

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						

技术要求(版本号: A, 2018-01)

- 1、印刷颜色：胶装，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:16166000A26107

					多头电磁灶			Candy-MC-IF7454AJ1C-A CTP6SC4/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					1:1		
设计	-----	标准化	古广君		K					
校对	-----	审定	古广君							
会签	-----	日期	20210907		共 1 页		第 1 页			

CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Návod k použití pro indukční varnou desku

ČEŠTINA

Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγικές εστίες

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

Інструкція з експлуатації для індукційної варильної поверхні

УКРАЇНСЬКА

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

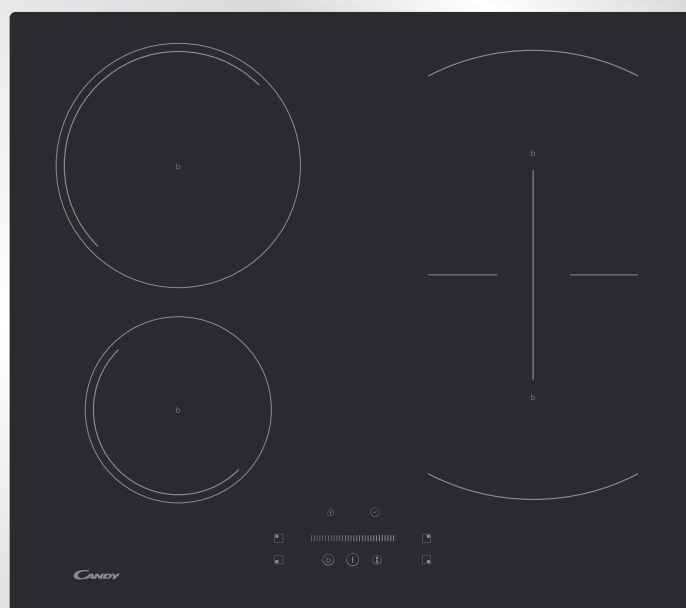
POLSKI

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhhalno ploščo

SLOVENSKO

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS



CTP643C/YEP

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

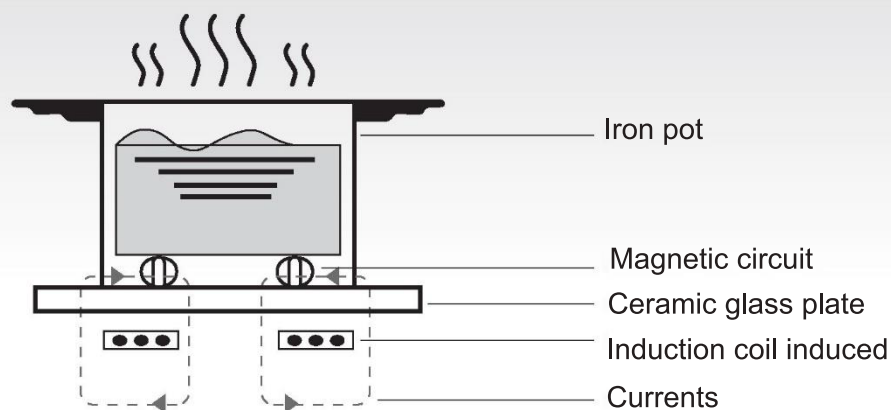
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- **Protection from over-heating**

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

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

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

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

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

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

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

Installation

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

As shown in Figure (1)

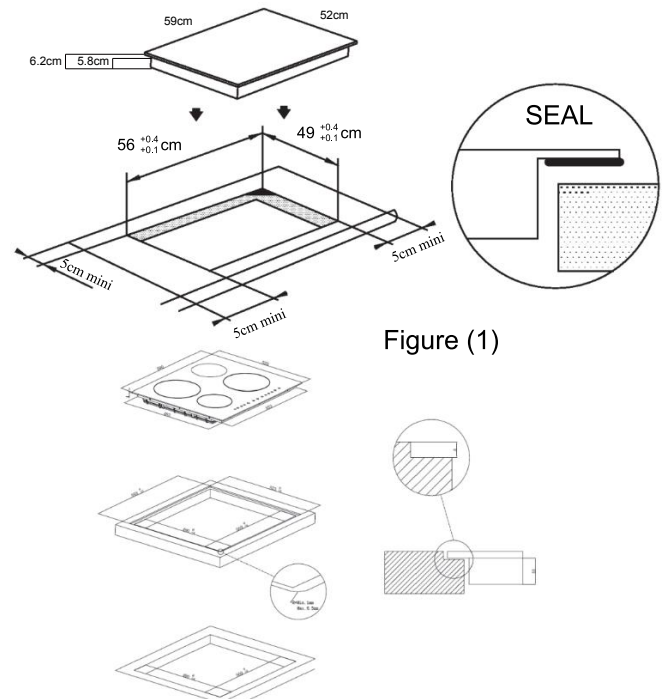


Figure (1)

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

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

Figure (2)

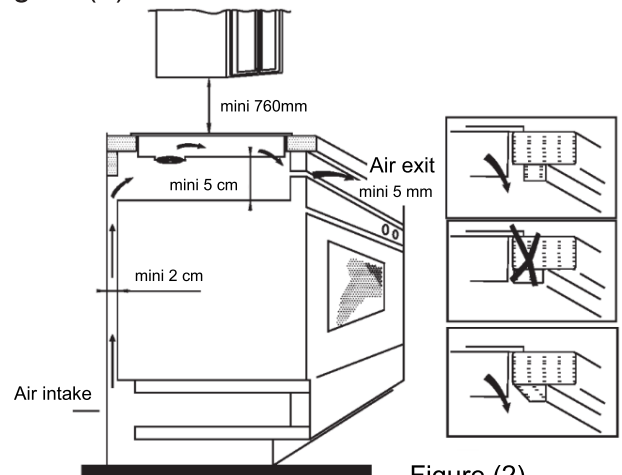
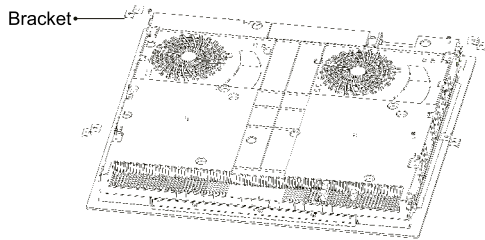


Figure (2)

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

- 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 Blue	4 N	5 Yellow/Green
220-240V~	1 Black & Brown	2 L	3 Blue	4 N	5 Yellow/Green

Figure (3)

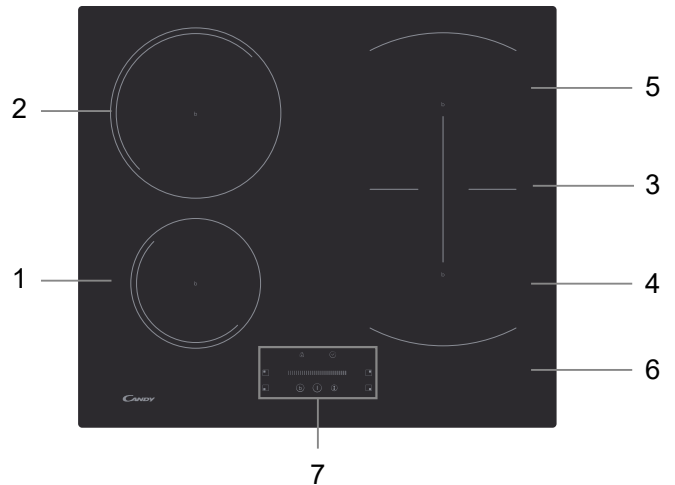
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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

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

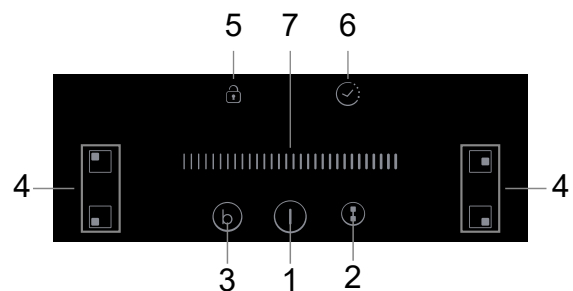
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- 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

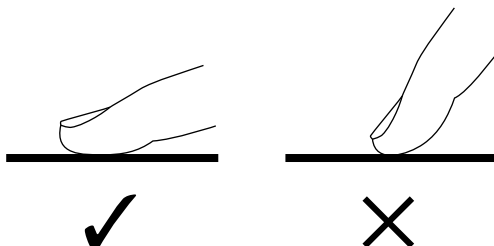


- 1. On/Off control
- 2. Flexible Area control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Keylock control
- 6. Timer control
- 7. Power / Timer slider touch control

Operation of Product


Touch Controls

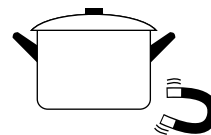
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



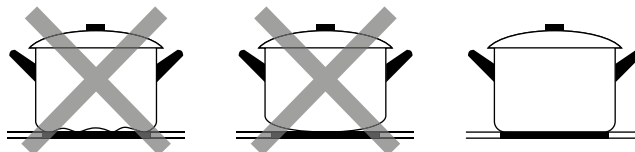
Choosing the right Cookware



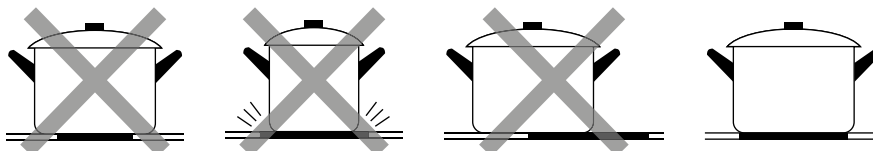
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



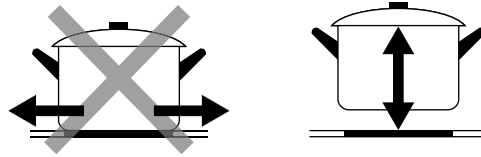
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



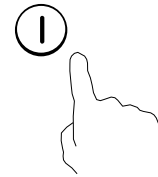
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

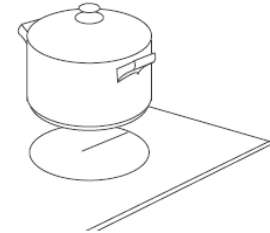
Start cooking

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.

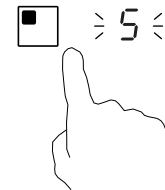


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



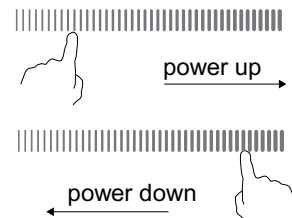
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



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

This means that:

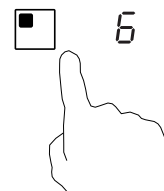
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

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

Finish cooking

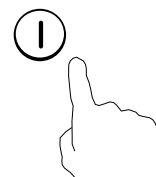
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



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



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



Beware of hot surfaces

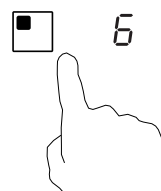
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



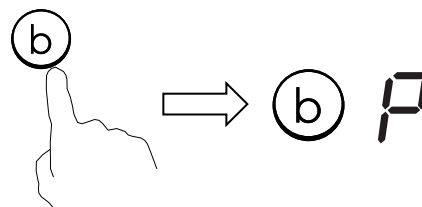
Using the Boost function

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

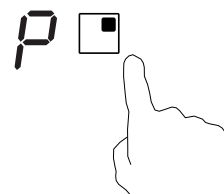


Touching the boost control (b), the zone indicator show "P" and the power reach Max.

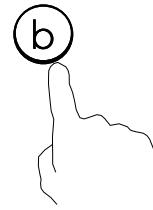


Cancel the Boost function

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



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



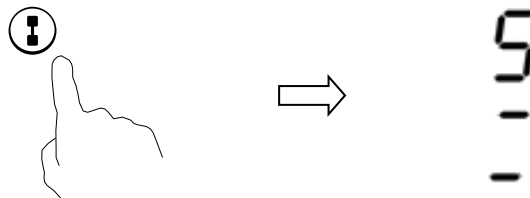
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

FLEXIBLE AREA

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

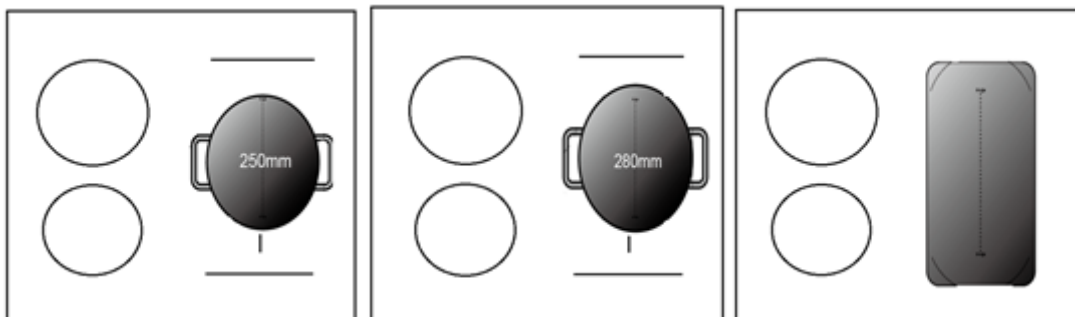
As big zone

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



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

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

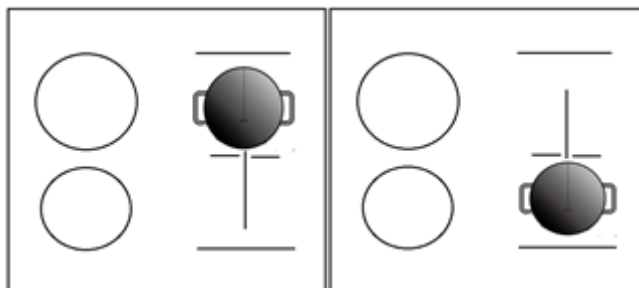


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

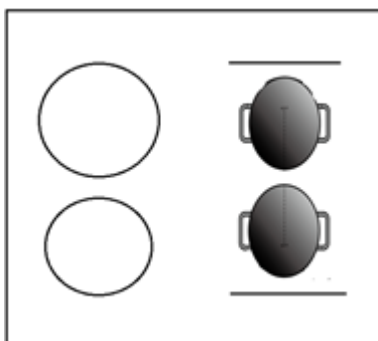
As two independent zones

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

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



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



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

Locking the Controls

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

To lock the controls



Touch the lock control

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



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

Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

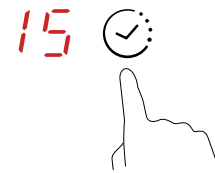
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.

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

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



Touch timer control again, the "1" will flash

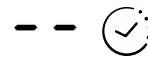


Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

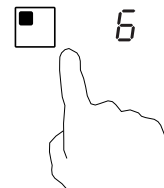
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

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



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



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



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



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



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

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



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

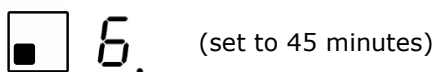
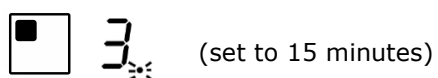


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



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



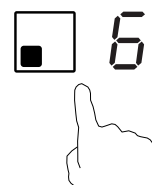
The shown as right:

(set to 30 minutes)

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

C)Cancel the timer

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



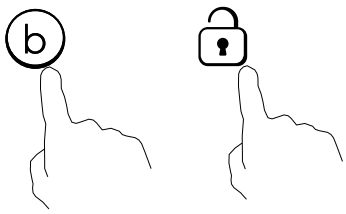
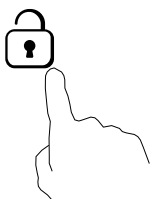
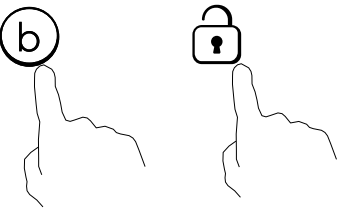
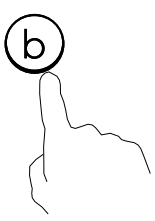
Touching the timer control, the indicator flash

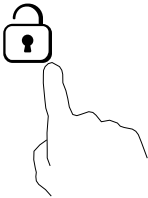


Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

Power Management Function

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

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

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

Default working times

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

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

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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying



Stainless steel



Iron pan



Iron kettle



Enamel
stainless steel
kettle



Enamel cooking
utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

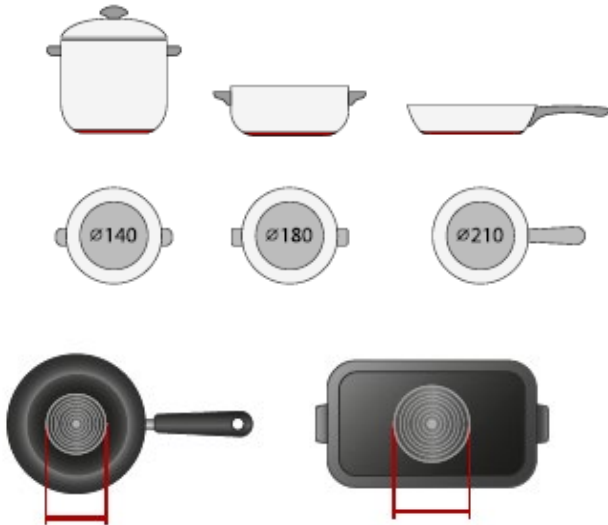
NB: The base of the vessel must contain magnetic material.

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

3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction

4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
- If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

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



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

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

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



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

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

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

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

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

2) Specific Failure & Solution

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

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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

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

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

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

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

Bezpečnostní upozornění a údržba:

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

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

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

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

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

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

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

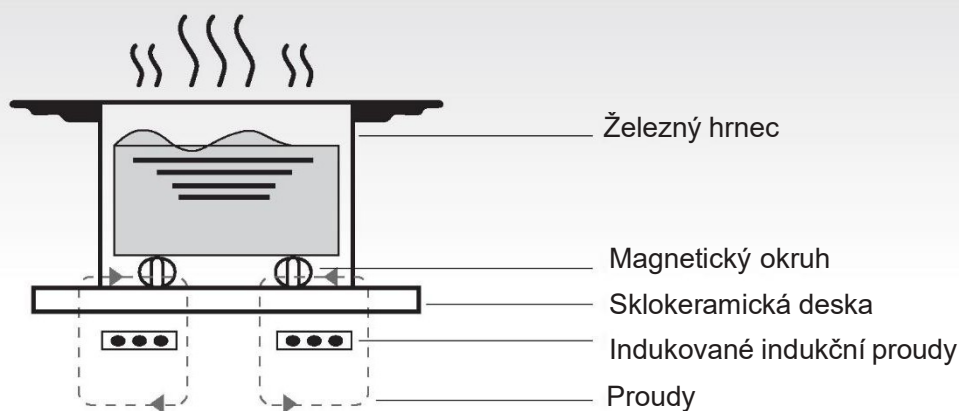
Představení výrobku

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

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

Pracovní princip

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



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

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

Ochrana proti přehřátí

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

Detekce malých nemagnetických předmětů

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

Varování před zbytkovým teplem

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

Automatické vypnutí

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

Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

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

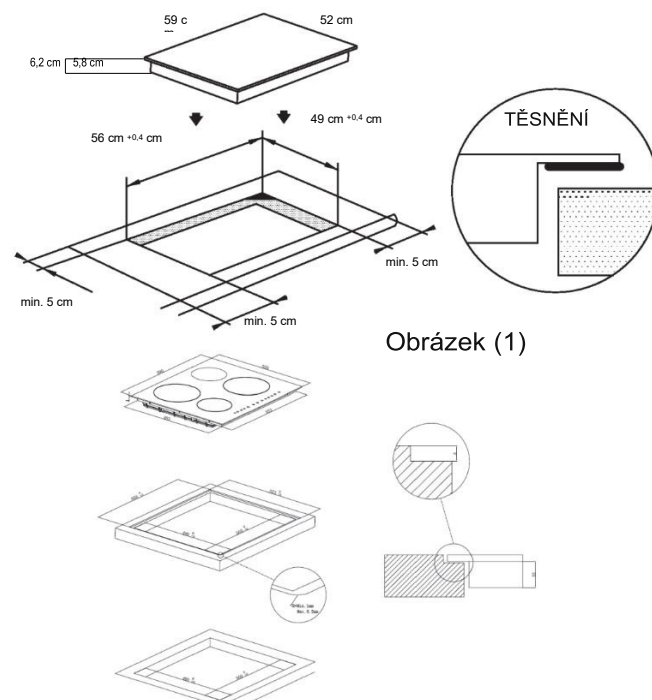
Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

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

Instalace

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

Jak je znázorněno na obrázku (1)



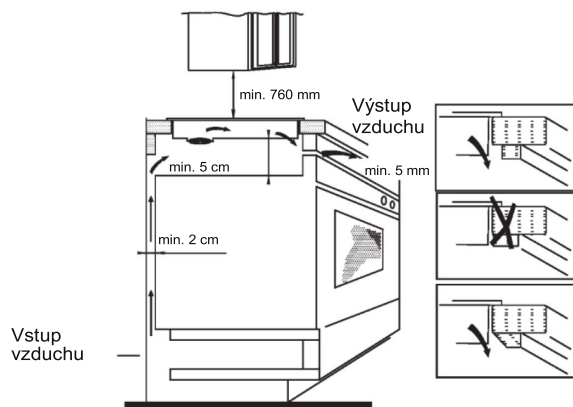
Obrázek (1)

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

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

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

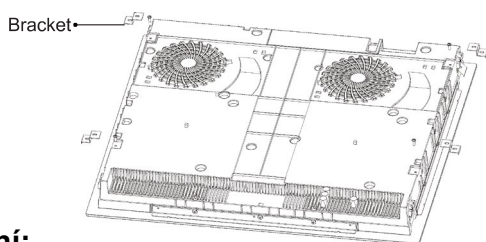
Obrázek (2)



Obrázek (2)

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

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



Varování:

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

4. Připojení k přívodu napájení

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

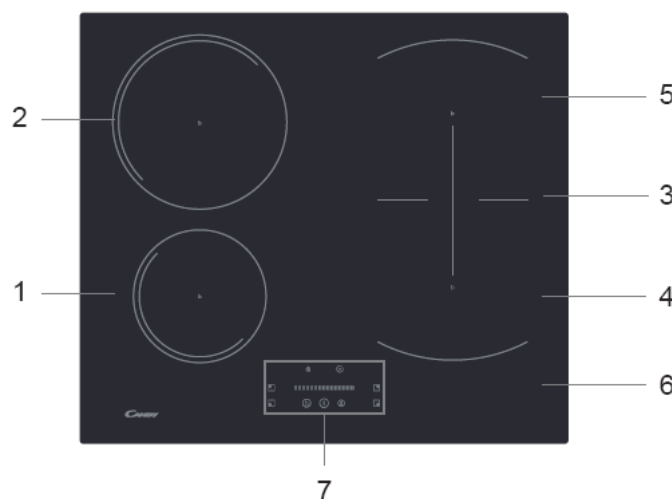
Napětí	Připojení vodičů				
380–415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Černá	Hnědá	Modrá		Žlutá/zelená
220-240V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Černá	Hnědá	Modrá		Žlutá/zelená

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

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

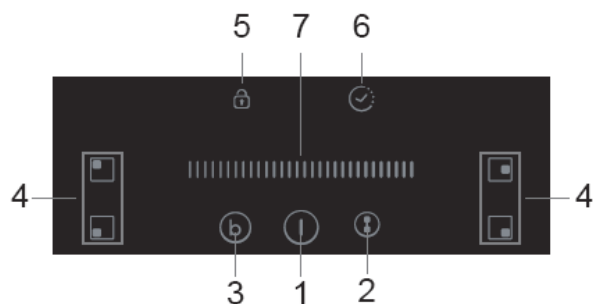
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Schéma indukční varné desky:



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

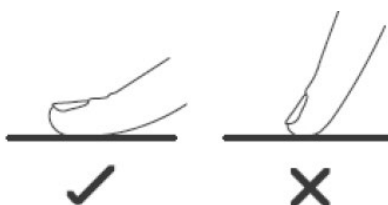
Schematický diagram ovládacího panelu



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

Dotykové ovladače

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

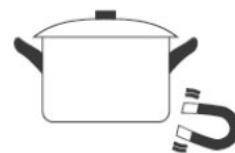



Výběr správné nádoby



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

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

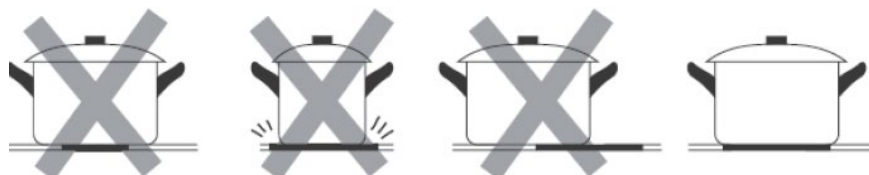


- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika, a kamenina.

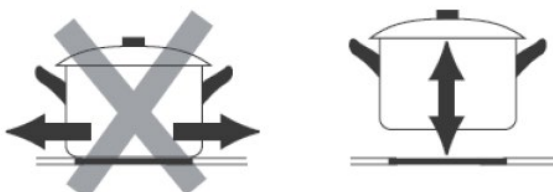
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



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



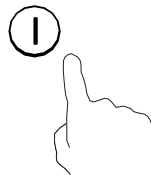
Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Jak varnou desku používat

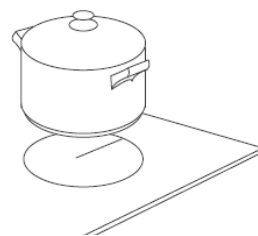
Jak začít vaření

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

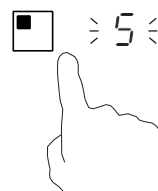


Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

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

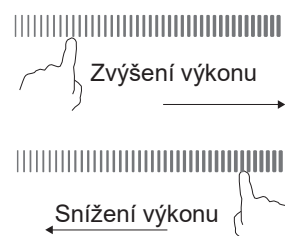


Při dotyku ovladače vybrané topné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.



Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.

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



Jestliže displej bliká



střídavě s nastavenou teplotou

To znamená, že:

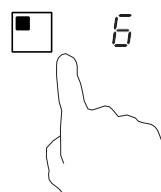
- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

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

Konec vaření

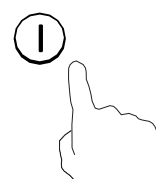
Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.



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



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



Pozor na horké povrchy

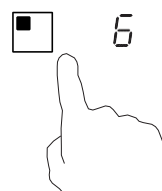
Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“. „H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.



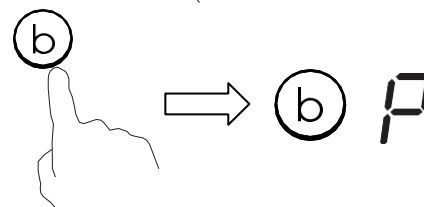
Použití funkce zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

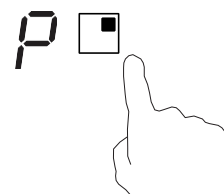


Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu (b), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.

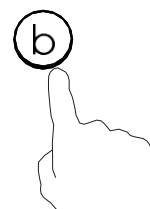


Vypnutí funkce zesilovače výkonu

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



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



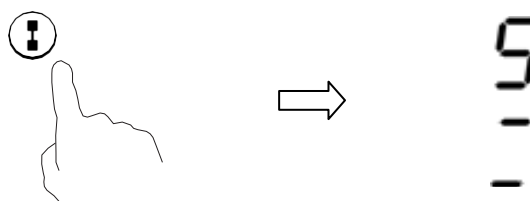
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

FLEXIBILNÍ OBLAST

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

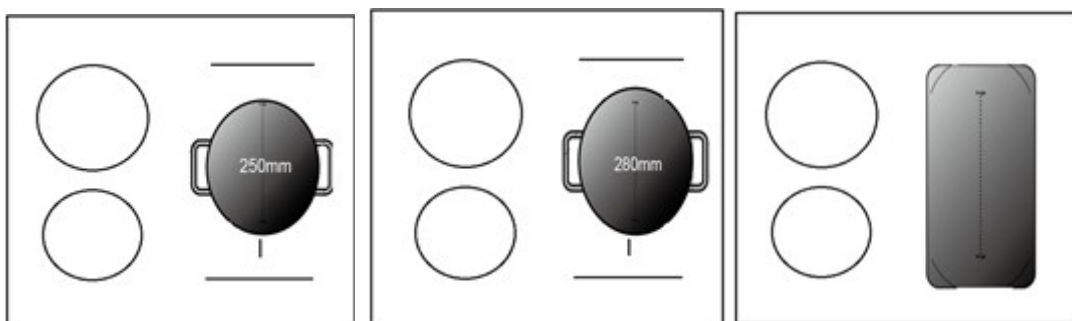
Jako velká zóna

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



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

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

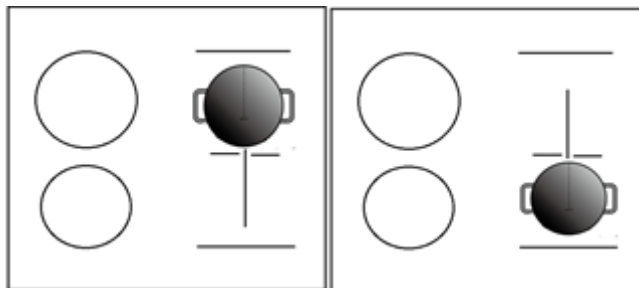


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

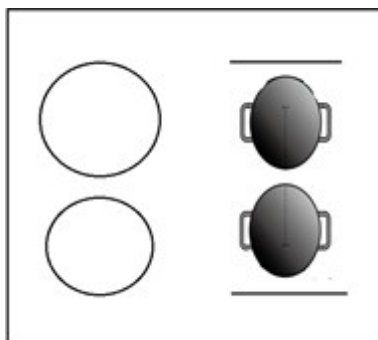
Jako dvě nezávislé zóny

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

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



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



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

Zablokování ovladačů

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

Jak zablokovat ovladače



Dotkněte se ovladače zablokování.

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



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

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

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

a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

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

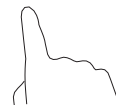
Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



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

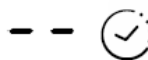


Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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

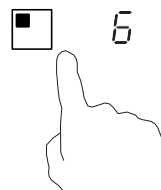
Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „- -“.



b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny

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



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



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).



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



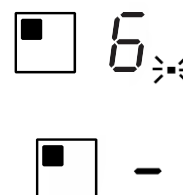
Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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

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

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



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

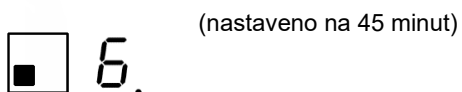
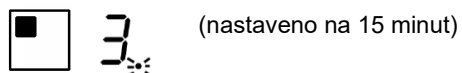
Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný výrobek.

Nastavení více zón:

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

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

Viz zobrazení níže:



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



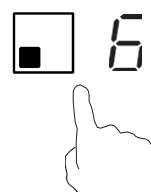
Viz zobrazení vpravo:

(nastaveno na 30 minut)

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

c) Zrušení časovače

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



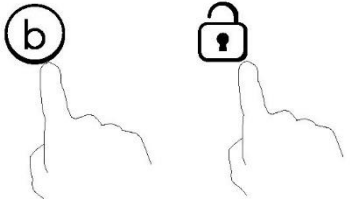
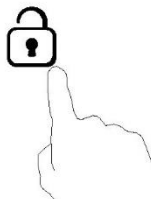
Dotkněte se časovače, indikátor bliká.

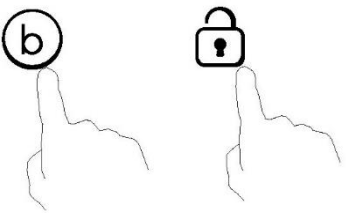
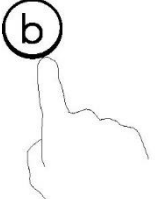
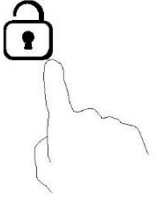


Dotkněte se posuvníku k nastavení časovače na „00“ a tím se časovač zruší.

Funkce řízení výkonu

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

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

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

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.

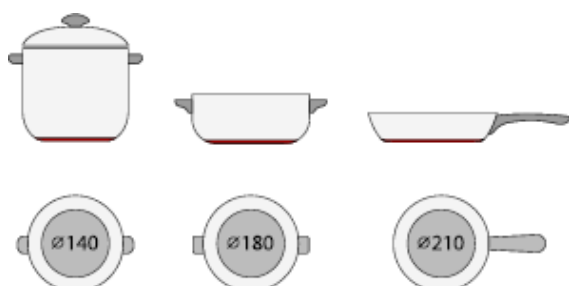
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku.

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 indukci.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dna pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce (Tabulka 1).
 - Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon.
 - Pokud používáte hrnce s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány.

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





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.

6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

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



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

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

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

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

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

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

Odstraňování problémů

1) Chybové kódy vyskytující se při používání zákazníkem a řešení

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

2) Konkrétní chyba a řešení

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

Výše uvedené případy představují vyhodnocení a kontrolu běžných poruch.

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

Služba péče o zákazníky

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

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

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

Zvláštní prohlášení

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

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



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

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

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

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

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

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

Υπενθύμιση ασφάλειας και συντήρηση:

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

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

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

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

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

Αγαπητέ πελάτη:

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

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

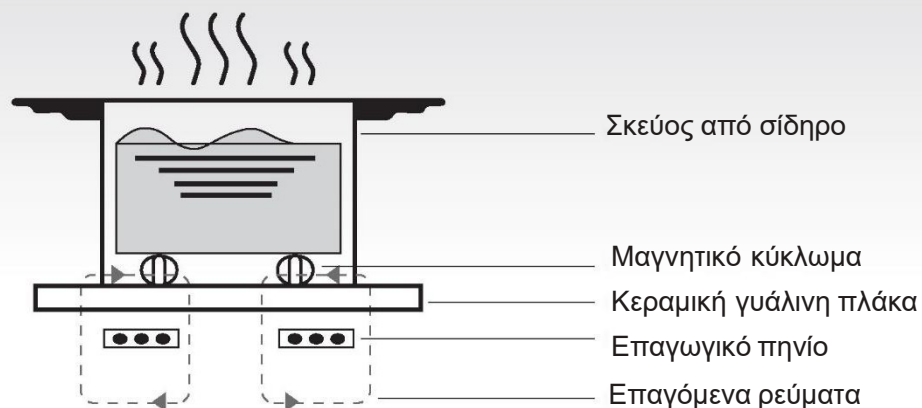
Πληροφορίες προϊόντος

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

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

Αρχή λειτουργίας

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



Ασφάλεια

Η εστία αυτή έχει σχεδιαστεί ειδικά για οικιακή χρήση.

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

Προστασία από υπερθέρμανση

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

Ανίχνευση μικρών ή όχι μαγνητικών αντικειμένων

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

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

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

Στον πίνακα που ακολουθεί αναφέρονται οι προεπιλεγμένοι χρόνοι απενεργοποίησης:

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

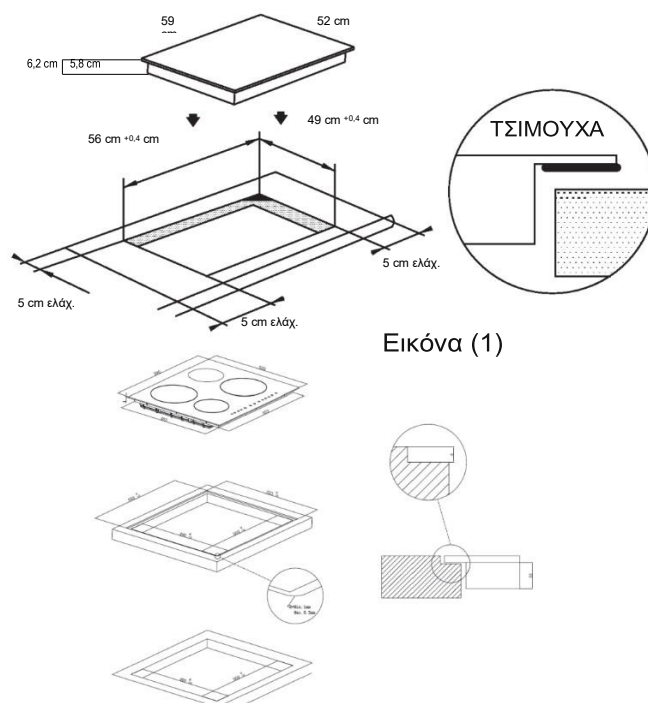
Όταν αφαιρείται το σκεύος από την ζώνη μαγειρέματος, η θέρμανση σταματάει αμέσως και σβήνει από μόνη της αφού έχει ηχήσει ο βομβητής για ένα λεπτό.

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

Εγκατάσταση

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

Όπως φαίνεται στην Εικόνα (1)



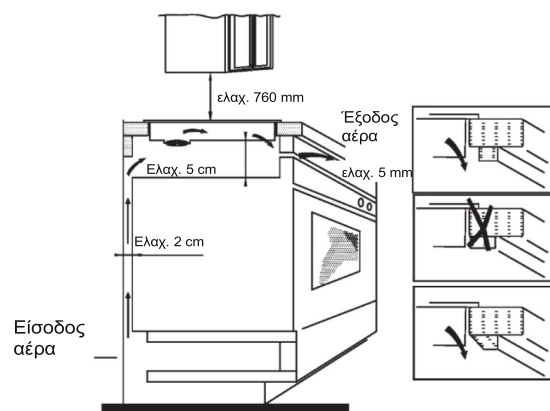
Εικόνα (1)

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

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

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

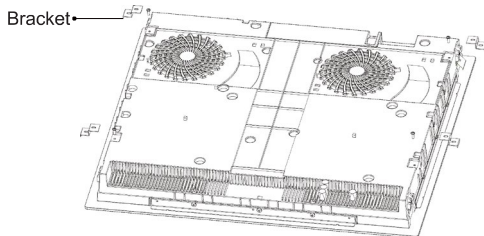
Εικόνα (2)



Εικόνα (2)

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

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



Προειδοποιήσεις:

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

4. Σύνδεση με την παροχή του ρεύματος

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

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

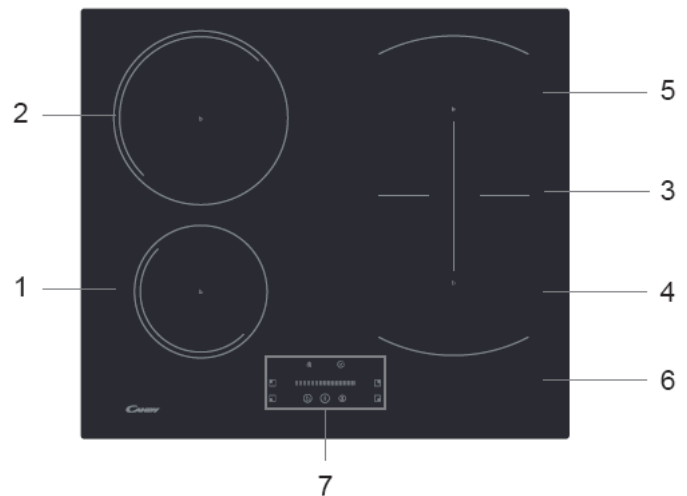
Εάν το καλώδιο είναι χαλασμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό θα πρέπει να γίνει από έναν ειδικό τεχνικό χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, έτσι ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.

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

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

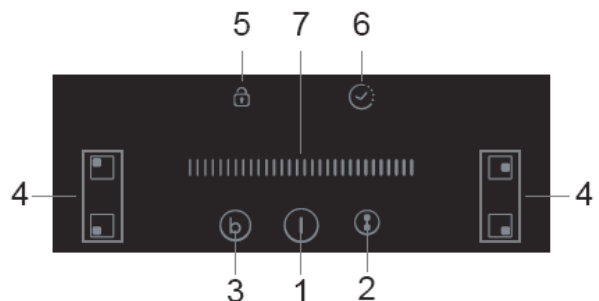
Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να συμπιέζεται. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να αντικαθίσταται μόνο από ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

Διάγραμμα επαγωγικής εστίας:



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

Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου

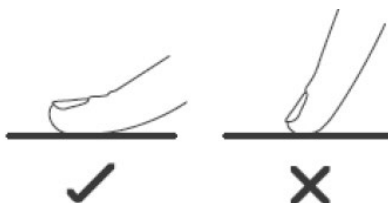


1. Κουμπι ON/OFF
2. Κουμπι ευέλικτης περιοχής
3. Boost
4. Κουμπιά επιλογής ζώνης μαγειρέματος
5. Κουμπι κλειδώματος
6. Κουμπι χρονοδιακόπτη
7. Κουμπι αφής ρύθμισης ισχύος/χρονοδιακόπτη

Λειτουργία του προϊόντος

Κουμπιά αφής

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

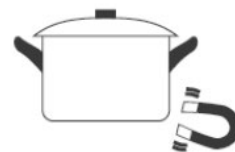


Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών



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

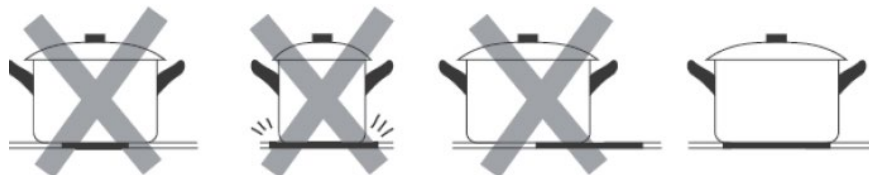
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα πραγματοποιώντας έναν έλεγχο με έναν μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 1. Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν $\underline{\quad}$ η οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Τα μαγειρικά σκεύη που κατασκευάζονται από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρό ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο ή χαλκό χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.



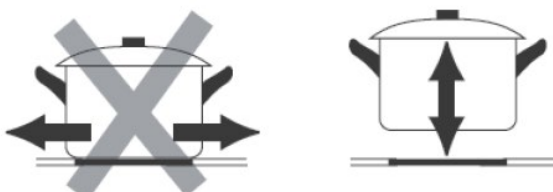
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή κυρτή βάση.



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



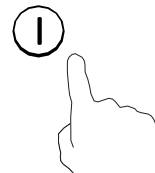
Ανασηκώνετε πάντα τα σκεύη από την επαγωγική εστία - μην τα σέρνετε, γιατί μπορεί να ξύσουν το γυαλί.



Τρόπος χρήσης

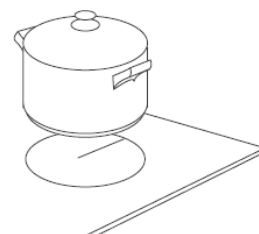
Έναρξη μαγειρέματος

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



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

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

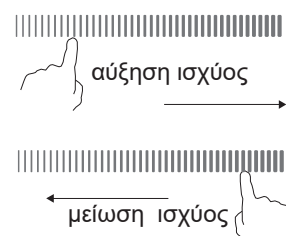


Αγγίζοντας το κουμπί επιλογής της ζώνης μαγειρέματος, θα αναβοσβήσει μια ένδειξη δίπλα στο κουμπί



Επιλέξτε θερμοκρασία αγγίζοντας το κουμπί ρύθμισης ισχύος

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



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

Αυτό σημαίνει ότι:

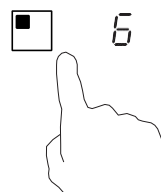
- δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος επάνω στην σωστή ζώνη μαγειρέματος ή,
- το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα ή,
- το σκεύος είναι πολύ μικρό ή όχι σωστά εστιασμένο επάνω στην ζώνη μαγειρέματος.

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

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

Λήξη μαγειρέματος

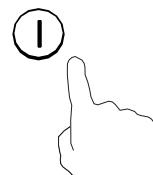
Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος που επιθυμείτε να απενεργοποιήσετε



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



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



Προσοχή στις θερμές επιφάνειες

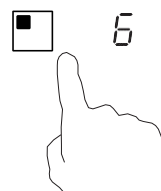
Η ένδειξη H υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή ακόμη στην αφή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και αποκτήσει μια ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας αν θέλετε να θερμάνετε περαιτέρω σκεύη, χρησιμοποιήστε την εστία που είναι ακόμα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



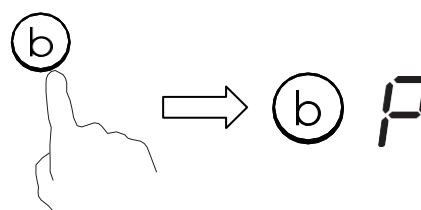
Χρήση της λειτουργίας Boost

Ενεργοποίηση της λειτουργίας boost

Αγγίξτε το κουμπί επιλογής ζώνης μαγειρέματος.

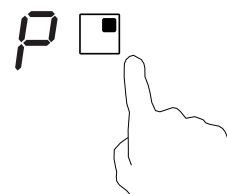


Αγγίζοντας το κουμπί boost (b), εμφανίζεται η ένδειξη ζώνης «P» και η ισχύς φθάνει στο μέγιστο.

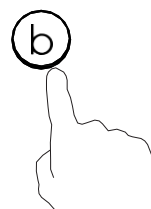


Απενεργοποίηση της λειτουργίας boost

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



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



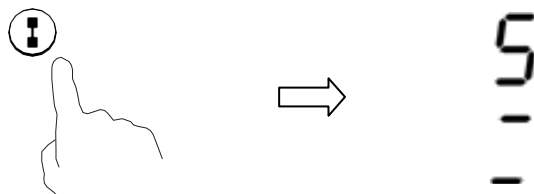
- Η λειτουργία μπορεί να λειτουργήσει σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική της ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Εάν η αρχική ρύθμιση θερμοκρασίας ισούται με το 0, θα επιστρέψει στο 9 μετά από 5 λεπτά.

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

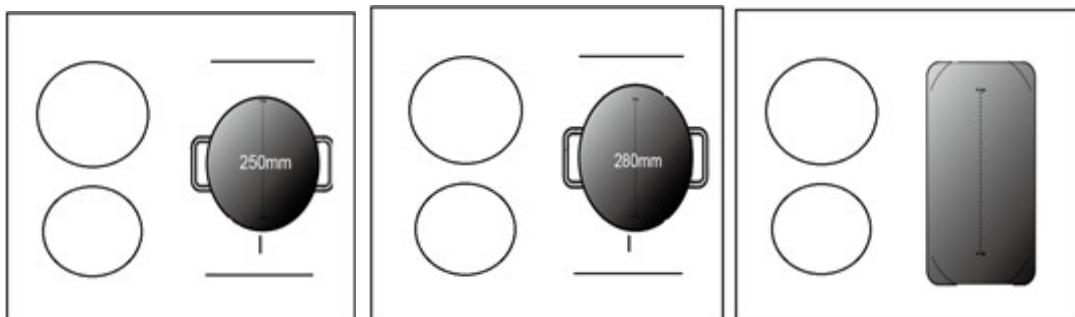
Σαν μεγάλη ζώνη

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



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

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

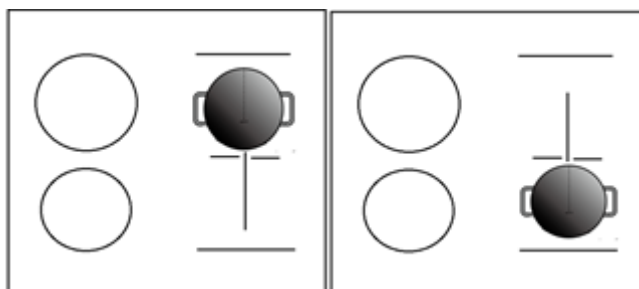


Δεν συνιστούμε άλλες λειτουργίες εκτός από τις τρεις προαναφερθείσες λειτουργίες επειδή ενδέχεται να επηρεάσουν τη θέρμανση της συσκευής

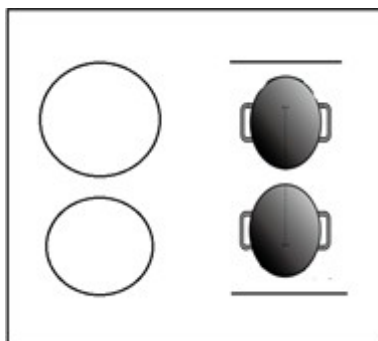
Σαν δύο ανεξάρτητες ζώνες

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

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



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



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

Κλειδωμα των κουμπιών

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

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά



Αγγίξτε το κουμπί κλειδώματος

Ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo»

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το κουμπί κλειδώματος για λίγο.



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

Κουμπί χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

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

a) Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο λεπτών

Εάν δεν επιλέξετε κάποια ζώνη μαγειρέματος

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της εστίας είναι ενεργοποιημένη.

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

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

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

15



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

15



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

95



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

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

--

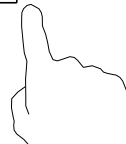


b) Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μίας ζώνης μαγειρέματος

Επιλέξτε μία ζώνη

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

6



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

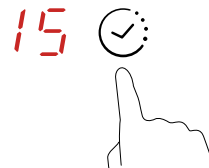
10



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



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



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



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

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



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



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

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

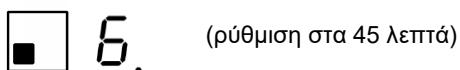
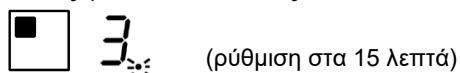


ρύθμιση περισσότερων ζωνών:

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

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

Εμφανίζονται όπως φαίνεται ακολούθως:



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



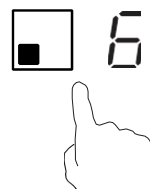
Εμφανίζονται όπως φαίνεται δεξιά:

(ρύθμιση στα 30 λεπτά)

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

c) Απενεργοποίηση χρονοδιακόπτη

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



Αγγίξτε το κουμπί του χρονομέτρου, η ένδειξη θα αναβοσβήνει



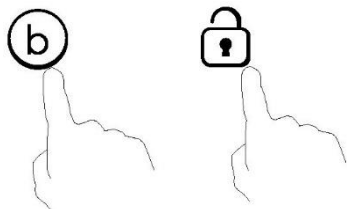
Αγγίξτε το κουμπί ρύθμισης του χρονοδιακόπτη για να ορίσετε το χρονόμετρο σε «00», το χρονόμετρο θα απενεργοποιηθεί

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

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

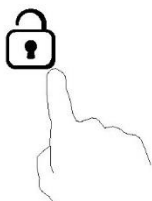
Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας

1. **Λάβετε υπόψη ότι δεν πρέπει να ανάβετε την εστία.** Σε αυτό το στάδιο, πατήστε "Ωθηση" και "Κλειδωμα" ταυτόχρονα.

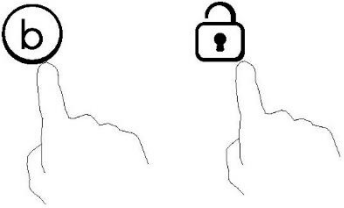
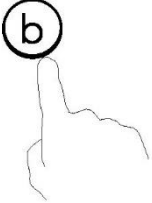
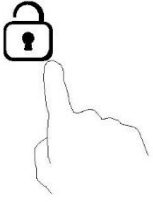


Το σύμβολο "S" θα εμφανίζεται στη ζώνη #1.

2. Πατήστε το πλήκτρο "Κλειδωμα".



Το σύμβολο "S" θα εμφανίζεται στη ζώνη #1 και το σύμβολο "E" θα εμφανίζεται στη ζώνη #2.

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

Προεπιλεγμένοι χρόνοι εργασίας

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

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

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

Επιλογή μαγειρικών σκευών



Τηγάνι από σίδηρο



Ανοξείδωτο ατσάλι



Σιδερένιο σκεύος



Σιδερένια κατσαρόλα



Τσαγιέρα ανοξείδωτου ατσαλιού



Επισμαλτωμένη κατσαρόλα μαγειρέματος



Σιδερένιο τηνάκι

Μπορεί να έχετε πολλά διαφορετικά σκεύη μαγειρέματος

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

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

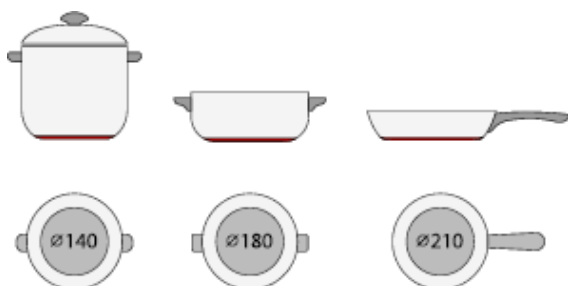
2. Κρατήστε ένα μαγνήτη επάνω στο σκεύος. Εάν ο μαγνήτης έλκει το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.

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

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

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

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





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

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



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

Καθαρισμός και Συντήρηση

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

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

ΣΗΜ: Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.

Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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

2) Ειδική βλάβη & λύση

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

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

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

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

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

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

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

Ειδική Δήλωση

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

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



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

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

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

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

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

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

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- **VAROVANIE:** spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa pri spotrebiči nesmú zdržiavať vôbec, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- **NIKDY** sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarou 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 zahriať. 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.
- Hrnec 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.

Vážený zákazník!

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

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

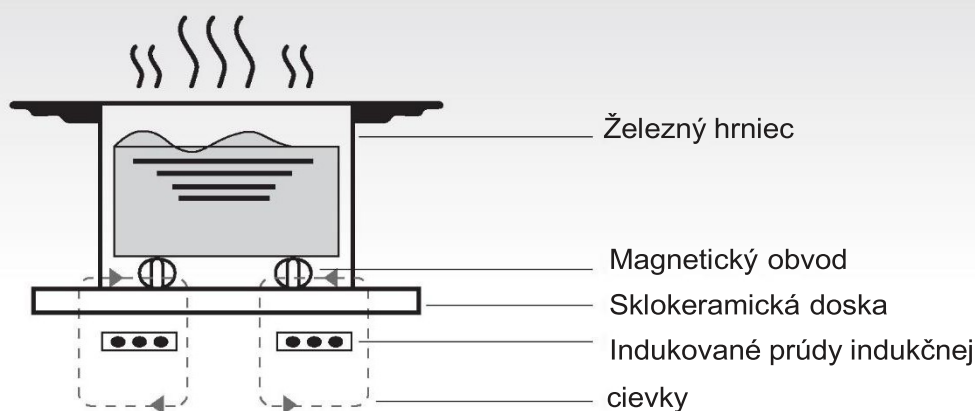
Predstavenie výrobku

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

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

Pracovné zásady

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



Bezpečnosť

Táto varná doska je navrhnutá špeciálne na používanie v domácnosti.

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

Ochrana pred prehriatím

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

Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov

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

Varovanie ohľadom zvyškového tepla

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

Automatické vypínanie

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

Preddefinované časy vypnutia sú znázornené na nižšie uvedenej tabuľke:

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

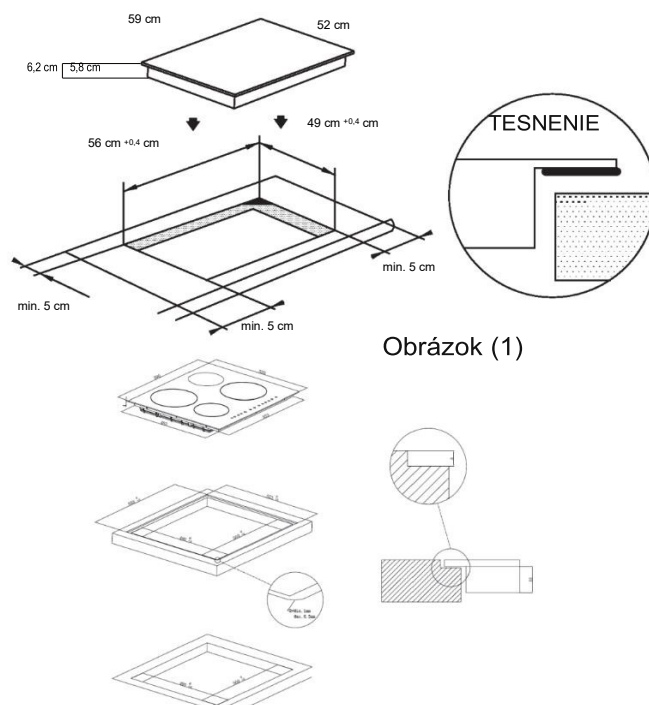
Po odobratí hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

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

Inštalácia

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

Podľa zobrazenia na obrázku (1)



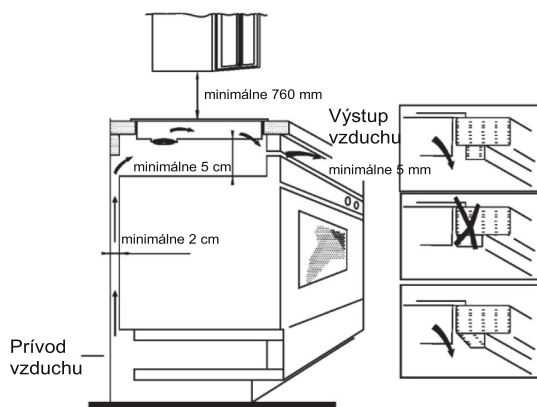
Obrázok (1)

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

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

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

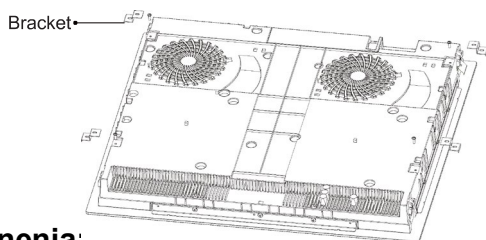
Obrázok (2)



Obrázok (2)

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

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



Upozornenia:

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

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

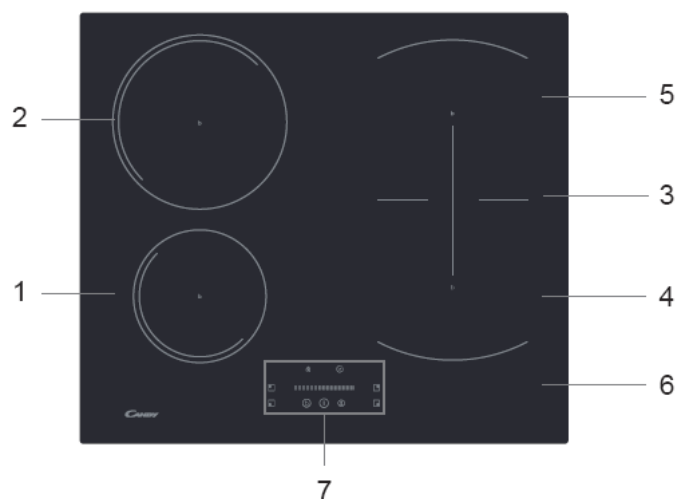
Zásuvka by mala byť pripojená k jednopólovému ističu v súlade s príslušnou normou. Spôsob pripojenia je znázornený na obrázku 3.

Napätie	Káblové pripojenie
380 – 415 V 3N~	<p>Čierny hnedý Modrý Žltý/zelený</p>
220-240V~	<p>Čierny hnedý Modrý Žltý/zelený</p>

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

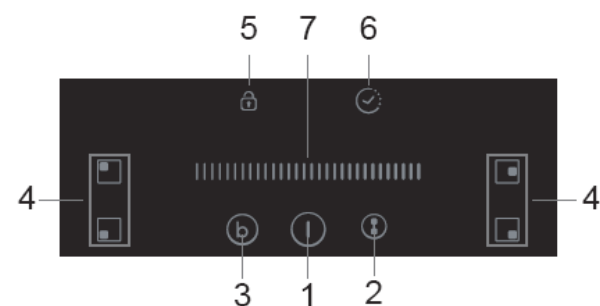
Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie, ktoré spĺňa bezpečnostné predpisy. Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a môže ho meniť len náležite kvalifikovaná osoba.

Schémy indukčnej varnej dosky:



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

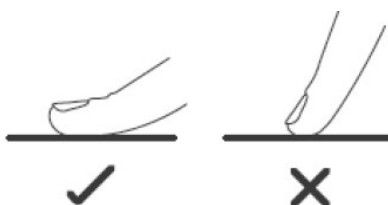
Schéma ovládacieho panela



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

Dotykové ovládače

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




Výber vhodného riadu



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

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

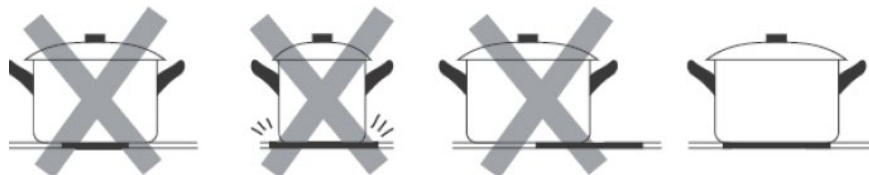
- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Riad vyrobený z týchto materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika, kamenina.



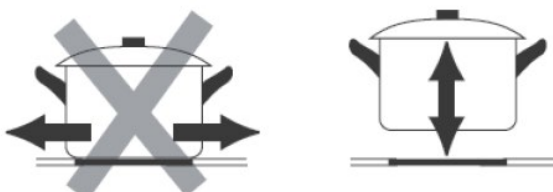
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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



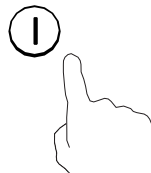
Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



Spôsob použitia

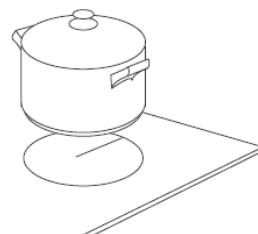
Začatie varenia

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

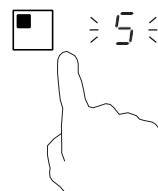


Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

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

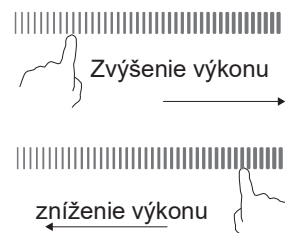


Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať



Dotykom posuvného ovládača zvolte teplotný stupeň

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




Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

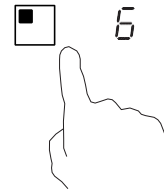
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

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

Ukončenie varenia

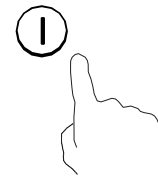
Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



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



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



Dávajte pozor na horúce povrchy.

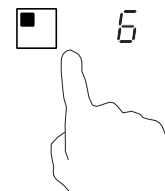
Indikátor „H“ ukazuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže sa použiť aj ako funkcia úspory energie – ak chcete ohrievať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.



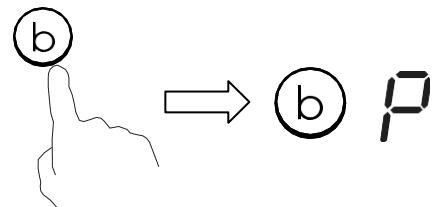
Používanie funkcie posilňovača

Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

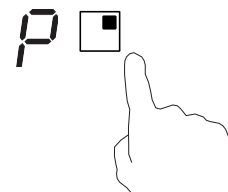


Dotknite sa ovládača posilňovača (B), indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne Max.

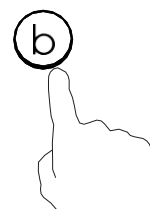


Zrušenie funkcie posilňovača

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



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



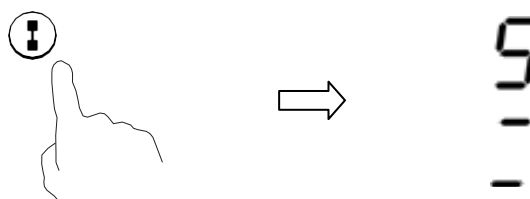
- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 9.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

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

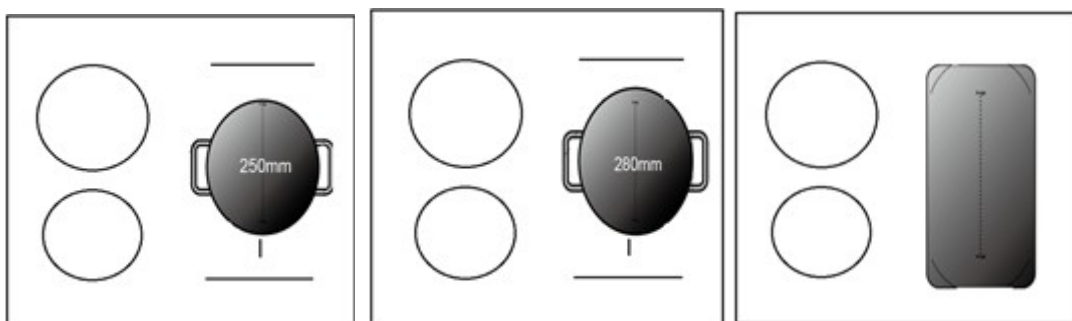
Veľká zóna

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



2. Veľkú zónu odporúčame používať nasledovne:

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

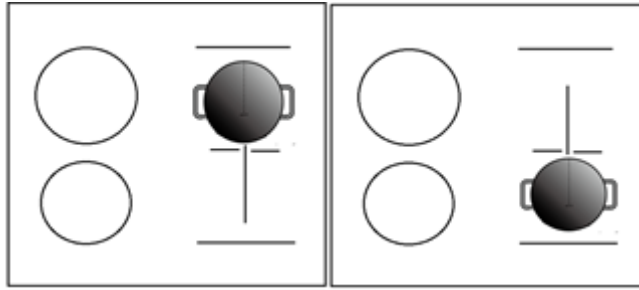


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča.

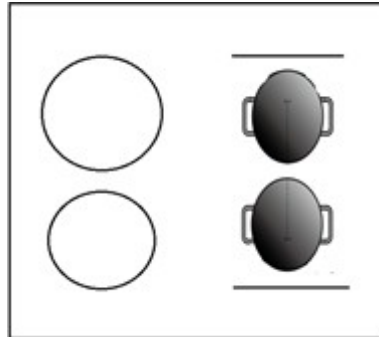
Dve osobitné zóny

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

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



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



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

Uzamykanie ovládačov

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

Uzamknutie ovládačov



Dotknite sa ovládača zámky.

Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládačov

Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.



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

Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

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

a) Používanie časovača ako minútky

Ak ne zvolíte žiadnu varnú zónu

Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

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

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



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikáť „1“

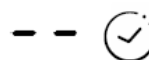


Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



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

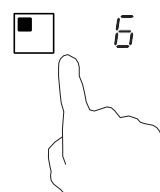
Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.



b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej varnej zóny

Nastavenie jednej zóny

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



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



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas (napr. 5).



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



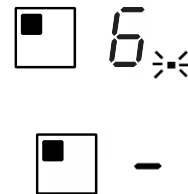
Nastavte čas dotykom posuvného ovládača (napr. 9), teraz ste nastavili časovač na 95 minút.



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

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

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



Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

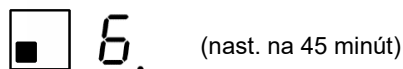
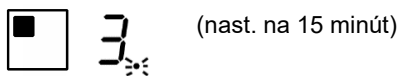
Vyššie uvedené obrázky sú len informatívne a prednosť má konečný výrobok.

nastavenie viacerých zón:

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

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

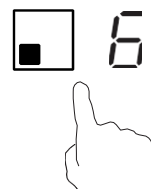


(nast. na 30 minút)

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

c) Zrušenie časovača

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



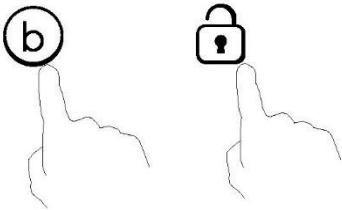
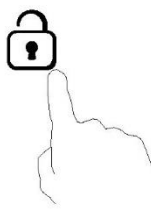
Pri dotyku ovládača časovača indikátor bliká.

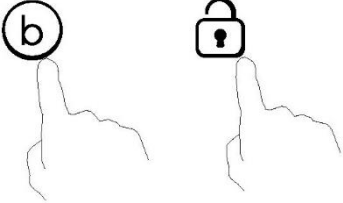
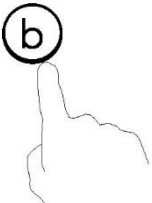
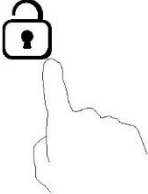


Dotykom posuvného ovládača nastavte časovač na „00“, časovač sa zruší.

Funkcia nastavenia napájania

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

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

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

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 panvica
na vvrážanie



Nehrdzavejúca
ocel'



Železný hrniec



Železná
kanvica



Smaltovaná
kanvica z
nehrdzavejúce
j 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.

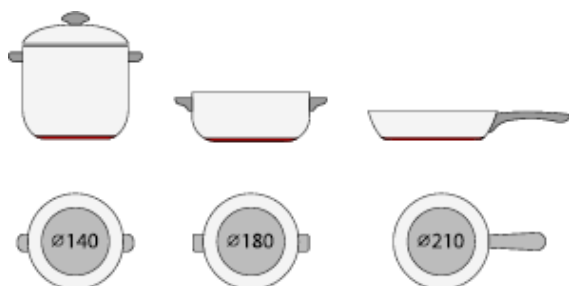
2. Priložte k nádobe magnet. Ak sa magnet priťahuje k nádobe, nádoba je vhodná na indukčnú varnú dosku.

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 uvedených v tabuľke nižšie. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon.
 - Ak používate hrniec s priemerom menším ako je priemer uvedený v tabuľke 1, hrnce nemusia byť detegované.

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





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

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

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



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

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

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky môžete jednoducho vyčistiť takto:

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

Poznámka: Pred čistením odpojte napájanie.

Zobrazenie chýb a kontrola

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

Riešenie problémov

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

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

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

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

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

Služba starostlivosti o zákazníkov

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

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

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

Osobitné vyhlásenie

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

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



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

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

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

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

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

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

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування

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

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

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

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

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

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

Шановний клієнте!

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

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

Представлення продукції

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

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

Принцип роботи

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



Безпека

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для побутового використання.

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

• Захист від перегрівання

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

• Виявлення дрібних чи немагнітних предметів

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

• Попередження про залишкове тепло

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

• Автоматичне вимкнення

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

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

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

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

Встановлення

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

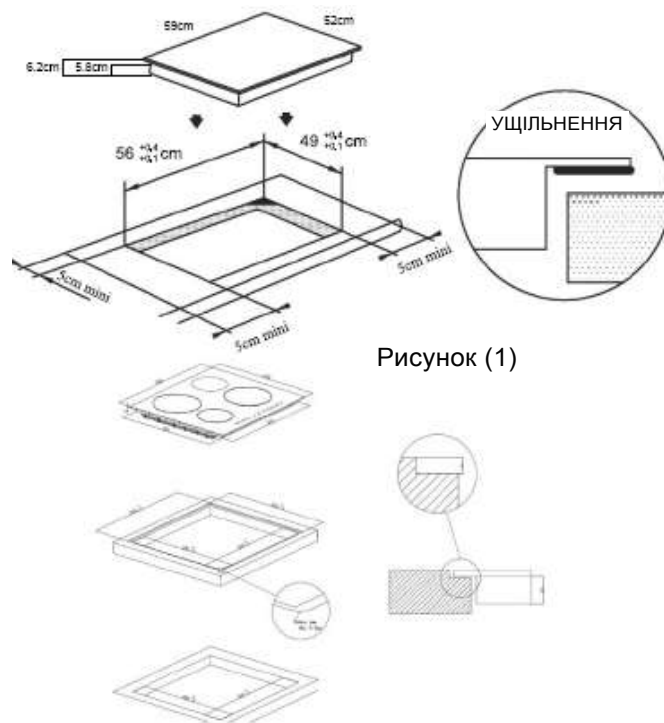


Рисунок (1)

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

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

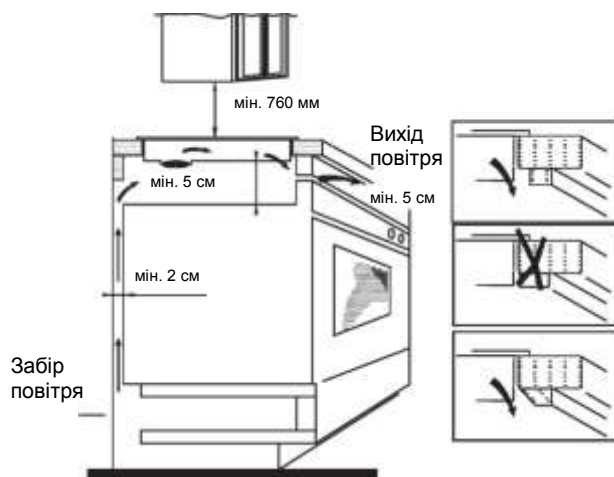
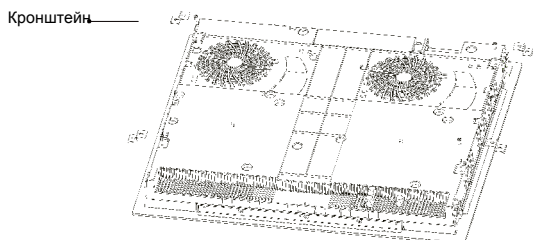


Рисунок (2)

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

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



Увага!

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

4. Підключення до джерела живлення

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



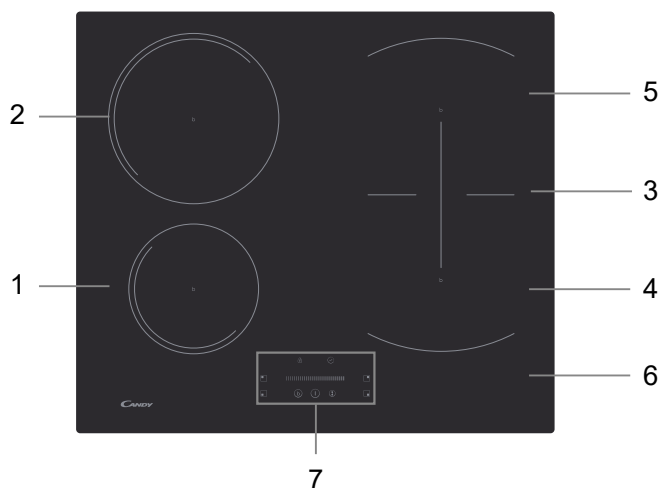
Рисунок (3)

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

Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами. Фахівець із встановлення повинен переконатися у здійсненні належного електричного підключення, яке відповідає нормам безпеки.

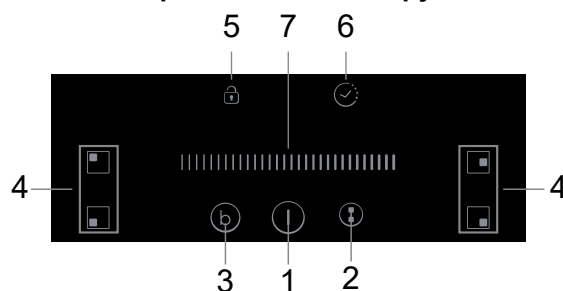
Кабель не слід згинати чи стискати. Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

Схема індукційної варильної поверхні



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

Схематичне зображення панелі керування

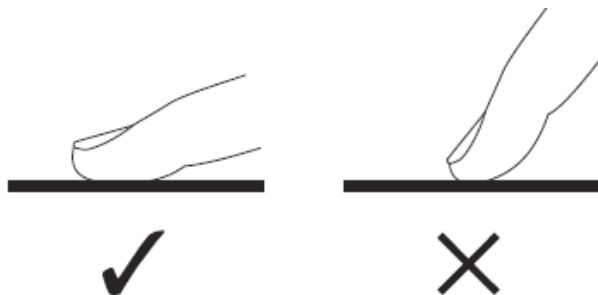


- Кнопка увімкнення/вимкнення
- Кнопка гнучкої зони
- Посилення
- Кнопки вибору зони нагрівання
- Блокування кнопок
- Кнопка таймера
- Сенсорний повзунок потужності/таймера

Експлуатація приладу


Сенсорні елементи керування

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



Вибір правильного посуду



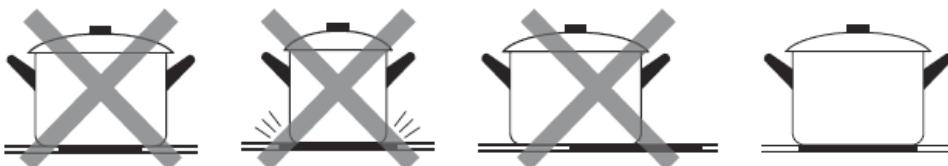
- Використовуйте тільки посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі. Шукайте індукційний символ на упаковці або внизу каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши магнітний тест. Наблизьте магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, каструля підходить для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



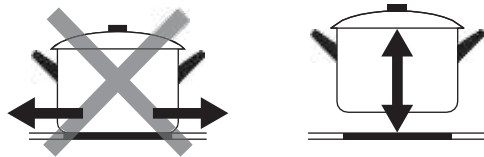
Не використовуйте посуд із нерівними краями або кривою основою.



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



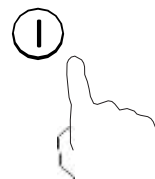
Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не ковзайте ними, в іншому разі вони можуть подряпати скло.



Як користуватись

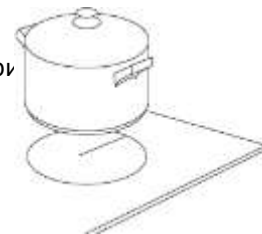
Початок приготування

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

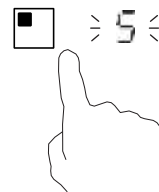


Поставте відповідну каструлю на зону приготування, яку ви бажаєте використати.

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

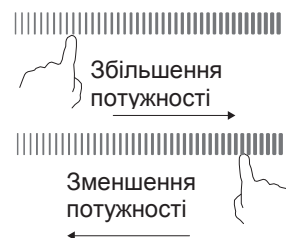


Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, після чого індикатор поруч із кнопкою почне блимати.



Виберіть параметри нагрівання, торкнувшись повзунка.

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




Якщо на дисплеї поперемінно блимає з параметром нагрівання

Це означає що:

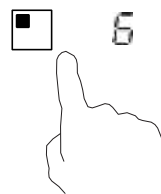
- ви не помістили каструлю на правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

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

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

Завершення приготування

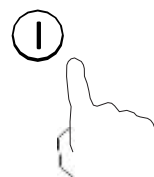
Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку потрібно вимкнути.



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



Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.



Остерігайтеся гарячих поверхонь.

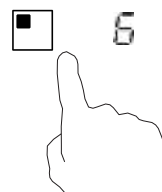
Літера «Н» вказує, яка зона приготування гаряча. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати як функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.




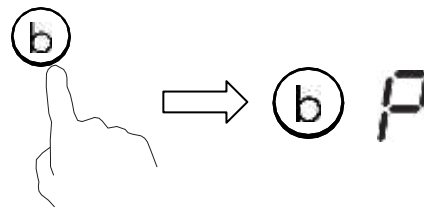
Використання функції «Посилення»

Увімкнення функції посилення

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання.

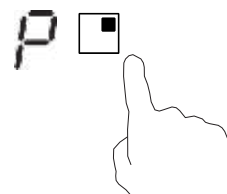



Після натиснення кнопки посилення , індикатор зони відобразить «Р», а потужність досягне максимуму.

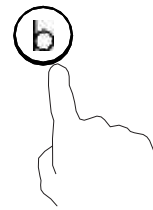


Вимкнення функції посилення

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



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



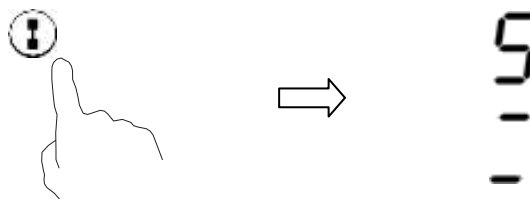
- Ця функція може працювати з будь-якою конфоркою.
- Через 5 хвилин зона приготування повернеться до початкових налаштувань.
- Якщо початковий параметр нагрівання дорівнює 0, він повернеться до 9 через 5 хвилин.

ГНУЧКА ЗОНА

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

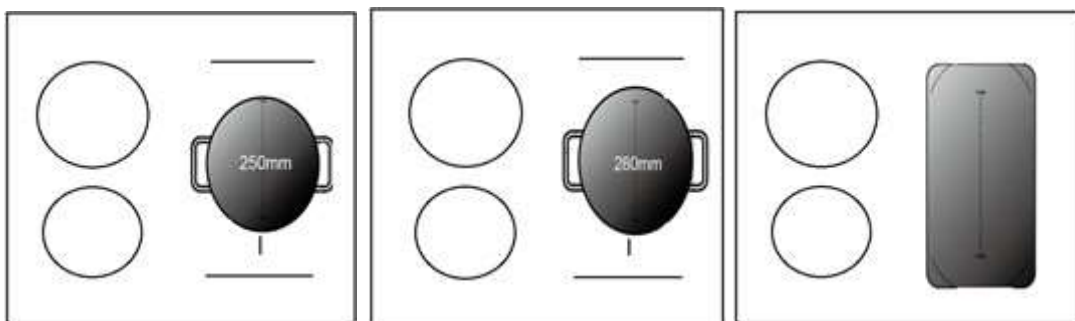
Як одна велика зона

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



2. Як велику зону ми пропонуємо використовувати наступне:

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

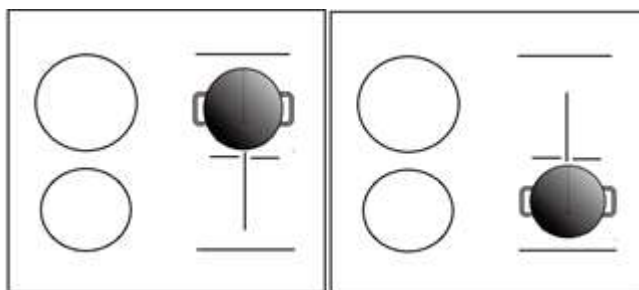


Ми не рекомендуємо інших операцій, крім вищезазначених трьох, оскільки це може вплинути на нагрівання приладу.

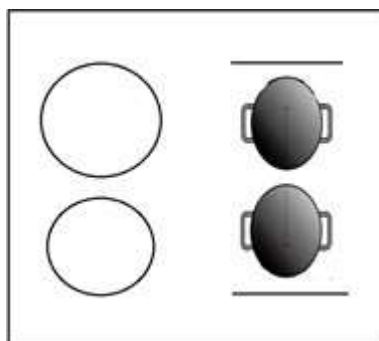
Як дві окремі зони

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

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



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



Примітка: Переконайтеся, що діаметр каструлі перевищує 12 см.

Блокування кнопок

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

Як заблокувати кнопки

Торкніться кнопки блокування.

Індикатор таймера відобразить «Lo».

Як розблокувати кнопки

Натисніть та утримуйте кнопку блокування деякий час.



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

Кнопка таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

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

а) Використання таймера як нагадування

Якщо ви не вибрали жодної конфорки

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.

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

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

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).



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

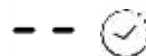


Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин.



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

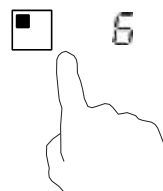
Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «- -», коли закінчиться встановлений час.



b) Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки

Встановіть одну зону.

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



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



Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).



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



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



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

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



Після закінчення часу таймера відповідна зона приготування буде автоматично вимкнена.



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

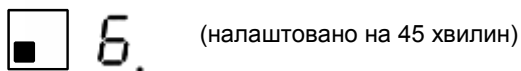
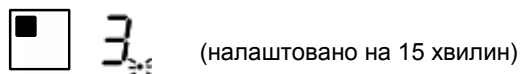
Вищенаведені зображення призначені лише для довідки, перевагу матиме кінцевий продукт.

Налаштуйте кілька зон:

Інструкції щодо налаштування кількох зон подібні до налаштування однієї зони.

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

Як показано нижче:



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

Як показано справа:

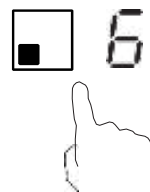


(налаштовано на 30 хвилин)

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

с) Вимкнення таймера

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



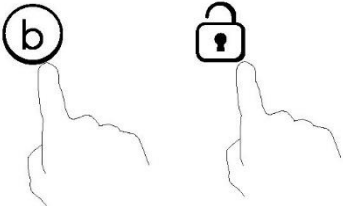
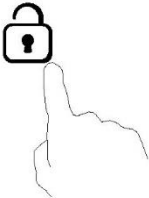
Торкніться кнопки таймера, після цього індикатор блиматиме.

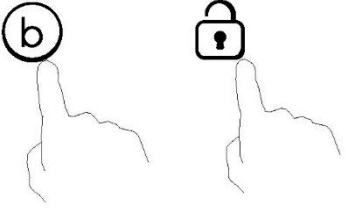
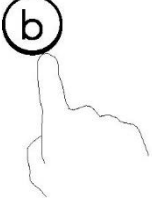
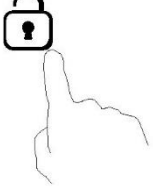


Торкніться повзунка, щоб встановити таймер на «00», після цього таймер буде вимкнено.

Функція управління потужністю

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

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

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

Час роботи за замовчуванням

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

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

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

Вибір посуду для приготування їжі



Смаження в залізному посуді на олії



Нержавійна сталь



Залізна каструля



Залізний чайник



Емальований чайник із нержавійної сталі



Емальований посуд

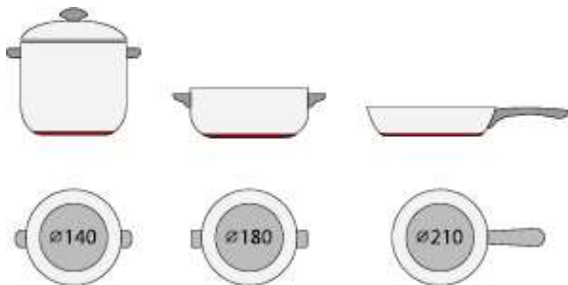


Залізна тарілка

У вас може бути декілька різних типів посуду.

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

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





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

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

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



розпізнано.

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

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

Очищення та обслуговування

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очистити таким способом:

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

Запам'ятайте! Перед очищенням відключіть подачу живлення.

Відображення повідомлення про помилку та огляд

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

Усунення несправностей

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

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

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

2) Специфічна несправність та рішення

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

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

Вищезазначене є судженням та перевіркою загальних видів несправності.

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

Служба підтримки клієнтів

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

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

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

службу післяпродажного обслуговування.

Спеціальна заява

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

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



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

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

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

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

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

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

Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja:

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

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

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

Szanowny Kliencie:

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

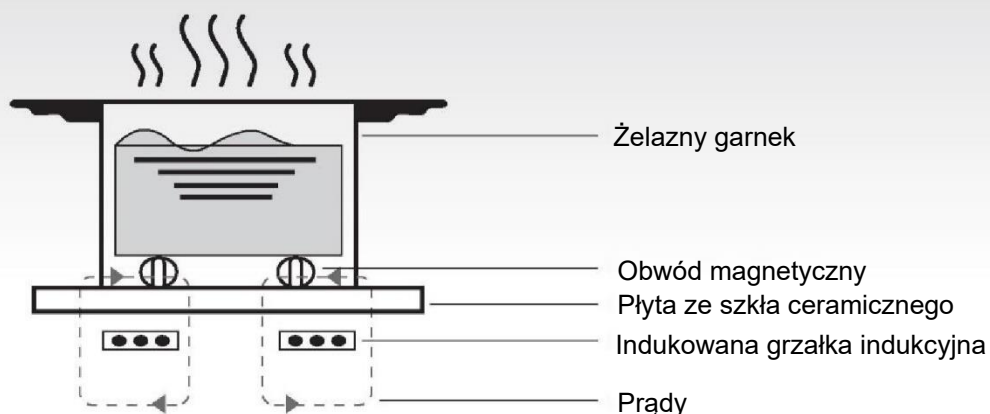
Wprowadzenie do produktów

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

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

Zasada Działania

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



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

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

- Ochrona przed przegrzaniem**
 Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.
- Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**
 Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.
- Ostrzeżenie dotyczące ciepła reszkowego**
 Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło reszkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.
- Automatyczne wyłączenie**
 Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną.
 W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

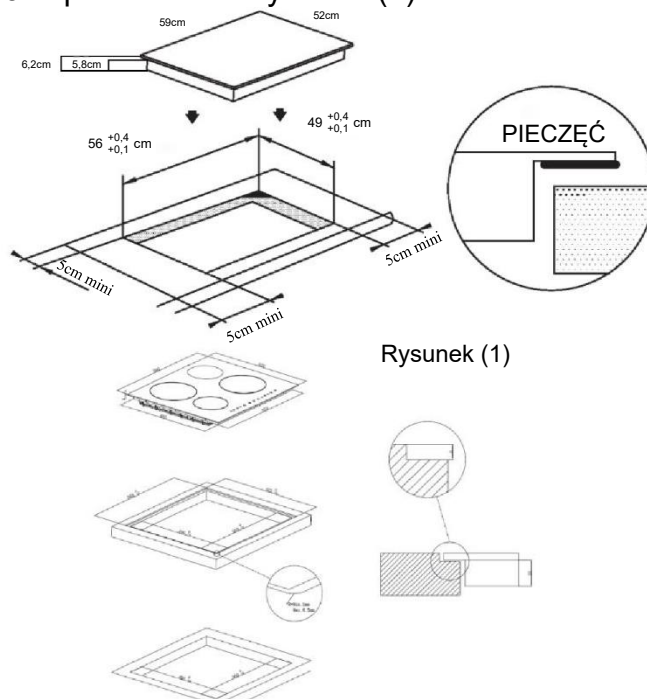
Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

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

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

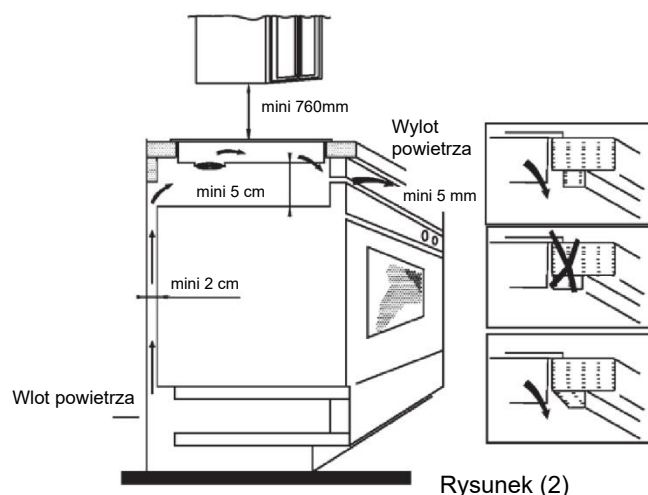
Instalacja

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



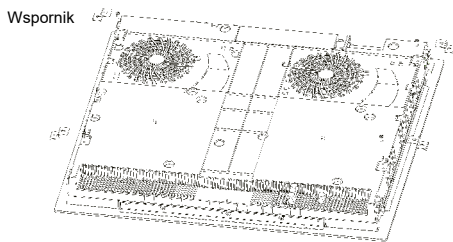
Instalacja zlicowana: Możliwe tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod blatem

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



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

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



Ostrzeżenia:

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

4. Podłączenie do zasilania

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

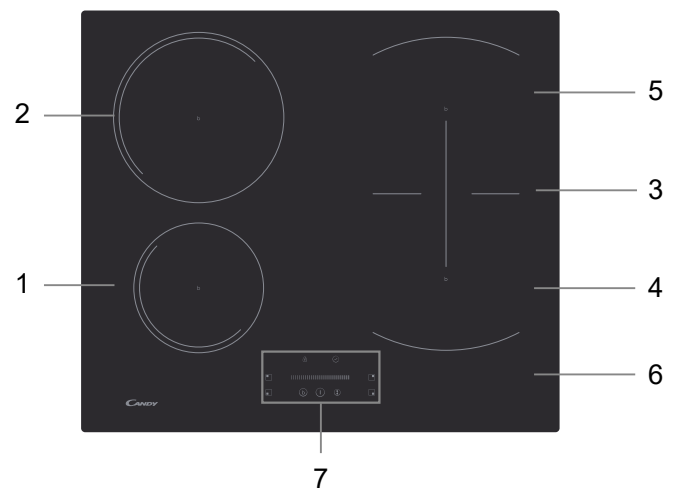
Napięcie	Połączenie przewodowe				
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Czarny	Braźowy	Niebieski	Żółty/Zielony	
220-240V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Czarny i Braźowy	Niebieski	Żółty/Zielony		

Rysunek (3)

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

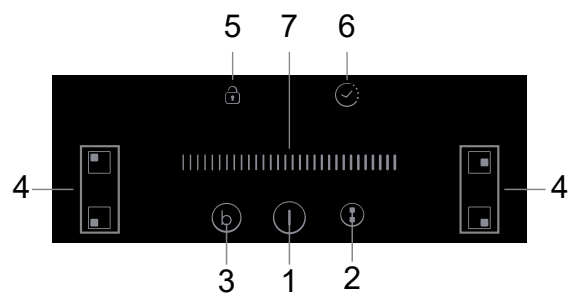
Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa. Przewód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

Schemat płyty indukcyjnej:



1. Maks. strefa 1400/1500W
2. Maks. strefa 2400W/2600W
3. Maks. strefa 3000W/3600W
4. Maks. strefa 1800W/2000W
5. Maks. strefa 1800W/2000W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

Schemat ideowy centrali

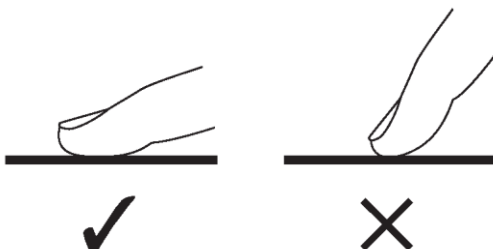


1. Kontrola Wł./Wył.
2. Elastyczna kontrola obszaru
3. Boost
4. Sterowniki jonowe wyboru strefy grzewczej
5. Przycisk Blokady
6. Przycisk minutnika
7. Sterowanie dotykowe suwakiem zasilania / timera

Działanie produktu

Panel obsługi dotykowej


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

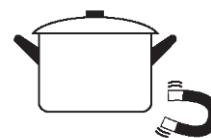


Wybór odpowiedniego Naczynia



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

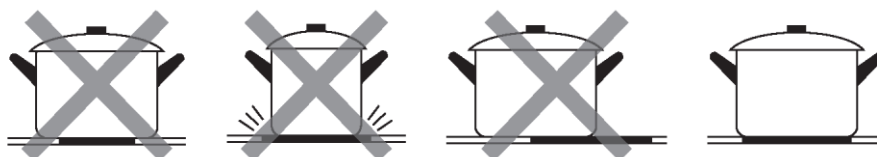
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu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



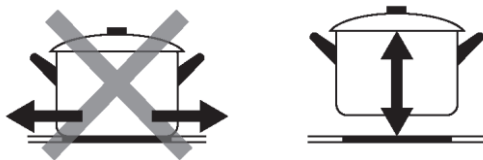
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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



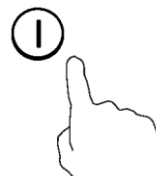
Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

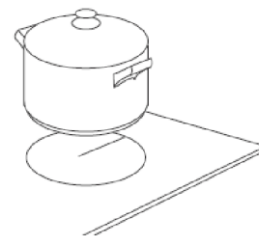
Rozpocznij pieczenie

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



Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

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



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



Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka

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



Jeśli wyświetlacz miga $\geq \underline{\quad} \leq$ na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

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

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

Wyświetlacz „ $\underline{\quad}$ ” wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



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



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



Uważaj na gorące powierzchnie

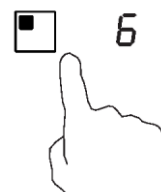
„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



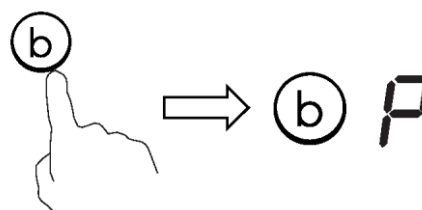
Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

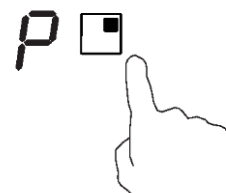


Dotknij przycisku Boost (b), wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie Maks.



Anuluj funkcję Boost

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



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



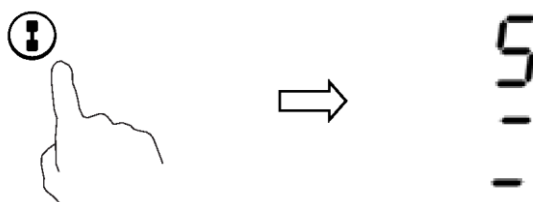
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

ELASTYCZNY OBSZAR

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

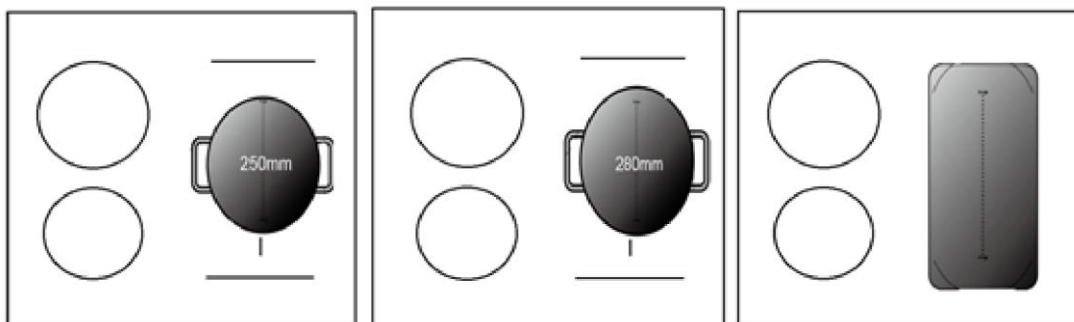
Jako jedna duża strefa

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



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:

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

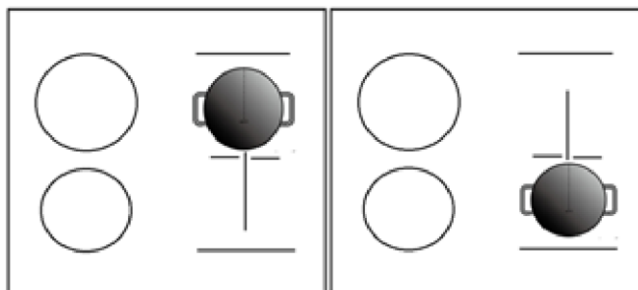


Nie zalecamy innych operacji poza wyżej wymienionymi trzema operacjami, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia

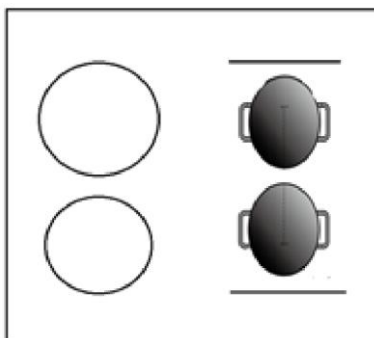
Jako dwie niezależne strefy

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

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



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



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

Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady

Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. ①, płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. ①. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Przycisk minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

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

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzejnej

Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona.
Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.

Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”. i miga „0”.
Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. (np. 5)



15



Ponownie dotknij sterowania minutnikiem, „1” będzie migać

15



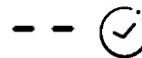
Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.

95



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

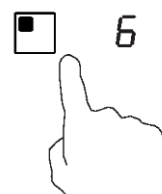
Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustaw jedną strefę

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



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



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



Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.



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



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



Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.

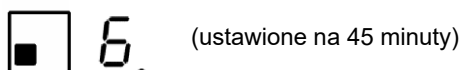
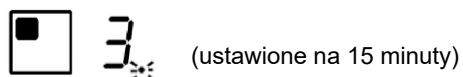


Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

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

ustaw więcej stref:

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



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

Pokazano jak po prawej:

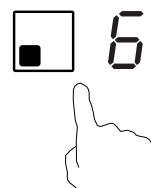


(ustawione na 30 minuty)

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

c) Anuluj minutnik

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



Poprzez dotknięcie minutnika, wskaźnik zacznie migać



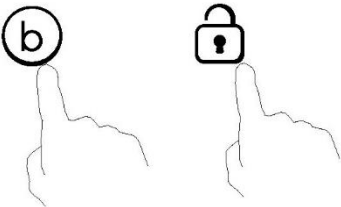
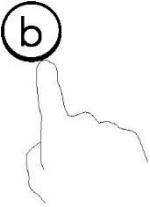
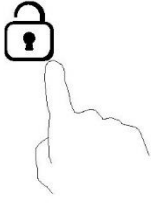
Dotknij suwaka, aby ustawić minutnik na „00”, minutnik zostanie anulowany

Funkcja zarządzania energią

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

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

<p>1. Należy pamiętać, by nie włączać płyty grzewczej. Na tym etapie naciśnij jednocześnie „Boost” i „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”.</p>
<p>2. Naciśnij przycisk „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, a w strefie nr 2 symbol „E”.</p>

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

Domyślne czasy pracy

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

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

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

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju żelaznym



Stal nierdzewna



Żelazna patelnia



Żelazny czajnik



Czajnik emaliowany ze stali nierdzewnej



Naczynie do gotowania emaliowane

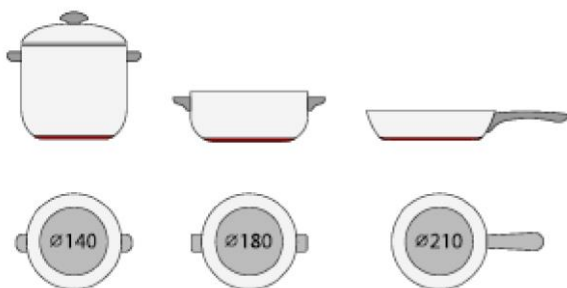


Żelazna płyta

Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

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

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





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

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



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

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

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

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

Uwaga: Przed czyszczeniem odłącz od zasilania sieciowego

Wyświetlanie i kontrola awarii

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

Usuwanie usterek

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

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

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

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

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

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

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

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

Obsługa klienta

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

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

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

Deklaracja specjalna

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



UTYLIZACJA:

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

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

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

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

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

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

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

- Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi.
 - Grelni element kuhalne plošče po uporabi izklopite z ustreznim upravljalnim elementom. Ne zanašajte se na detektor posode.
 - Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
 - Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
 - V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine aparata.
 - Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalčeva pooblaščen servisna služba ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.
 - **POZOR:** Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, aparata ne smete napajati prek zunanje naprave za izklop, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec aparata za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite kuhalnih plošč, ki so vgrajene v aparatu. Zaradi uporabe neprimernih zaščit lahko pride do nezgod.
- Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
 - Posodo vedno postavite na sredino enote, na kateri kuhate.
 - Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
 - Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
 - Preden posodo pokrijete s pokrovko, počakajte, da se površina kuhalne plošče ohladi.
 - **POZOR:** postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom

Spoštovani,

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

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

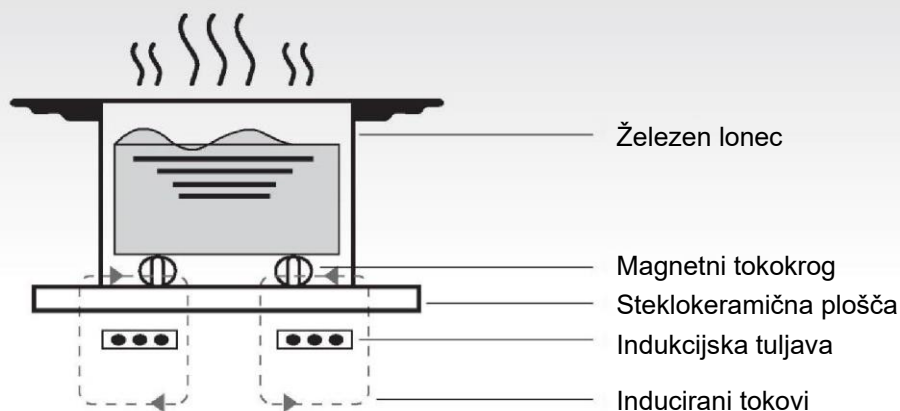
Predstavitev izdelka

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

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

Način delovanja

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



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

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

- **Zaščita pred pregrevanjem**

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

- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**

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

- **Opozorilo o preostali toploti**

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

- **Samodejni izklop**

Še ena varnostna značilnost indukcijske kuhalne plošče je samodejni izklop.

To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč.

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

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

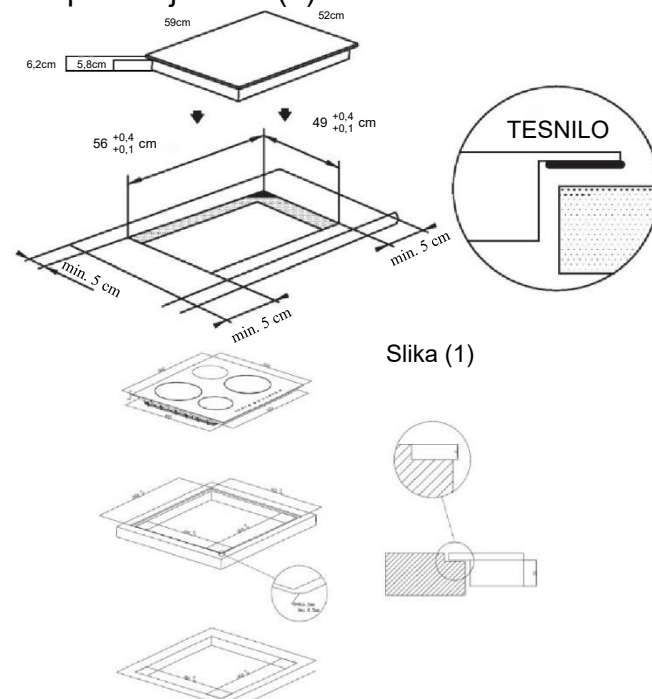
Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

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

Vgradnja

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

Kot prikazuje slika (1)

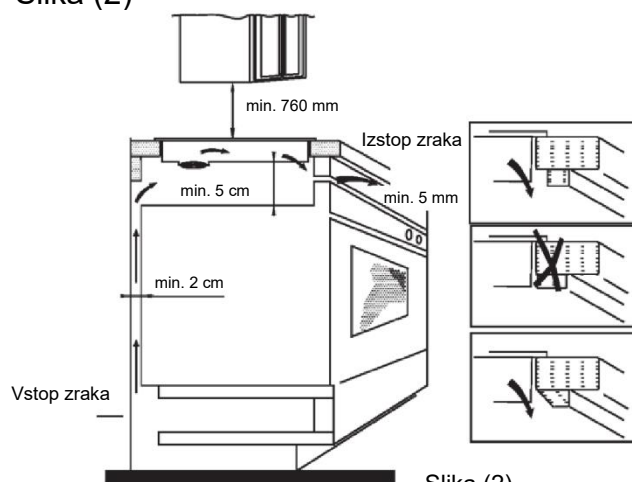


Slika (1)

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

2. Ključnega pomena je, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za vstop in izstop zraka niso zakrite. Zagotovite, da je plošča pravilno vgrajena, kot prikazuje slika 2.

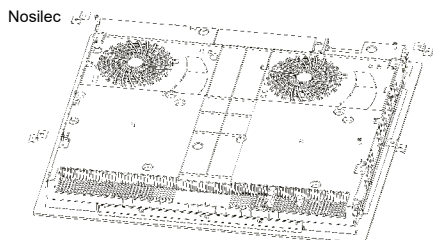
Slika (2)



Slika (2)

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

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 usposobljena oseba. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Aparata 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) Na vročino morata biti odporna tudi večplastno polnilo in lepilo delovne površine, da ne pride do poškodb.

4. Priklučitev na električno omrežje

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

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

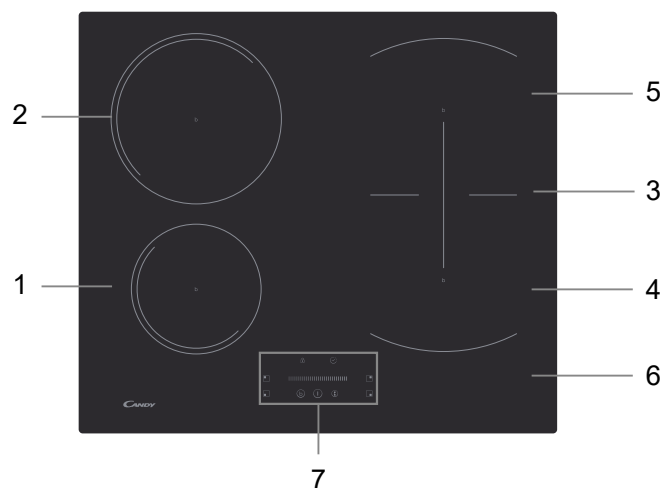
Slika (3)

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

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

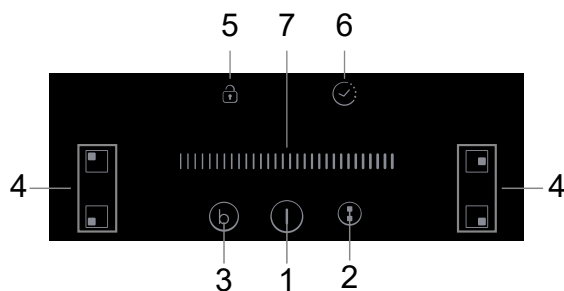
Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhhalne plošče:



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

Shematski prikaz upravljalne plošče

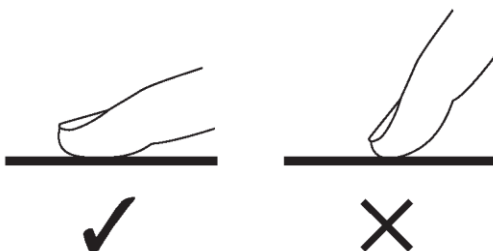


1. Gumb za vklop/izklop
2. Gumb za prilagodljivo območje
3. Segrevanje z ojačano močjo
4. Gumbi za izbiranje ogrevalnih con
5. Gumb za zaklepanje
6. Gumb časovnika
7. Drsnik na dotik za izbiro moči/nastavitev časovnika

Delovanje izdelka

Upravljalni elementi na dotik


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

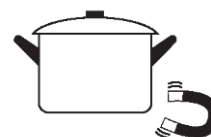


Izbira ustrezne kuhinjske posode



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

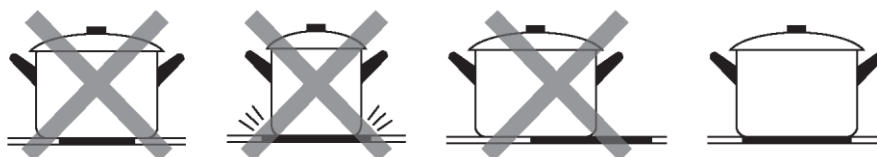
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom.
Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je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



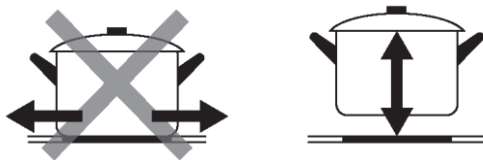
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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



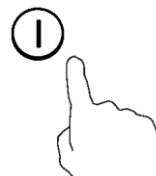
Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



Kako uporabljati

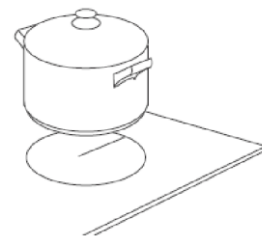
Začetek kuhanja

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



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

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

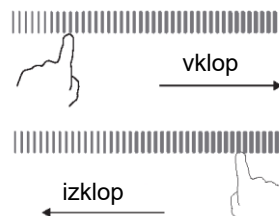


Dotaknite se gumba za izbiro kuhališča, da začne utripati indikator poleg gumba.



Z dotikom drsnika izberite nastavev segrevanja.

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



Če na prikazovalniku izmenično z nastavitvijo segrevanja utripa simbol

To pomeni, da:

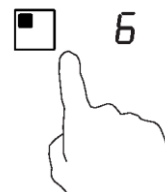
- posode niste postavili na ustrezno kuhališče ali
- posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje ali
- je posoda premajhna oziroma ni pravilno postavljena na sredino kuhališča.

Segrevanje ne poteka, če na kuhališču ni primerne posode.

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

Po koncu kuhanja

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



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



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



Pazite se vročih površin

Črka H vas opozori, katero kuhališče je še vroče.

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

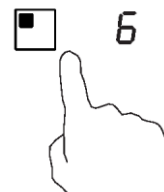
To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhhalno ploščo.



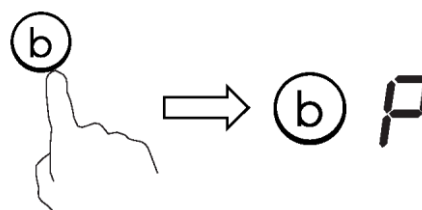
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone.

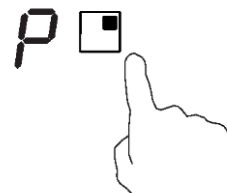


Ko se dotaknete gumba **(b)** za segrevanje z ojačano močjo, se na indikatorju cone prikaže črka »P« in ogrevalna cona se začne segrevati z največjo močjo.



Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

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



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



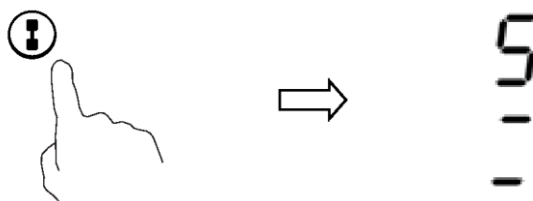
- Ta funkcija je na voljo za vsa kuhališča.
- Kuhališče po 5 minutah preklopi na prvotno nastavitev segrevanja.
- Če je bila pred vklopom funkcije segrevanja z ojačano močjo nastavljena stopnja segrevanja 0, kuhališče po 5 minutah znova preklopi na stopnjo 9.

PRILAGODLJIVO OBMOČJE

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

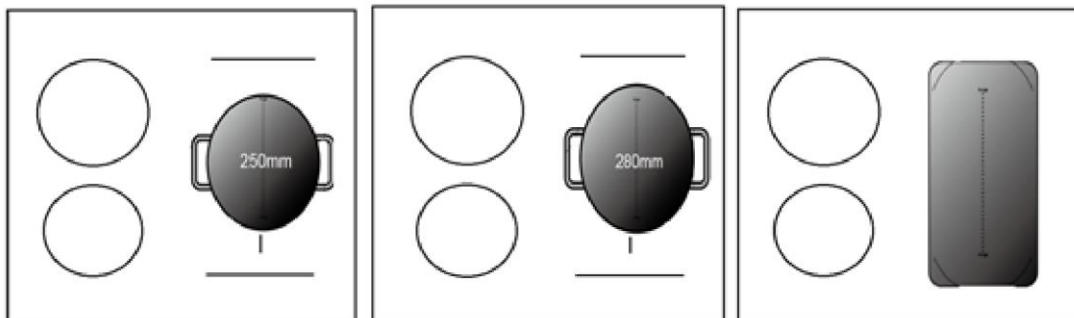
Kot eno veliko kuhališče

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



2. Pri uporabi velikega kuhališča upoštevajte naslednja priporočila:

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

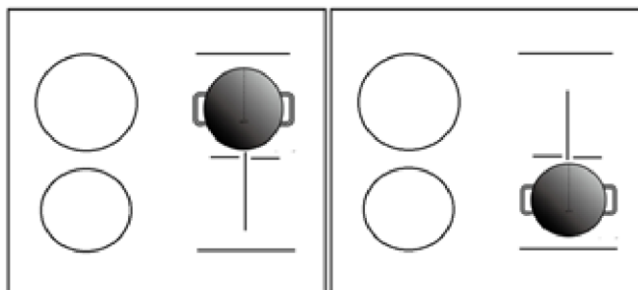


Odsvetujemo uporabo drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje aparata.

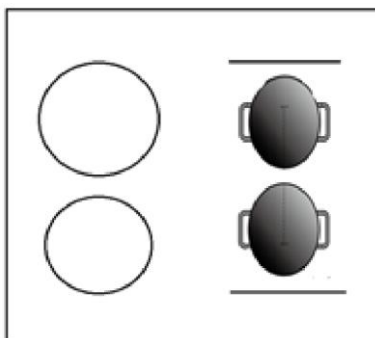
Kot dve neodvisni kuhališči

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

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



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



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

Zaklepanje upravljalnih elementov

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

Za zaklepanje upravljalnih elementov



Dotaknite se gumba za zaklepanje.

Indikator časovnika bo prikazal simbol »Lo«.

Za odklepanje upravljalnih elementov

Dotaknite se in nekaj časa držite gumb za zaklepanje.



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

Gumb časovnika

Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina:

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

a) Uporaba časovnika kot minutnega opomnika

Če ne izberete nobenega kuhališča

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

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

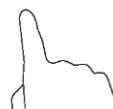


15



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

15



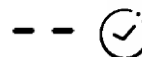
Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 9). Zdaj ste nastavili čas 95 minut.

95



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

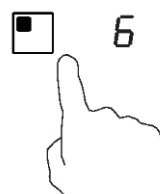
Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal 30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »-«.



b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavite eno kuhališče

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



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



Čas nastavite z dotikom drsnika (npr. 5).



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



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



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

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



Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.



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

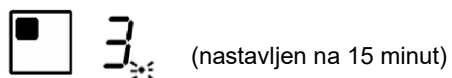
Zgoraj prikazane slike služijo samo za ponazoritev in ne predstavljajo nujno končnega izdelka.

Nastavitev za več kuhališč:

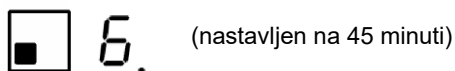
Koraki za nastavitev več kuhališč so podobni korakom za nastavitev enega kuhališča.

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

Kot je prikazano spodaj:



(nastavljen na 15 minut)



(nastavljen na 45 minuti)

Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo.

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

Kot je prikazano na desni:

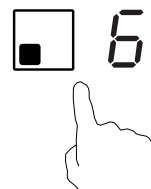


(nastavljen na 30 minut)

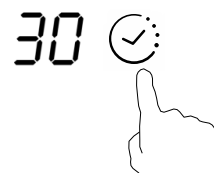
Ko se dotaknete gumba za izbiro ogrevalne cone, bo indikator časovnika prikazal ustrezen časovnik.

c) Preklic časovnika

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



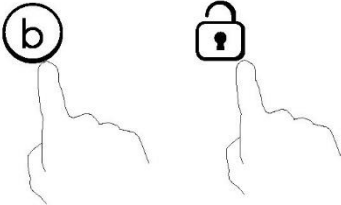
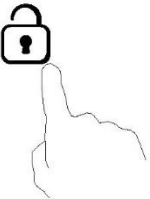
Dotaknite se gumba časovnika, da indikator začne utripati.

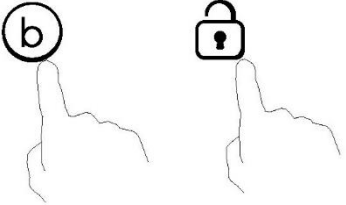
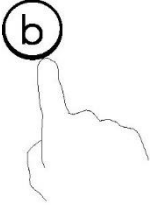
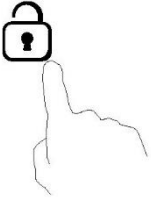


Z dotikom drsnika nastavite časovnik na vrednost »00«, s čimer ga prekličete.

Funkcija upravljanja porabe energije

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

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

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

Privzeti časi delovanja

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

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

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

Izbira posode za kuhanje



Železna ponev
za cvrtje



Lonec iz
nerjavnega jekla



Železni lonec



Železni
kotliček



Kotliček iz
emajliranega
nerjavnega
jekla



Emajliran lonec

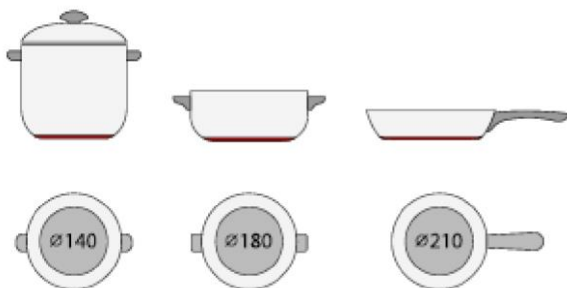


Železna ponev

Uporabljate lahko različne posode za kuhanje.

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

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





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

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



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

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

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče lahko enostavno očistite na naslednji način:

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

OPOMBA: Pred čiščenjem izklopite aparat.

Prikaz in odpravljanje napak

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

Odpravljanje težav

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

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

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

2) Posebne napake in rešitve

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

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

Zgoraj je navedeno, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Aparata ne razstavljajte sami, da se izognete morebitnim nevarnostim in poškodbam indukcijske kuhalne plošče.

Služba za pomoč strankam

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

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

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

Posebna izjava

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



ODSTRANJEVANJE:

Tega izdelka ne odlagajte kot nesortiran komunalni odpadki.

Takšne odpadke je treba zbirati ločeno za posebno obdelavo.

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

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

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

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

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

Rappel de sécurité et entretien :

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

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

Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.

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

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

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

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

Cher client,

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

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

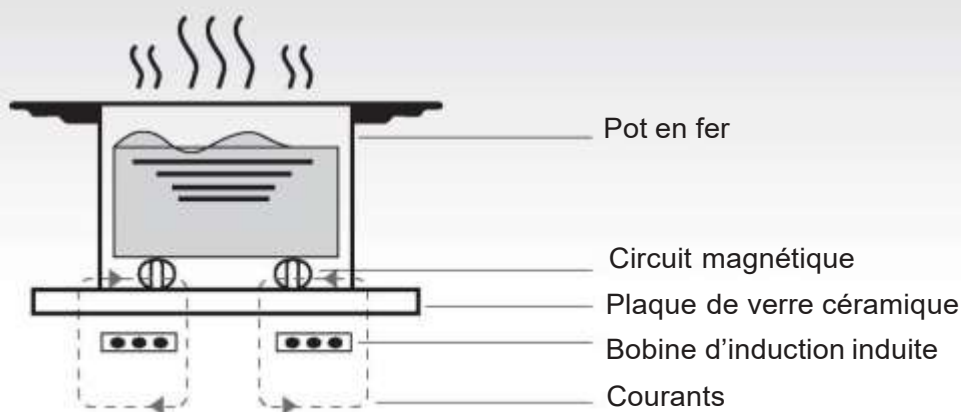
Présentation du produit

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

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

Principe de fonctionnement

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



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique.

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

• Protection contre la surchauffe

Un capteur surveille la température dans les zones de cuisson. Lorsque la température dépasse un niveau de sécurité, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

• Détection d'objets petits ou non magnétiques

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

• Indicateur de chaleur résiduelle

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

• Arrêt automatique

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

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

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

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

Installation

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

Comme indiqué dans la Figure (1)

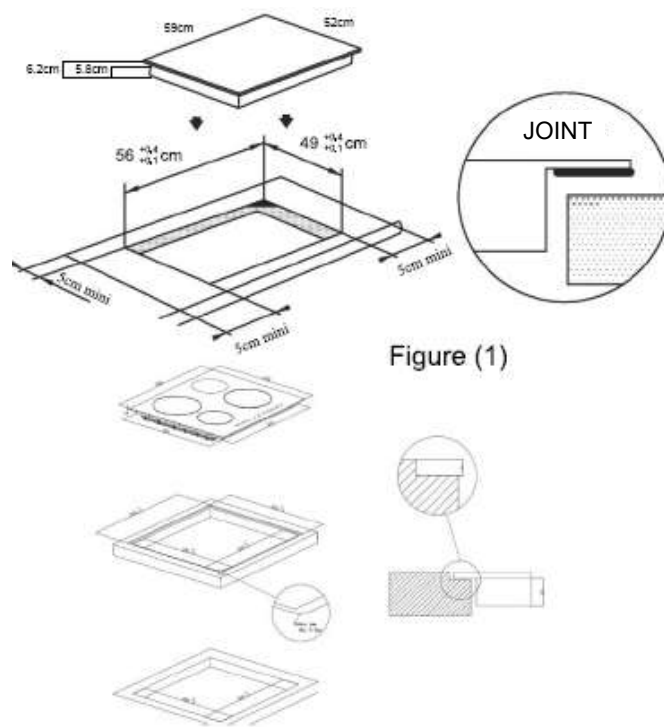


Figure (1)

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

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

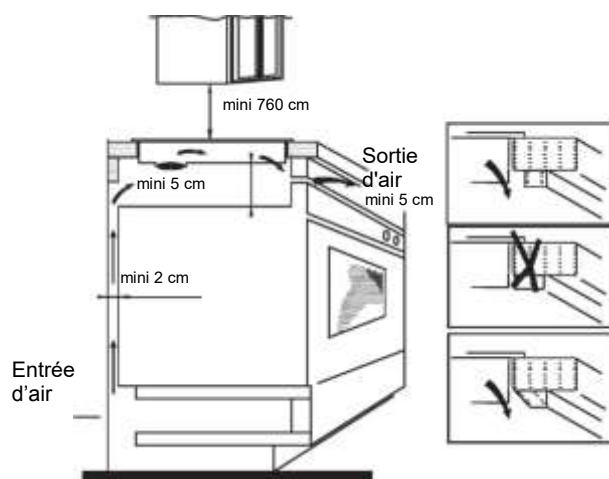
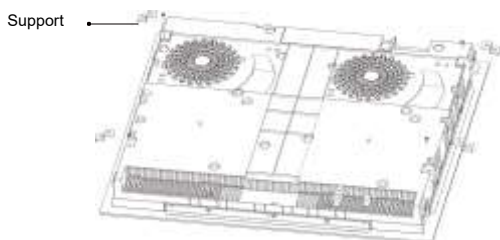


Figure (2)

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

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

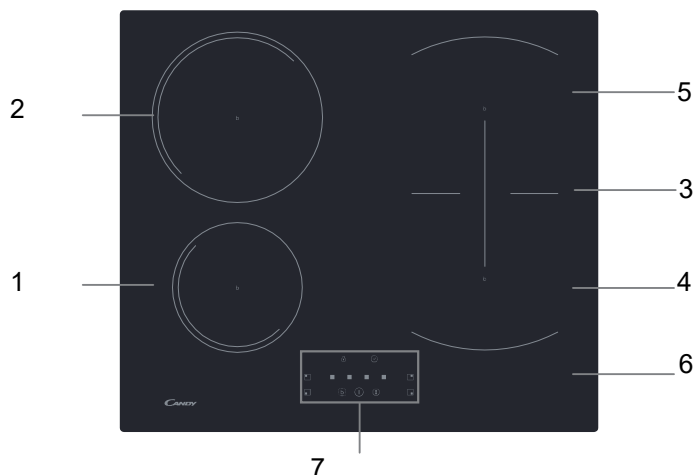


Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cela doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.

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.

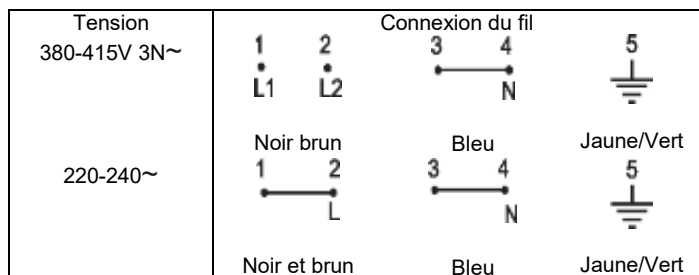
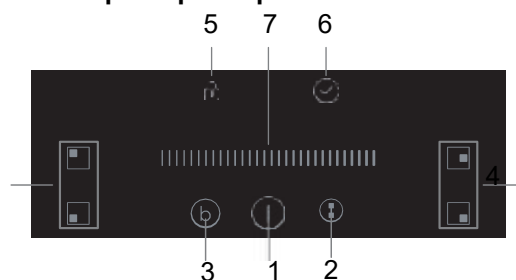


Figure (3)

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



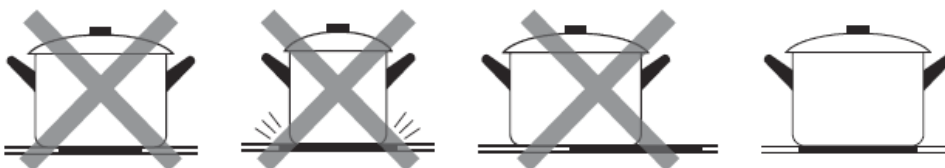
- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la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



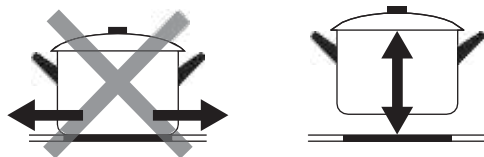
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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.



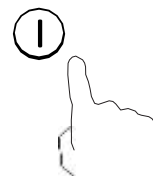
Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction – ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d’érafler le verre.



Mode d’emploi

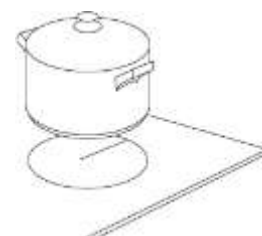
Démarrage de la cuisson

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.

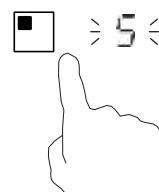


Posez votre casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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

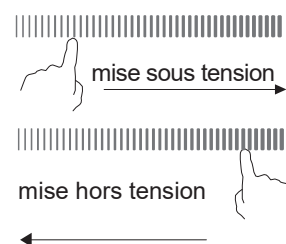


En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter



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 :

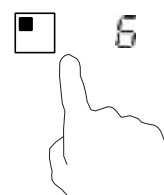
- vous n’avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
- que la casserole que vous utilisez n’est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n’est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.

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

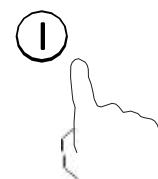
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



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.

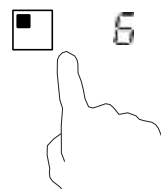
« H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur le foyer de cuisson encore chaud.



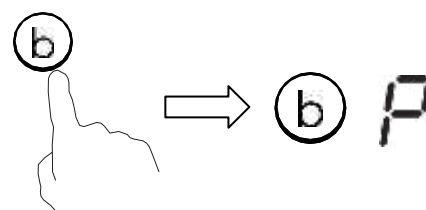
Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

Activation de la fonction « boost »

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

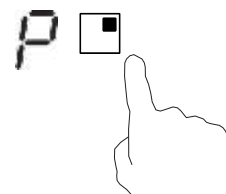


Appuyez à nouveau sur la touche « **B** » : « b » s'affiche sur le témoin du foyer de cuisson et le niveau de chauffe atteint son maximum.

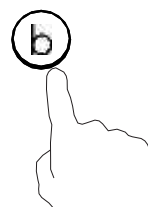


Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)

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.



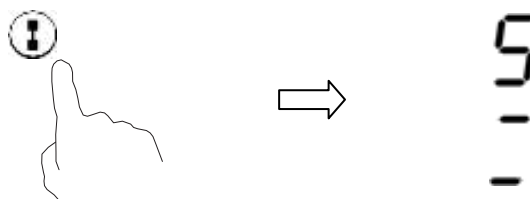
- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

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.

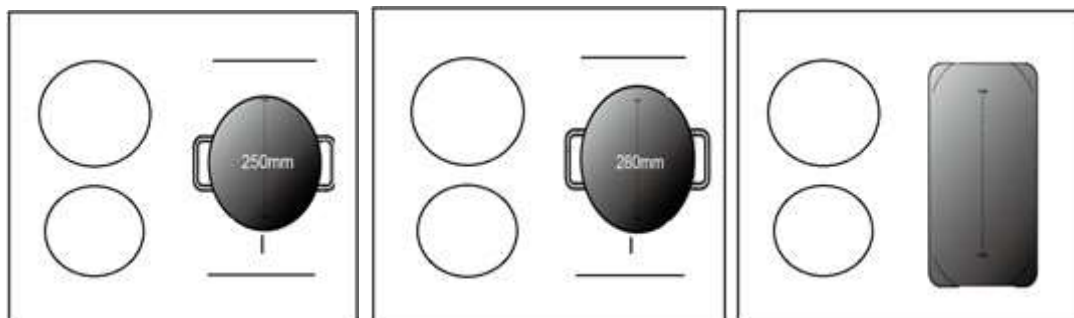
Sélection d'une grande zone

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)

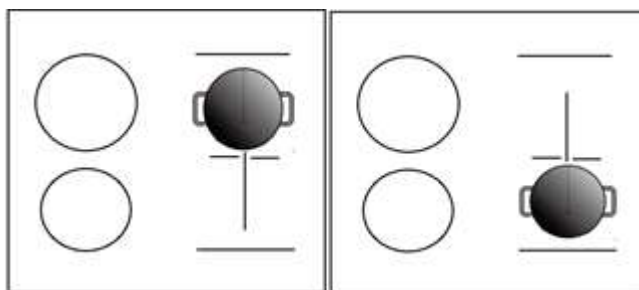


Nous ne recommandons aucune autre opération, sauf pour les trois situations indiquées ci-dessus, car cela pourrait avoir un effet sur la chauffe de l'appareil

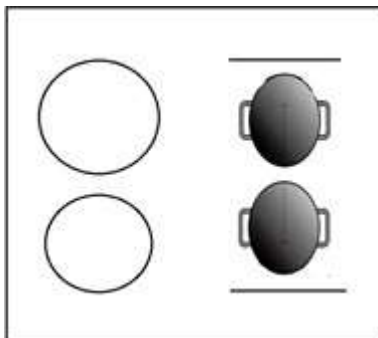
Sélection de deux zones de cuisson séparées

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)



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

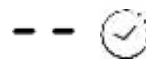


Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.



Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant.

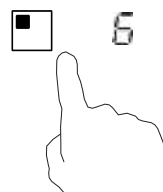
Le buzzer retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temps indique « - - » quand la temps réglé est écoulé.



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.



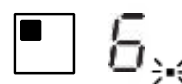
Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 9) : vous avez réglé le temporisateur sur 95 minutes.



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.

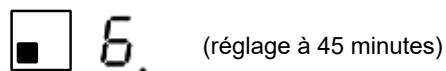
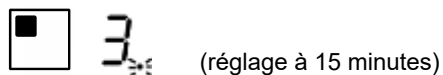
Les illustrations ci-dessus ne sont fournies qu'au titre de référence ; le produit final est applicable.

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 :

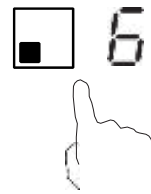


(réglage à 30 minutes)

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de temporisation.

c) Annuler la temporisation

Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez annuler la temporisation



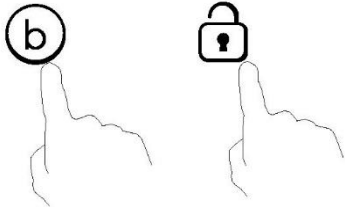
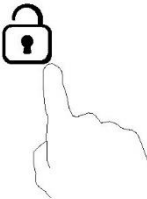
En appuyant sur la touche de temporisation, l'indicateur commence à clignoter

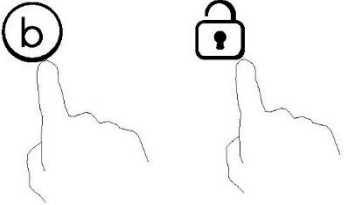
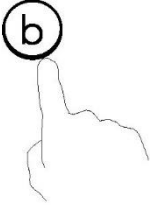
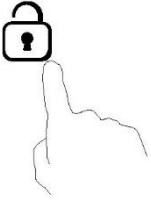


Utilisez le curseur pour régler le temporisateur sur « 00 » : la temporisation est annulée

Fonction de gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont en mesure de se limiter automatiquement pour fonctionner à une puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.
- Il n'est pas nécessaire de mettre des casseroles sur les zones de cuisson. **Nous suggérons de démarrer le réglage dans les 5 secondes après avoir allumé.** Vous devez entrer dans le mode de réglage de la puissance dans les 60 secondes pour entrer dans la fonction de gestion de la puissance.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance	
<p>1. Veillez noter que cela n'allume pas la plaque. À ce stade, appuyez sur "Boost" et "Verrouillage" simultanément.</p> 	<p>Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1.</p>
<p>2. Appuyez sur la touche "Verrouillage".</p> 	<p>Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1 et le symbole "E" s'affiche sur la zone n° 2.</p>

<p>3. Appuyez sur les touches "Boost" et "Verrouillage" simultanément.</p> 	<p>Le symbole "S" s'affiche sur la zone n° 1, "E" s'affiche sur la zone n° 2 et "t" s'affiche sur la zone n° 3. Le mode de puissance maximale actuelle (7.4) s'affiche en même temps sur le voyant de la minuterie.</p>
Pour passer à un autre niveau	
<p>Appuyez brièvement sur la touche "Boost"</p> 	<p>Il y a 6 niveaux de puissance, de "7.4" à "2.5". Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux. "7.4" : la puissance maximale est de 7,4 kW. "6.5" : la puissance maximale est de 6,5 kW. "5.5" : la puissance maximale est de 5,5 kW. "4.5" : la puissance maximale est de 4,5 kW. "3.5" : la puissance maximale est de 3,5 kW. "2.5" : la puissance maximale est de 2,5 kW.</p>
Validation de la fonction de gestion de la puissance	
<p>Une fois que le mode de réglage de la puissance souhaité est sélectionné, appuyez sur la touche "Verrouillage"</p> 	<p>Lorsque le voyant de la minuterie cesse de clignoter, le mode de puissance est réglé avec succès.</p>
Quitter la fonction de gestion de la puissance	
<p>Après le réglage, veuillez à éteindre puis à rallumer.</p>	<p>La plaque sera alors éteinte.</p>

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.

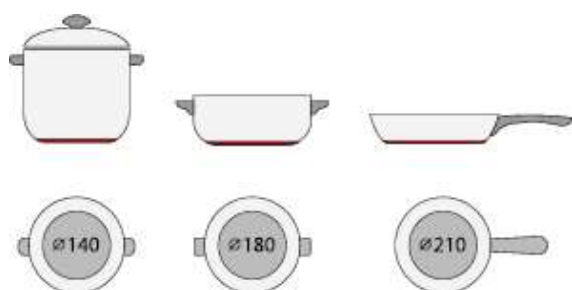
2. Poser un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, ce dernier peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.

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
Pas de rétablissement automatique		
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
E3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit	

E6	Température élevée de l'IGBT.	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	
U1	Erreur de communication	Rétablissez la connexion entre la carte du tableau d'affichage et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte du tableau d'affichage.

2) Défaillance spécifique et solution

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	Erreur de connexion entre la carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas, ou l'affichage LED n'est pas normal.	Le tableau d'affichage est endommagé.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou l'évacuation d'air peuvent être bloquées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "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</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.