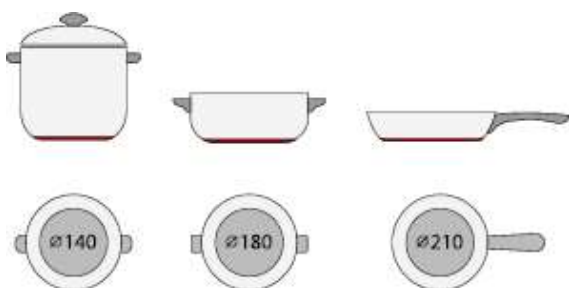
Emajlirani  
čajnik od  
nerđajućeg  
čelikaEmajlirana posuda  
za kuvanje

Gvozdена posuda

Možete imati više različitih posuda za kuvanje

- Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje koje možete testirati na sledeći način:  
Postavite posudu na zonu za kuvanje. Ako odgovarajuća zona za kuvanje pokazuje nivo jačine, posuda je odgovarajuća. Ako oznaka „U“ trepće, posuda nije pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.
- Prislonite magnet na posudu. Ukoliko magnet privlači posudu, posuda je pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.  
Napomena: Dno posude mora da sadrži magnetni materijal.  
Mora da ima ravno dno prečnika kao što je prikazano u tabeli 1 u nastavku.
- Koristite samo feromagnetno posuđe izrađeno od emajliranog čelika, livenog gvožđa ili nerđajućeg čelika koje je kompatibilno sa indukcijskom pločom za kuvanje.
- Koristite posude čiji je prečnik feromagnetnog područja (dno posude) u skladu s dimenzijama u tabeli u nastavku (Tabela 1):
  - Ako koristite manje posude, to može uticati na performanse.
  - Ako koristite posudu prečnika manjeg od onog navedenog u tabeli 1, posuda možda neće biti detektovana.

U skladu s dimenzijama zone, mogu se koristiti posude različitih prečnika kako je prikazano u nastavku:







5. Ako feromagnetni deo samo delimično pokriva dno posude, zagrejaće se samo feromagnetno područje, a preostali deo dna se možda neće zagrejati do temperature dovoljne za kuvanje.

6. Ako feromagnetno područje nije homogeno, već sadrži druge materijale poput aluminijuma, to može uticati na zagrevanje posude i njeno detektovanje.

Ako je dno posude slično onima na slikama u nastavku, posuda možda neće biti detektovana.



Površina za kuvanje	Prečnik dna indukcionog posuđa	
	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Fleksibilno polje	250	386*180

Navedene informacije mogu da variraju u zavisnosti od veličine posuđa i materijala od kog je izrađeno.

## Čišćenje i održavanje

Površine na indukcionoj ploči mogu lako da se čiste na sledeći način:

Vrsta nečistoće	Način čišćenja	Materijal za čišćenje
Svetlo	Potopite u toplu vodu i obrišite suvom krpom	Sunđer za čišćenje
Okrugli tragovi i kamenac	Stavite malo sirćeta na zahvaćeno mesto, obrišite mekom krpom ili koristite proizvod dostupan u prodaji	Posebni lepak za staklokeramiku
Ostaci hrane, topljeni aluminijum ili plastika	Koristite posebnu lopaticu za staklokeramiku za uklanjanje ostataka (najbolji je silikonski proizvod)	Posebni lepak za staklokeramiku

Napomena: Isključite uređaj iz struje pre nego što počnete sa čišćenjem.

## Prikaz i pregled kvarova

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena samodijagnostičkom funkcijom. Ovim testom tehničar može da proveriti funkciju nekoliko komponenti bez demontaže ili vađenja ploče za kuvanje iz radne površine.

### Rešavanje problema

1) Šifra kvara koji se javlja tokom korišćenja i rešenje

Šifra kvara	Problem	Rešenje
<b>Nema automatskog oporavka</b>		
E1	Kvar senzora temperature keramičke ploče – otvoreno strujno kolo.	Proverite priključak ili zamenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar senzora temperature keramičke ploče – kratak spoj.	
Eb	Kvar senzora temperature keramičke ploče.	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Sačekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodimite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice.
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a – otvoreno kolo.	Zamenite ploču za napajanje.
E5	Kvar senzora temperature IGBT-a – kratak spoj.	

E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Sačekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) za ponovno pokretanje jedinice. Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne radi, zamenite ventilator.
E7	Napon napajanja je ispod navedenog napona.	Proverite da li je napajanje normalno. Kada se napajanje vrati u normalu, uključite uređaj u struju.
E8	Napon napajanja je iznad navedenog napona.	
U1	Greška u komunikaciji.	Ponovno umetnite priključak između ploče ekrana i ploče za napajanje. Zamenite ploču za napajanje ili ploču ekrana.

## 2) Specifični kvar i rešenje

Kvar	Problem	Rešenje A	Rešenje B
LED indikator se ne uključuje kada je jedinica uključena u struju.	Nema napajanja.	Proverite da li je utikač čvrsto utaknut i da li utičnica radi.	
	Kvar na dodatnoj ploči za napajanje i ploči ekrana.	Proverite priključak.	
	Kvar na dodatnoj ploči za napajanje je oštećena.	Zamenite dodatnu ploču za napajanje.	
	Ploča ekrana je oštećen.	Zamenite ploču ekrana.	
Neka dugmad ne radi, ili LED ekran nije normalan.	Ploča ekrana je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
Indikator režima kuvanja se uključuje, ali grejanje ne počinje.	Visoka temperatura ploče za kuvanje.	Temperatura okoline može biti previsoka. Dovod vazduha ili otvor za ventilaciju mogu biti blokirani.	
	Nešto nije u redu sa ventilatorom.	Proverite da li ventilator radi bez problema; ako ne radi, zamenite ventilator.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamenite ploču za napajanje.	
Grejanje se naglo zaustavlja tokom rada i ekranu treperi „u”.	Tip panela je pogrešan.	Koristite odgovarajući lonac (pogledajte uputstvo za upotrebu.)	Kolo za detekciju posude je oštećeno, zamenite ploču za napajanje.
	Prečnik posude je premali.		
	Kuvalo se pregrijalo;	Jedinica je pregrejana. Sačekajte da se temperatura vrati u normalu.	
		Pritisnite dugme „ON/OFF” (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE) da biste ponovo pokrenuli jedinicu.	

Grejne zonedna istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuju „u“.	Kvar naploči za napajanje i ploči ekrana.	Proverite priključak.	
	Ploča ekrana dela za komunikaciju je oštećena.	Zamenite ploču ekrana.	
	Glavna ploča je oštećen.	Zamenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči čudno.	Motor ventilatora je oštećen.	Zamenite ventilator.	

Navedene su procene i provere uobičajenih kvarova.

Nemojte rastavljati uređaj sami kako biste izbegli opasnosti i oštećenja indukcione ploče za kuvanje.

## Servis za korisnike

Ako dođe do kvara , pre nego što pozovete Ovlašćeni servis za naknadno održavanje uradite sledeće:

- proverite da li je uređaj ispravno uključen u struju;
- pročitajte navedenu tabelu kvarova i rešenja.

Ako i dalje ne možete da rešite problem, isključite uređaj, ne pokušavajte da ga rastavite i pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.

## Posebna izjava

Sadržaj ovog uputstva je pažljivo proveren. Međutim, kompanija ne može biti odgovorna za bilo kakve štamparske greške ili propuste.

Isto tako, sve tehničke modifikacije mogu biti uključene u revidiranu verziju uputstva bez najave. Izgled i boja uređaja dati u ovom uputstvu mogu da se razlikuju od stvarnih.



**ODLAGANJE:** Ne odlažite ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Neophodno je posebno prikupljanje ovakvog otpada radi obrade.


Ovaj uređaj je označen u skladu sa direktivom Evropske unije 2012/19/EZ o otpadnoj elektronskoj i električnoj opremi (OEEO).

Obezbeđujući da je ovaj uređaj pravilno odložen, sprečićete svaku moguću štetu po životnu sredinu i zdravlje ljudi, do kojih bi inače moglo doći ako bi se odložio na pogrešan način.

Simbol na proizvodu ukazuje na to da on ne može biti tretiran kao obični otpad iz domaćinstva. Treba ga odneti na mesto za prikupljanje i recikliranje električnih i elektronskih proizvoda.

Ovaj uređaj zahteva odlaganje u skladu sa principima za odlaganje posebnog otpada. Za detaljnije informacije u vezi sa postupanjem, skidanjem ispravnih delova i recikliranjem ovog proizvoda, obratite se vašoj opštini, službi za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Za detaljnije informacije u vezi sa postupanjem, skidanjem ispravnih delova i recikliranjem ovog proizvoda, obratite se kancelariji lokalne uprave, vašoj službi za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.

Размещая маркировку CE  на этом изделии, мы заявляем о своей ответственности за соответствие всем европейским требованиям безопасности, охраны здоровья и окружающей среды, изложенным в законодательстве для этого изделия.

Детали прибора отвечают следующим требованиям (в случае применения): РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

## **Указания относительно мер безопасности и обслуживания**

- **ВНИМАНИЕ!** Панель и ее открытые части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.
- Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный контроль со стороны взрослых.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Детям без надлежащего присмотра запрещается выполнять очистку и обслуживание изделия.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление блюд с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасным и может привести к возгоранию.
- **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим материалом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность воспламенения! Запрещается класть на панель горючие предметы.
- **ВНИМАНИЕ!** Если плита индукционной варочной поверхности треснула, выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.
- Для чистки прибора не используйте паровые очистители.

- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки от кастрюль, так как они могут сильно нагреваться.

Перед снятием крышки следует вытереть все брызги.

- Варочная поверхность должна остыть, только после этого можно закрыть крышку.
- После использования выключите варочную поверхность кнопкой выключения. Не полагайтесь на детектор посуды.
- В изделии не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.
- Средства отключения должны входить в состав стационарной проводки согласно нормам электромонтажа.
- В инструкциях приведены требования к типу кабеля с учетом температуры задней стенки прибора.
- При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса автоматического термовыключателя, данное устройство не должно питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, и не должно быть подключено к контуру, который регулярно включается и выключается пользователем.

**ВНИМАНИЕ!** Допускается использование только оригинальных защитных элементов, специально разработанных изготовителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны изготовителем в инструкции в качестве допустимых, а также защитных элементов, входящих в комплект варочной панели. Использование неподходящих защитных элементов может стать причиной несчастного случая.

- Всегда используйте подходящую посуду.
- Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором готовите пищу.
- Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.
- Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.

- Варочная поверхность должна остыть, только после этого можно закрыть крышку.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Процесс кратковременного приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

### Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку индукционной варочной панели CANDY! Мы надеемся, что она прослужит вам долго и безупречно.

Перед началом эксплуатации варочной панели внимательно прочтите данное руководство и сохраните его для того, чтобы обращаться к нему в будущем.

## Знакомство с изделием

Индукционная варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря использованию технологии электромагнитной индукции, автоматизированным элементам управления и многофункциональности, что делает ее идеальным выбором для оснащения современной кухни.

Произведенная с использованием импортруемых материалов, индукционная варочная панель CANDY чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

## Принцип работы

Индукционная варочная панель состоит из катушки, нагревательной плиты из ферромагнитного материала и системы управления. При прохождении через катушку электрический ток генерирует мощное магнитное поле. При этом формируется большое количество вихрей, которые генерируют тепло, передающееся через зону приготовления пищи на посуду.





## Меры безопасности

Данная варочная панель специально разработана для бытового использования.

Наша компания стремится к постоянному совершенствованию выпускаемой продукции. Поэтому CANDY оставляет за собой право в любой момент вносить любые изменения в конструкцию, дизайн и программное обеспечение выпускаемой нами продукции.

- **Защита от перегрева**

Варочная поверхность снабжена датчиком температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если температура варочной поверхности повышается выше предельного значения, варочная поверхность автоматически выключается.

- **Обнаружение мелких или немагнитных предметов**

Если диаметр кастрюли, установленной на варочную поверхность, меньше 80 мм, на варочной поверхности находятся мелкие предметы (нож, вилка и т. п.) или посуда с немагнитным основанием (например, алюминиевая), то включается звуковой сигнал продолжительностью около 1 минуты, после чего варочная поверхность автоматически переходит в режим ожидания.

- **Индикация нагрева**

Если варочная поверхность использовалась в течение продолжительного времени, то после её выключения в зоне нагрева в течение нескольких минут будет сохраняться высокая температура. Для предупреждения загорания буква «Н».

- **Автоматическое выключение**

Автоматическое выключение – это еще одна защитная функция вашей индукционной варочной поверхности. Если после завершения приготовления пищи вы забыли выключить варочную поверхность, то варочная поверхность выключится автоматически.

Стандартное время отключения указано в представленной ниже таблице:

Мощность нагрева	Зона нагрева отключается автоматически спустя
1~3	8 часов
4~6	4 часа
7~9	2 часа

При снятии кастрюли с варочной поверхности последняя немедленно прекращает нагрев и выключается после подачи минутного сигнала.

**Внимание!** Людям, использующим кардиостимулятор, необходимо проконсультироваться с врачом перед использованием индукционной варочной панели.

## Установка

1. Вырежьте отверстие в рабочей поверхности указанных на изображении ниже размеров. Вокруг отверстия должно оставаться не менее 50 мм. Рабочая поверхность должна иметь толщину не менее 30 мм и быть изготовлена из жаропрочного материала, как показано на рисунке (1).

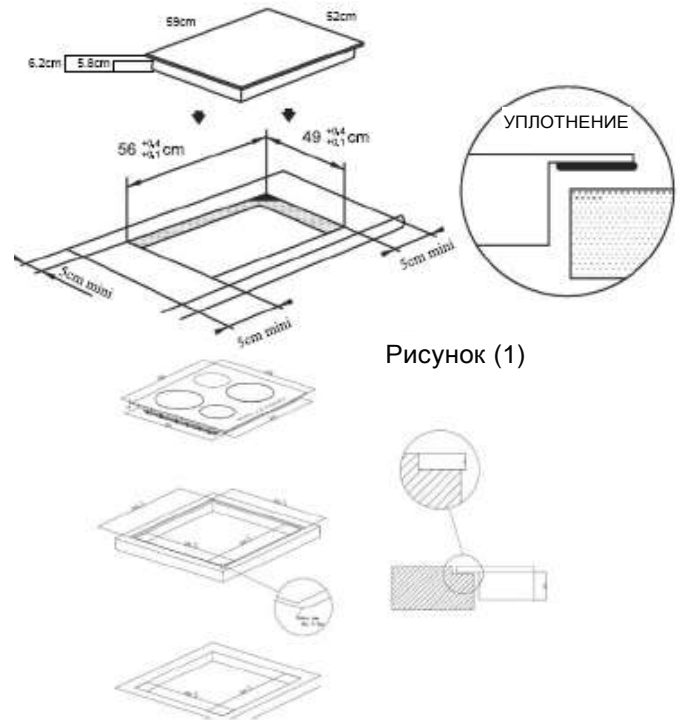
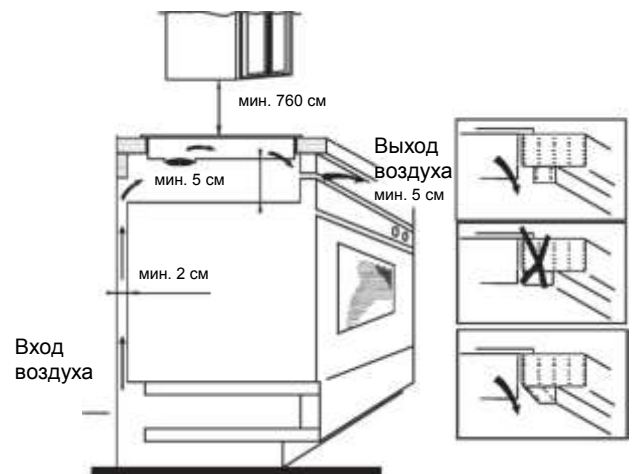


Рисунок (1)

Установка утопленным способом: допускается только в том случае, если под кухонным столом не установлена духовка.

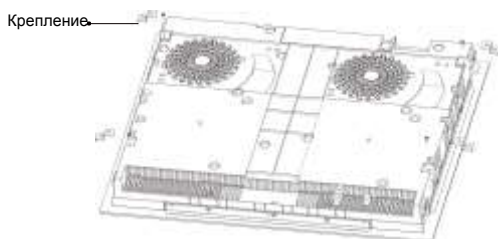
2. Важно, чтобы индукционная варочная панель хорошо вентилировалась, а воздухозаборник и выход не были заблокированы. Убедитесь, что панель установлена правильно, как показано на рисунке 2.



(Рисунок 2)

**Примечание.** Для обеспечения безопасности зазор между варочной панелью и любым шкафом над ней должен составлять не менее 760 мм.

- Закрепите панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов на основании панели. Положение кронштейнов можно регулировать в зависимости от толщины верха.



### Предупреждения

- Установка индукционной варочной панели должна осуществляться квалифицированным специалистом. В нашей компании имеются квалифицированные специалисты по установке. Никогда не пытайтесь установить устройство самостоятельно.
- Не допускается установка индукционной варочной панели над холодильниками, морозильными камерами, посудомоечными машинами или сушилками.
- Индукционная варочная панель должна быть установлена с обеспечением оптимального излучения тепла.
- Стена и область над варочной панелью должны выдерживать нагрев.
- Во избежание повреждений материал столешницы (покрытие, клей, основа) должен быть термостойким.

### 4. Подключение к электропроводке

Розетка должна быть подключена согласно соответствующему стандарту к однополюсному выключателю. Схема подключения показана на рисунке 3.



(Рисунок 3)

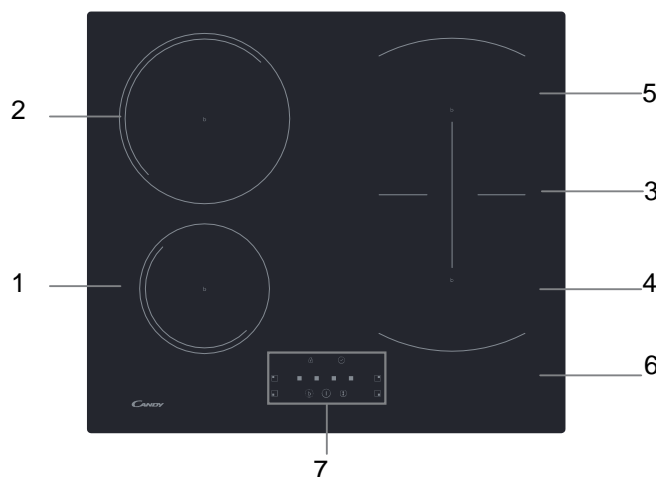
В случае повреждения кабеля или необходимости его замены обратитесь к специалистам сервисного центра во избежание несчастного случая.

Если прибор подключается непосредственно к электрической сети, необходимо установить автоматический выключатель, расстояние между контактами в котором должно быть не меньше 3 мм. Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.

Кабель питания не должен перегибаться и не должен пережиматься.

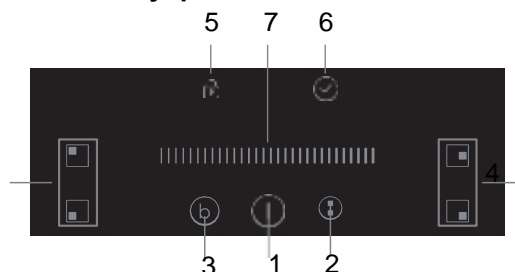
Кабель необходимо регулярно проверять. Заменять его должен только специалист, имеющий достаточную квалификацию.

### Схема индукционной варочной поверхности



- |   |   |
|---|---|
| 1. Зона с макс. мощностью 1400 Вт / 1500 Вт | 5. Зона с макс. мощностью 1800 Вт / 2000 Вт |
| 2. Зона с макс. мощностью 2400 Вт / 2600 Вт | 6. Зона с макс. мощностью 1800 Вт / 2000 Вт |
| 3. Зона с макс. мощностью 3000 Вт / 3600 Вт | 7. Стеклопанель                             |
| 4. Панель управления                        |   |

### Схема панели управления



- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Кнопка Вкл/Выкл                  | 4. Кнопки выбора конфорки                              |
| 2. Кнопка управления гибкими зонами | 5. Кнопка блокировки панели управления                 |
| 3. Режим повышенной мощности        | 6. Таймер  |
|                                     | 7. Сенсорный ползунок для установки мощности / таймера |

## Эксплуатация изделия


### Пульт управления

- Кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами (посудой или салфетками). Даже небольшое количество воды может нарушать работу сенсорных кнопок.



### Выбор посуды



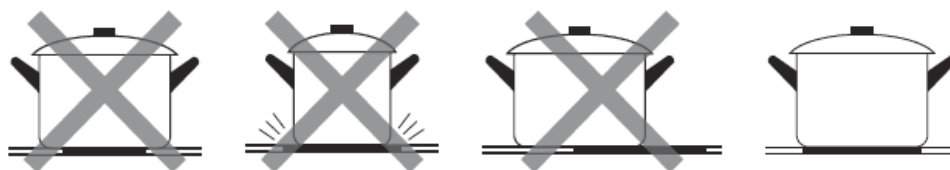
- Используйте только кухонную утварь с основанием, пригодным для готовки на индукционной варочной панели. На днище или упаковке такой утвари должен быть соответствующий знак.
- Можно проверить пригодность утвари простым методом с помощью магнита. Поднесите магнит к днищу утвари. Если магнит примагнитится, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Если магнита нет:
  1. Налейте в утварь, которую нужно проверить, немного воды.
  2. Включите варочную панель. Если индикатор  не мигает, а вода нагреется, значит, утварь можно использовать для готовки.
- Не допускается использование утвари из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика.



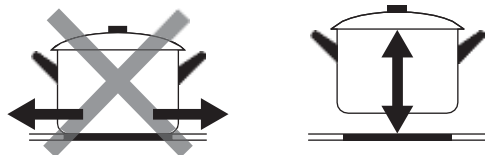
Не используйте посуду с острыми углами или изогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно посуды ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Используйте утварь, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. Если диаметр дна утвари немного больше диаметра конфорки, энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если диаметр дна утвари меньше диаметра конфорки, эффективность нагрева будет меньше указанной. Посуда, диаметр которой меньше 140 мм, может не определяться датчиком варочной поверхности. Всегда ставьте посуду строго по центру конфорки.



При снятии всегда приподнимайте посуду для предотвращения царапания поверхности.



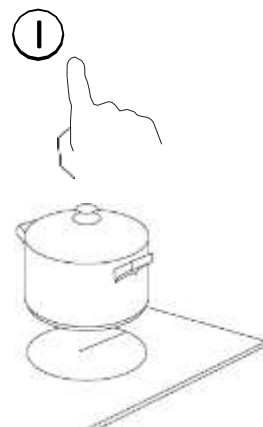
## Способ использования

### Начало приготовления пищи

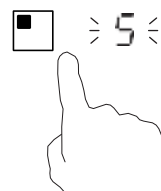
Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. После включения питания звучит однократный звуковой сигнал, а все дисплеи отображают “—” или “— —”, показывая, что индукционная конфорка перешла в режим ожидания.

Поставьте подходящую утварь на нужную конфорку.

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

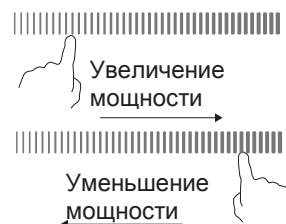


Нажмите кнопку выбора зоны нагрева. Замигает индикатор рядом с кнопкой.



Выберите настройки нагрева, касаясь ползунка.

- Если не выбрать параметры нагрева в течение 1 минуты, индукционная конфорка автоматически отключится. Придется повторить все сначала, начиная с шага 1.
- В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.




### Если на дисплее попеременно мигает индикатор и уровень нагрева

Это означает следующее:

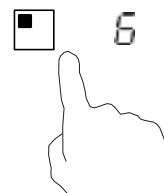
- вы установили посуду не на ту конфорку;
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи, либо
- посуда слишком мала или неправильно установлена на конфорке.

Нагрев не начнется, пока на конфорке не будет подходящей посуды.

Индикатор  автоматически исчезнет через 1 минуту, если не будет установлена подходящая посуда.

## Завершение приготовления пищи

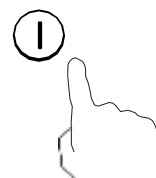
Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.



Отключите конфорку, нажав кнопку регулятора «|».  
Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



Отключите всю конфорку, нажав кнопку ON/OFF  
(ВКЛ/ВЫКЛ).



Не прикасайтесь к горячей поверхности.

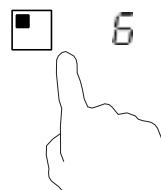
Буква «Н» показывает, какая конфорка слишком горячая, чтобы касаться ее. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.




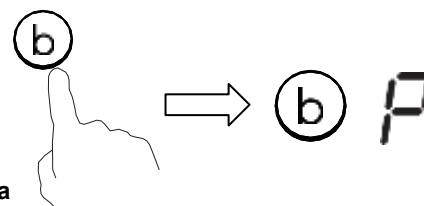
## Использование функции быстрого нагрева

### Активируйте функцию быстрого нагрева

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

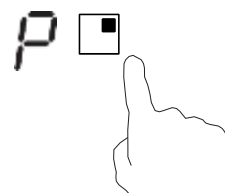



При касании кнопки быстрого нагрева , появится индикатор «Р» и мощность достигнет максимального значения.

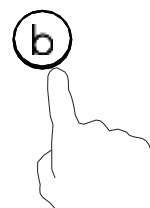


### Отмена функции быстрого нагрева

Для отмены режима быстрого нагрева нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева.



Для отмены функции быстрого нагрева коснитесь кнопки , конфорка вернется к первоначальной настройке.



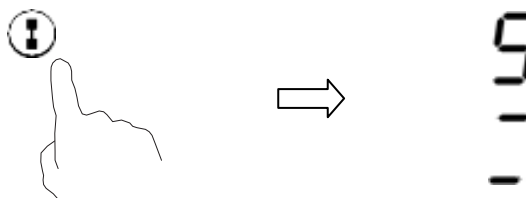
- Данная функция может работать на любой конфорке.
- Через 5 минут зона приготовления пищи вернется к изначальным настройкам.
- Если изначальные настройки нагрева равны 0, через 5 минут они вернутся к 9.

## ГИБКАЯ ЗОНА

- По необходимости эта область может использоваться как единая зона или как две зоны приготовления пищи.
- Свободная область состоит из двух независимых индукторных элементов, каждый из которых имеет свою систему управления.

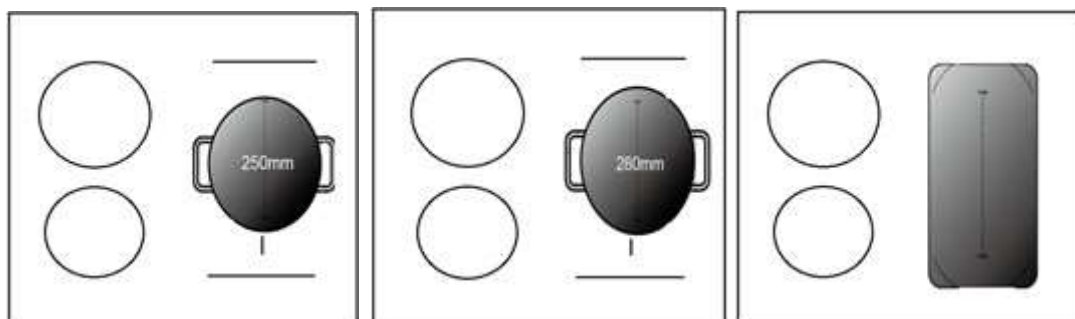
### Использование единой большой зоны

1. Для включения свободной области в режиме единой большой зоны необходимо нажать на кнопку «Гибкая зона».



2. При использовании большой зоны изготовитель рекомендует:

Посуда: Диаметр посуды 250 мм или 280 мм (допустима квадратная или овальная)

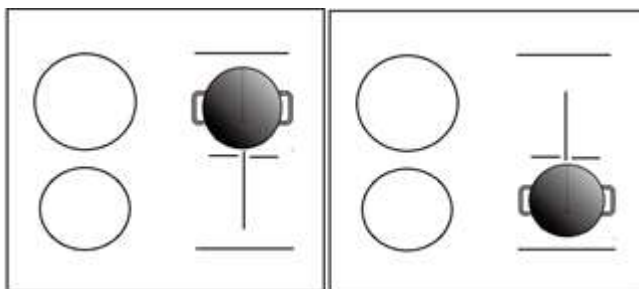


Изготовитель рекомендует использовать только указанные три варианта размещения; иные варианты могут изменить нагревательную способность прибора.

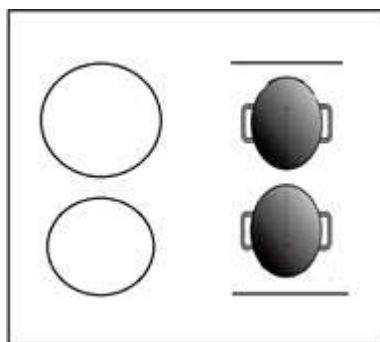
### Использование двух зон

Для использования гибкой области в режиме двух зон возможны два варианта нагрева.

- (а) Поставьте кастрюлю на правую верхнюю или правую нижнюю часть гибкой зоны.



(b) Поставьте две кастрюли на обеих частях гибкой зоны.



Примечание: Посуда не должна быть менее 12 см.

## Блокировка панели управления

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), остальные – нет.

### Блокировка кнопок



Коснитесь кнопки блокировки.

Индикатор таймера отобразит «Lo».

### Разблокировка кнопок

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.



При нахождении конфорки в режиме блокировки работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ , вы можете в любой момент выключить индукционную конфорку кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ , но при следующем использовании сначала необходимо будет разблокировать конфорку.

## Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать конфорки по истечении заданного времени.
- Можно настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления пищи по достижении заданного времени.  
Максимальное время таймера составляет 99 минут.

### а) Использование таймера для обратного отсчета

Если ни одна конфорка не выбрана

Убедитесь в том, что варочная панель включена.

Примечание. Вы можете использовать таймер обратного отсчета, при этом по крайней мере одна зона должна быть активна.

Коснитесь кнопки таймера. На дисплее таймера отобразится «10» и замигает «0».

Задайте время, коснувшись ползунка (например, 5).



15



Снова коснитесь кнопки таймера. Замигает «1».



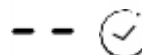
Задайте время, коснувшись ползунка (например, 9). Для таймера задано время 95 минут.

95



После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время.

После истечения заданного времени таймер будет в течение 30 секунд издавать звуковые сигналы, а на индикаторе таймера будет отображаться «- -».



## б) Настройка таймера для отключения конфорок

Настройка для одной зоны

Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер.



Через короткий промежуток времени, коснитесь кнопки таймера, на дисплее таймера отобразится «10» и замигает «0».





Задайте время, коснувшись ползунка (например, 5).



Снова нажмите кнопку таймера. Замигает «1».

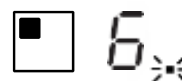


Задайте время, коснувшись ползунка (например, 9). Для таймера задано время 95 минут.



После ввода времени сразу же начнется обратный отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключится.



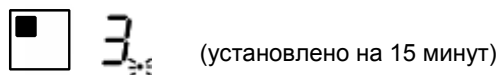
Другие работающие конфорки продолжают работу.

Изображения выше приводятся исключительно в ознакомительных целях, готовое изделие имеет преимущественную силу.

### Настройка для нескольких зон

Действия по настройке таймера для нескольких зон аналогичны действиям по его настройке для одной зоны.

При одновременной установке времени для нескольких зон приготовления пищи горят десятичные точки соответствующих зон. Минутный дисплей отображает время в минутах. Точка соответствующей зоны мигает. См. рисунок ниже:



По истечении времени обратного отсчета соответствующая зона отключится. После этого отобразится новый минутный таймер, и замигает точка соответствующей зоны.

См. рисунок справа:

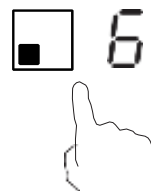


(установлено на 30 минут)

После нажатия кнопки выбора зоны нагрева в индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

### с) Отмена установки таймера

Для отмены установки таймера нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева.



После нажатия кнопки таймера замигает индикатор.



Коснитесь ползунка для установки таймера на «00». Установка таймера отменена.

### Время до отключения по умолчанию

Автоматическое отключение предотвращает повреждения индукционной варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить ее. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При снятии утвари индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев, после чего автоматически отключается через 2 минуты.

## Выбор посуды



Стальная сковорода для обжаривания на масле



Кастрюля из нержавеющей стали



Стальная жаровня



Стальной чайник



Эмалированный чайник из нержавеющей стали



Эмалированная кухонная посуда



Стальное блюдо

Вы можете использовать для нагрева различную кухонную посуду.

1. Данная индукционная варочная поверхность может определять, подходит ли посуда для использования. Проверить пригодность посуды можно одним из описанных ниже способов.

Установите посуду в зону нагрева. Если на индикаторе соответствующей зоны нагрева появляется уровень мощности, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности. Если на индикаторе мигает символ «U», это указывает на то, что данная посуда не подходит для варочной поверхности.

2. Поднесите к посуде магнит. Если магнит притягивается к посуде, это указывает на то, что данная посуда подходит для варочной поверхности.

Примечание. Дно посуды должно содержать ферромагнитные материалы. Оно должно быть плоским и иметь диаметр согласно таблице 1 ниже.

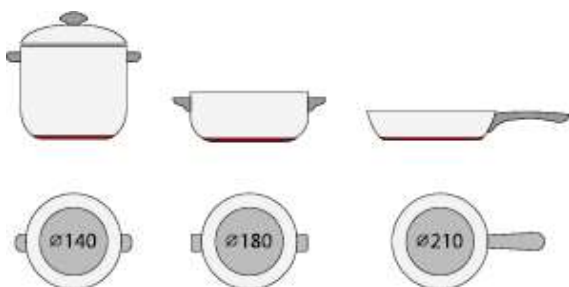
3. Пользуйтесь только ферромагнитной посудой из эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали, совместимой с индукционной технологией.

4. Пользуйтесь посудой, диаметр ферромагнитной зоны (в основании) которой соответствует данным, приведенным в таблице ниже (Таблица 1).

- Если вы используете утварь меньшего размера, это может повлиять на производительность.

- Если вы используете утварь диаметром меньше указанного в таблице 1, она может не обнаруживаться.

В зависимости от размера зоны, можно пользоваться посудой разного диаметра, как указано на рисунке ниже.





5. Если ферромагнитная зона не полностью охватывает основание кастрюли, то будет нагреваться только эта зона, а остальная часть основания может не нагреться до нужной для приготовления блюда температуры.
6. Если ферромагнитная зона является неоднородной и содержит другие материалы, например алюминий, это может негативно отражаться на эффективности нагрева и распознавании посуды.

Если основание посуды аналогично изображению на рисунке ниже, поверхность может не



распознать ее.

Конфорка	Диаметры дна посуды для индукционных конфорок	
	Минимальный диаметр (мм)	Максимальный диаметр (мм)
1	120	160
2	160	210
3 и 4	140	180
Гибкая зона	250	386*180

Вышеуказанные значения могут меняться в зависимости от размеров посуды и материалов, из которых она изготовлена.

## Чистка и обслуживание

Поверхность индукционной варочной панели может быть легко очищена следующим образом

Тип загрязнения	Метод чистки	Материалы для чистки
Незначительное	Погрузите в горячую воду и протрите насухо	Губка для мытья посуды
Кольца и накипь	Нанесите на загрязненное место белый уксус, а затем протрите насухо мягкой тканью или воспользуйтесь имеющимся в продаже специальным средством	Специальное средство для керамического стекла
Кондитерские изделия, расплавленный алюминий или пластмассы	Используйте специальный скребок для удаления грязи со стеклокерамической поверхности (желательно использовать скребок из силикона)	Специальное средство для керамического стекла

Примечание. Перед выполнением чистки индукционной варочной поверхности отсоедините ее от электросети.

## Определение причин неполадок в работе по кодам ошибок.

Индукционная варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа панели с рабочей поверхности.

### Поиск и устранение неисправностей

1) Код неисправности, возникшей во время использования, и способ ее устранения

Код неисправности	Проблема	Решение
<b>Не работает автоматическое восстановление</b>		
E1	Отказ датчика температуры керамической панели – разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической панели.
E2	Отказ датчика температуры керамической панели – короткое замыкание.	
Eb	Отказ датчика температуры керамической панели.	
E3	Высокая температура датчика керамической панели.	Подождите, пока температура керамической панели не вернется к нормальной. Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT – разомкнутая цепь.	Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры IGBT – короткое замыкание.	

E6	Высокая температура IGBT.	Дождитесь возвращения температуры IGBT в нормальное состояние. Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор; если имеются сбои в работе, замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте напряжение питания.
E8	Напряжение питания выше номинального.	Включите панель после восстановления электроснабжения.
U1	Ошибка связи.	Снова установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

2) Неисправности и способы их устранения

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиодный дисплей не загорается, когда устройство подключено к сети.	Электропитание отсутствует.	Проверьте, плотно ли вилка вставлена в розетку и исправна ли розетка.	
	Дополнительная плата питания и плата дисплея не подключены.	Проверьте соединения.	
	Дополнительная плата питания питания повреждена.	Замените дополнительную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей не отображается в обычном режиме.	Повреждена плата дисплея.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не запускается.	Высокая температура варочной панели.	Окружающая температура может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	В вентиляторе имеется неисправность.	Проверьте исправность работы вентилятора; если он неисправен, замените вентилятор.	
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и на дисплее мигает «U».	Неподходящий тип посуды.	Используйте соответствующую посуду (см. руководство по эксплуатации).	Цепь обнаружения посуды повреждена, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком мал.		
	Перегрев плиты.	Устройство перегрелось. Дождитесь восстановления нормальной температуры.	
		Нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ), чтобы перезапустить устройство.	

Для зон нагрева одной той же стороны (например, первой и второй зоны) будет отображаться «ц».	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединения.	
	Плата дисплея коммуникационного модуля повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора издает необычный звук.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведены наиболее распространенные неисправности и их причины.

Во избежание повреждения варочной панели пользователю запрещается осуществлять ее ремонт самостоятельно.

## Служба послепродажного обслуживания покупателей

В случае обнаружения нарушения нормальной работы электроприбора, выполните следующее, перед тем как позвонить в службу послепродажного обслуживания, покупателей:

- Убедитесь, что вилка шнура правильно подсоединена к электрической розетке
- Просмотрите таблицу выше, содержащую коды неисправностей

Если вы не можете самостоятельно определить причину нарушения нормальной работы электроприбора, выключите прибор и обратитесь за помощью в службу послепродажного обслуживания покупателей.

### Специальное заявление

Вся информация, содержащаяся в данном документе, была тщательно проверена. Тем не менее, компания не может нести ответственность за любые опечатки или ошибки.

В текст данного документа без предварительного уведомления могут вноситься изменения технического характера. Внешний вид и цвета приборов в данном руководстве по эксплуатации и в реальности могут отличаться.



**УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ:** Не выбрасывайте отработавшее свой срок изделие, как несортированный бытовой мусор. Отработавшее свой срок изделие должно быть разобрано, и его детали должны пройти специальную обработку.

Данный электроприбор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Правильная утилизация электроприбора поможет предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

Маркировка на изделии указывает на то, что данное изделие нельзя выбрасывать, как обычные бытовые отходы. Электроприбор должен быть доставлен на место сбора отработавшего свой срок электрического и электронного оборудования для утилизации и повторного использования. Для утилизации данного прибора требуется специализированное учреждение. За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где вы приобрели данное изделие.

За более подробной информацией относительно утилизации и повторного использования электроприбора следует обращаться в органы местного управления, в местную службу утилизации бытовых отходов, или в магазин, где вы приобрели данное изделие.