



CANDY

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano cottura a induzione

ITALIANO

Használati útmutató indukciós főzőlaphoz

MAGYAR

Navodila za uporabo za indukcijsko kuhhalno ploščo

SLOVENSKO

Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej

POLSKI

Manual de instruções para placa de indução

PORTUGUÊS

Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje

HRVATSKI

Индукциялық конфорка нұсқаулығы

ҚАЗАҚША

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ

CI642CTT/E1

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

EAC

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

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

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

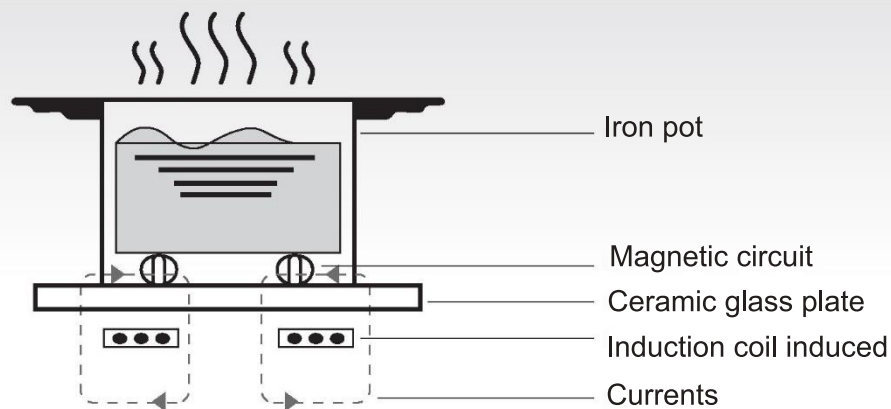
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

- **Protection from over-heating**

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

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

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

- **Residual heat warning**

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

- **Auto shutdown**

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

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

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

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

Installation

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

As shown in Figure (1)

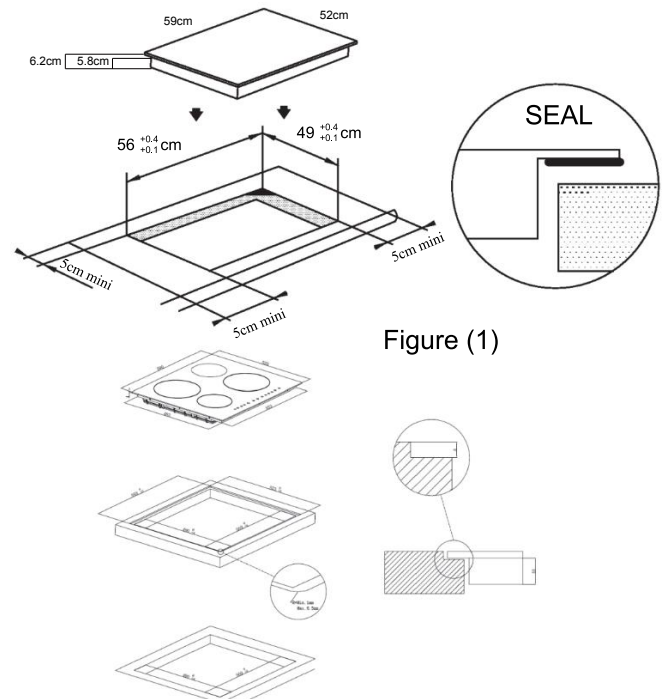


Figure (1)

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

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

Figure (2)

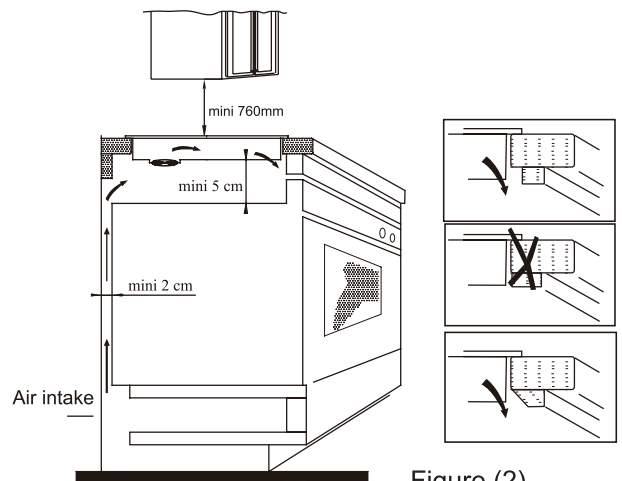
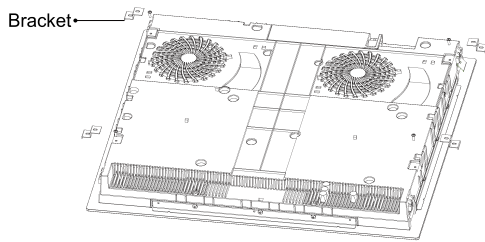


Figure (2)

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

- 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)

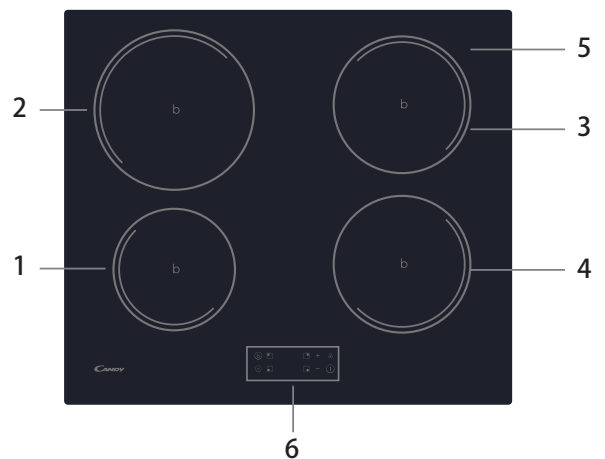
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

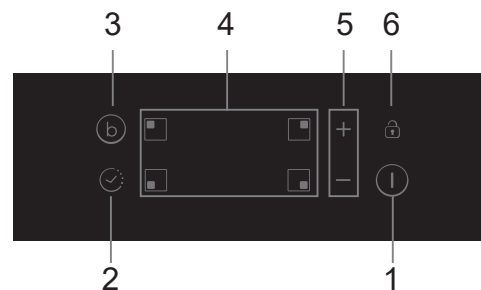
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



- Max. 1300/1500W zone
- Max. 2300/2600W zone
- Max. 1800/2000W zone
- Max. 1800/2000W zone
- Glass plate
- Control panel

Schematic diagram of the control panel



- On/Off control
- Timer control
- Boost
- Heating zone selection controls
- Power / Timer regulating key
- Keylock control

Operation of Product


Touch Controls

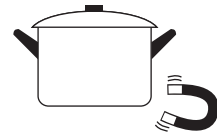
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



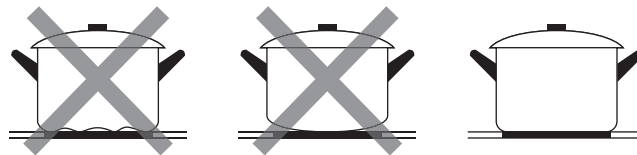
Choosing the right Cookware



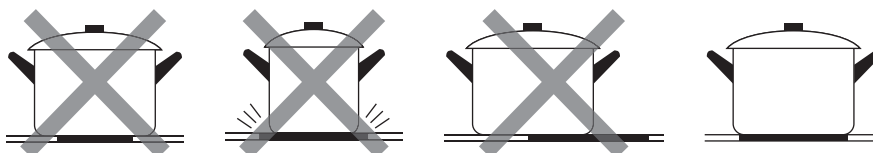
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



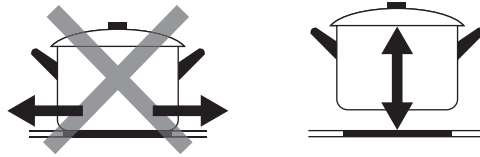
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



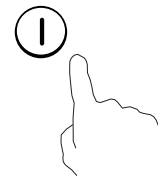
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

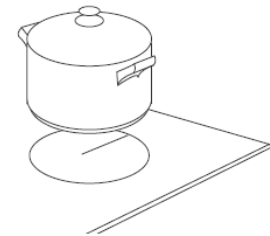
Start cooking

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

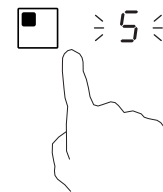


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

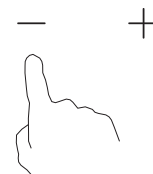


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the “-” or “+” 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 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 will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

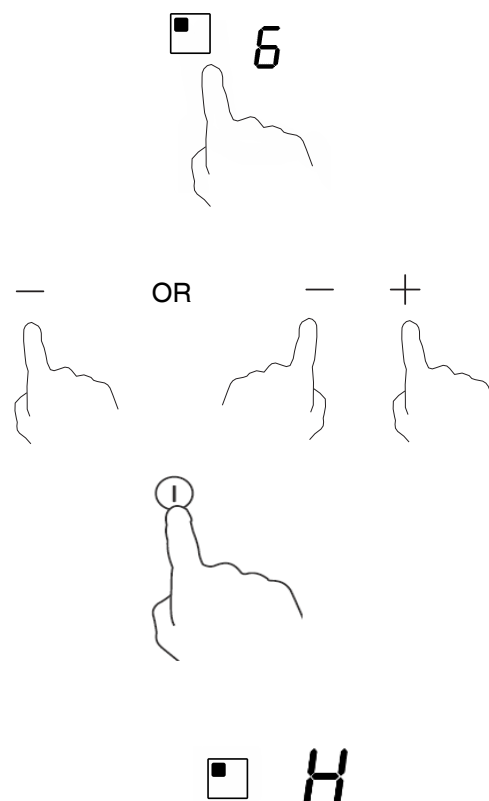
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off

Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. 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.

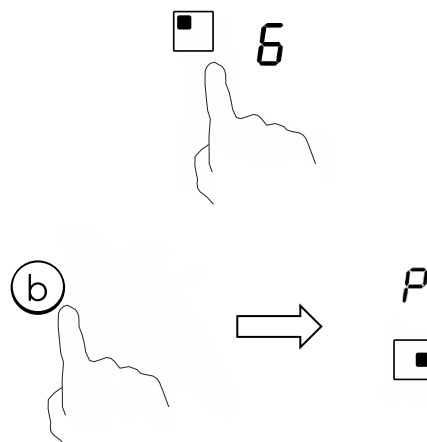


Using the Boost function

Activate the boost function

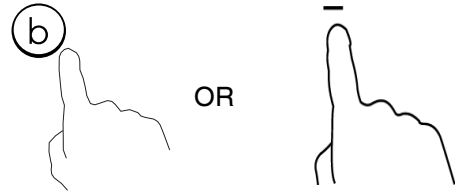
Touching the heating zone selection control.

Touching the boost control **B**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

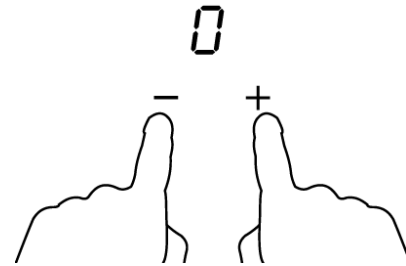


Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically



- 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.

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

Make sure the cooktop is turned on, if you are selecting a cooking zone

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



Select the zone by touching the heating zone selection control.

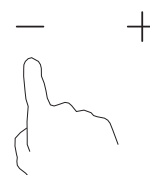
When the zone is confirmed, touch the control of the timer.

The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

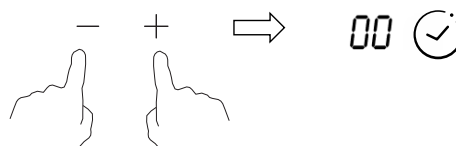
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the minute minder

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

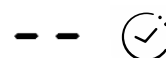
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



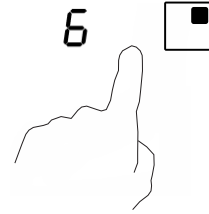
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



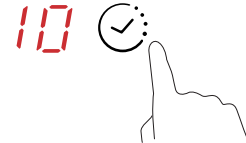
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



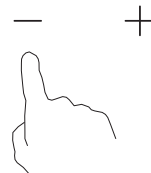
In short time, before the display stops flashing, touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

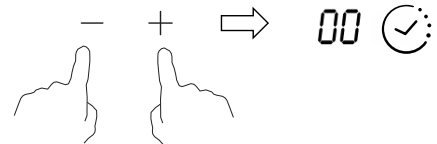
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



To cancel the timer

Select the zone by touching the heating zone selection control. In a short time, touch the timer control.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.

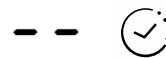


When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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.

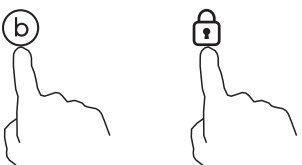

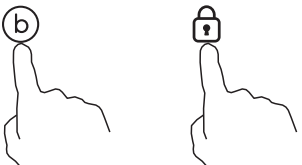



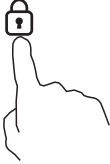
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

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

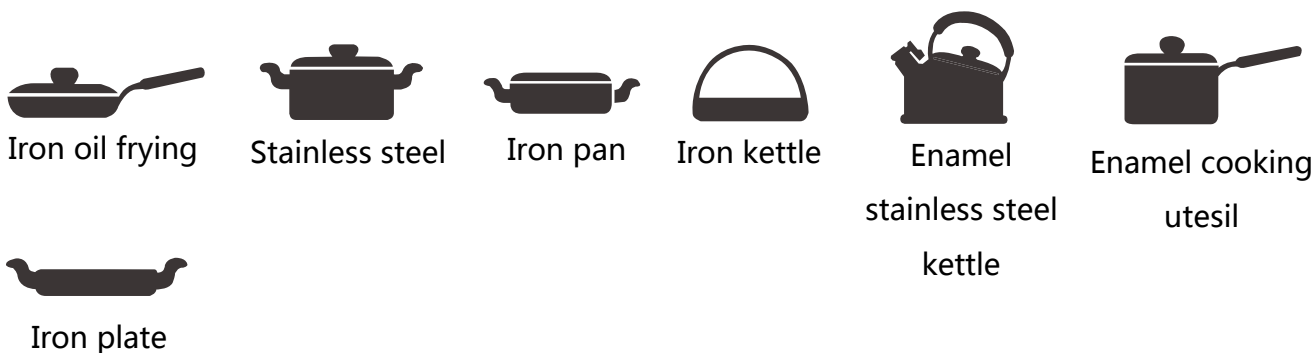
Power Management Function

- 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 (7.2) 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 "7.2" to "2.5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"7.2" : the maximum power is 7.2kW. "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	

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

Selection of cooking vessels



You may have a number of different cooking vessels

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

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

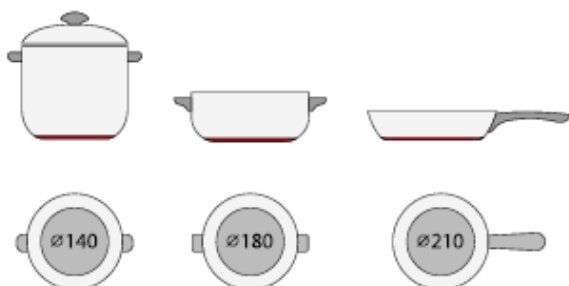
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.

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

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

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

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





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

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

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



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	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.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification					
Type of hob:					CI642CTT/E1
Number of cooking zones and/or areas	zones				4
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				X
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones				
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm		Rear left	∅	21,0	cm
		Rear central	∅		cm
		Rear right	∅	18,0	cm
		Central left	∅		cm
		Central central	∅		cm
		Central right	∅		cm
		Front left	∅	16,0	cm
		Front central	∅		cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm		Rear left	L		cm
			W		
		Rear central	L		cm
			W		
		Rear right	L		cm
			W		
		Central left	L		cm
			W		
		Central central	L		cm
			W		
		Central right	L		cm
			W		
		Front left	L		cm
			W		
		Front central	L		cm
			W		
Front right	L		cm		
	W				
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg		Rear left	E _{Electric cooking}	182,0	Wh/kg
		Rear central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Rear right	E _{Electric cooking}	186,3	Wh/kg
		Central left	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Central right	E _{Electric cooking}		Wh/kg
		Front left	E _{Electric cooking}	196,3	Wh/kg
		Front central	E _{Electric cooking}		Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg			E _{Electric hob}	188,1	Wh/kg
Standard applied : EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance					
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 					
These information are to be considered as part of the appliance user manual.					

Promemoria sulla sicurezza e manutenzione:

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non vengano sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito.
- In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare elettrodomestici a vapore per le operazioni di pulizia.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Eventuali fuoriuscite devono essere rimosse dal coperchio prima dell'apertura.

- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentola.
- Questo elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Le istruzioni indicano il tipo di cavo da utilizzare tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- **ATTENZIONE:** per evitare pericoli dovuti a un reset accidentale del disgiuntore termico, questo elettrodomestico non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno (ad es. un timer) né collegato a un circuito soggetto ad accensioni e spegnimenti regolari.

AVVERTENZA: utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

- Adoperare sempre utensili da cucina idonei.
- Poggiare sempre la pentola al centro dell'unità utilizzata per cucinare.
- Non collocare oggetti sul pannello dei comandi.
- Non utilizzare la superficie per tagliare.

- Lasciare raffreddare la superficie del piano cottura prima di chiudere il coperchio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve controllato costantemente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.

Gentile Cliente:

Grazie per aver acquistato un piano cottura a induzione CANDY. Siamo certi che funzionerà perfettamente per lunghi anni.

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di utilizzare il piano cottura e tenere sempre il manuale a portata di mano per poterlo consultare in seguito.

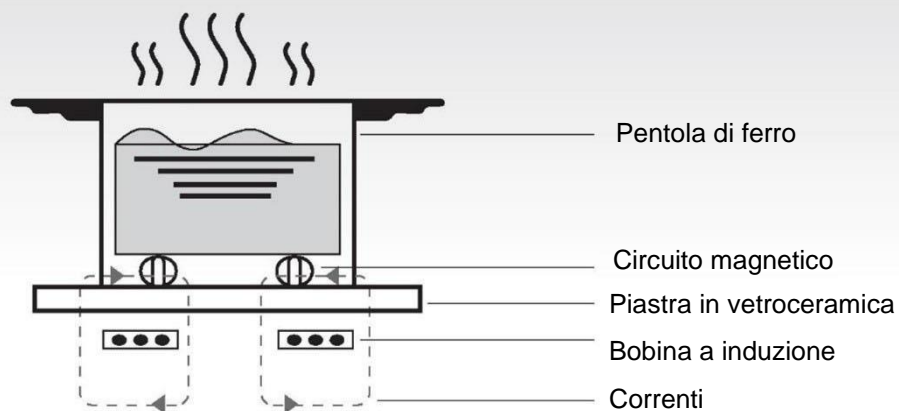
Presentazione del prodotto

Il piano cottura a induzione è adatto a tutti i tipi di cottura, grazie alle zone di cottura elettromagnetiche, ai comandi microcomputerizzati e alle numerose funzioni, per cui rappresenta la scelta ideale per la famiglia moderna.

Il piano cottura a induzione CANDY, prodotto con materiali appositamente importati, è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. Tramite la bobina, la corrente elettrica genera un potente campo magnetico. In tal modo, vengono prodotti numerosi vortici che a loro volta generano calore che viene trasmesso al recipiente di cottura attraverso la zona di cottura.



Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato appositamente per l'uso domestico. In virtù dei continui miglioramenti dei prodotti, CANDY si riserva il diritto di modificare in qualunque momento le specifiche tecniche, i programmi o l'estetica dell'elettrodomestico.

- **Protezione contro il surriscaldamento**
Un sensore controlla la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera il livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.
- **Rilevamento di piccoli elementi non magnetici**
Quando una pentola con un diametro inferiore a 80 mm o un altro piccolo oggetto (ad es. un coltello o una forchetta) viene lasciato sul piano cottura, viene emesso un segnale acustico per circa un minuto, dopo di che il piano cottura passa automaticamente in standby.
- **Avvertenza sul calore residuo**
Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.
- **Spegnimento automatico**
Il piano cottura a induzione è dotato di un'ulteriore funzione di sicurezza: lo spegnimento automatico della zona di cottura nel caso in cui ci si dimentichi di spegnerla. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	La zona scaldante si spegne automaticamente dopo
1~3	8 ore
4~6	4 ore
7~9	2 ore

Quando la pentola viene rimossa dalla zona di cottura, il riscaldamento si interrompe immediatamente e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo l'emissione di un segnale acustico per 1 minuto.

Avvertenza: i portatori di pacemaker cardiaci devono consultare un medico prima di utilizzare la piastra a induzione.

Installazione

1. Sul piano di lavoro praticare un foro delle dimensioni indicate nello schema seguente. Lasciare uno spazio di almeno 50 mm attorno al foro. Lo spessore del piano di lavoro deve avere almeno 30 mm e il materiale deve resistere al calore. Seguire le istruzioni della Figura (1)

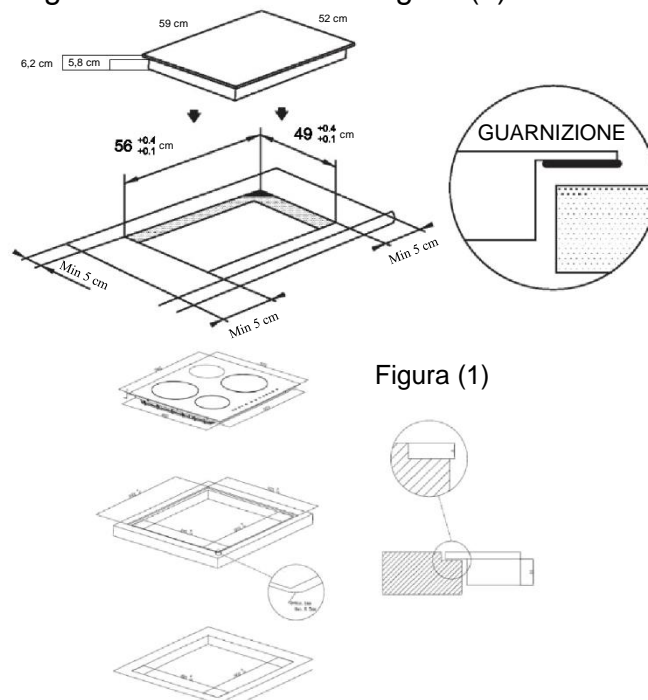


Figura (1)

Installazione a filo: è possibile solo se non è installato un forno sotto il piano di lavoro.

2. È fondamentale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura sia installato correttamente come illustrato nella Figura (2).

Figura (2)

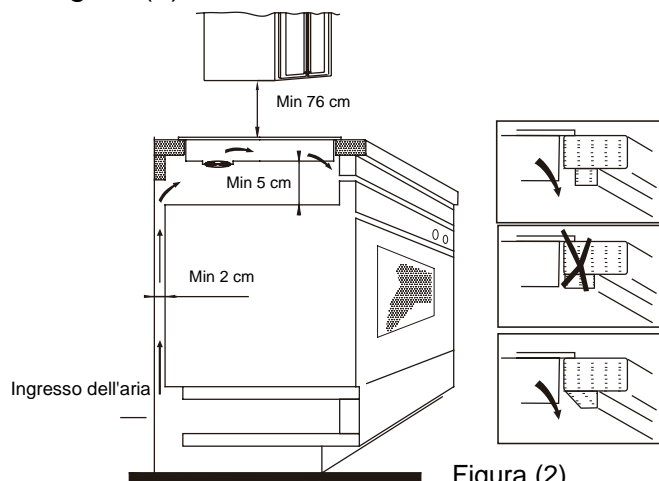
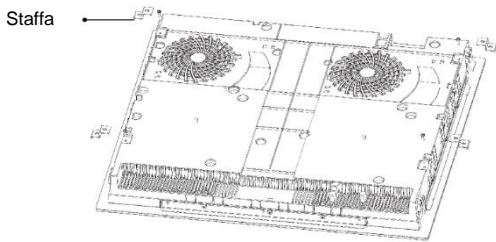


Figura (2)

NB: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 76 cm.

3. Fissare il piano cottura al piano di lavoro utilizzando le quattro staffe sulla base del piano cottura. La posizione delle staffe può essere regolata in base allo spessore del top.



Avvertenze:

- (1) Il piano cottura a induzione deve essere installato da una persona debitamente qualificata. Il produttore mette a disposizione installatori qualificati. Non provare mai a installare personalmente l'elettrodomestico.
- (2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugatrici.
- (3) Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo che sia possibile un irraggiamento ottimale del calore.
- (4) La parete e la zona sopra il piano cottura devono resistere al calore.
- (5) Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono esistere al calore.

4. Collegamento all'alimentazione elettrica

L'alimentazione deve essere collegata a un interruttore unipolare in conformità alle norme pertinenti. La modalità di collegamento è illustrata nella Figura (3).

Tensione	Collegamento dei conduttori				
380-415 V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏚
	Nero	Marrone	Blu		Giallo/Verde
220-240 V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏚
	Nero e marrone		Blu		Giallo/Verde

Figura (3)

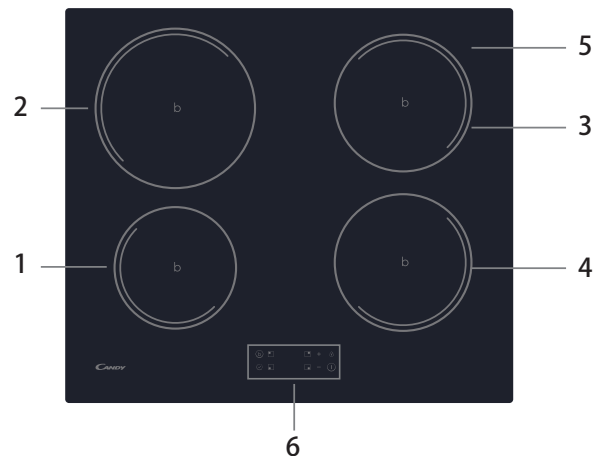
Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.

Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.

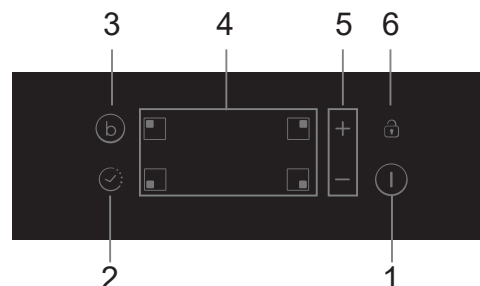
Il cavo non deve essere piegato o compresso. Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

Schema del piano cottura a induzione:



- 1. Zona max 1300/1500 W
- 2. Zona max 2300/2600 W
- 3. Zona max 1800/2000 W
- 4. Zona max 1800/2000 W
- 5. Piastra in vetro
- 6. Pannello dei comandi

Schema del pannello dei comandi

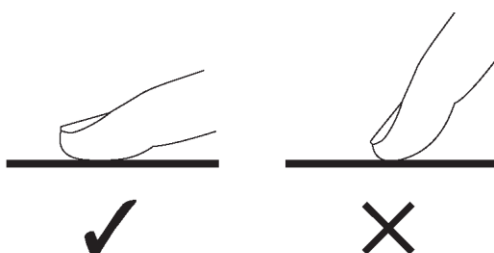


- 1. Comando di accensione/spengimento
- 2. Comando del timer
- 3. Boost
- 4. Comandi per la selezione della zona scaldante
- 5. Tasto di regolazione della potenza e del timer
- 6. Comando di blocco dei tasti

Uso del prodotto

Comandi touch


- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.

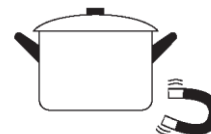


Scelta degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei per la cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.

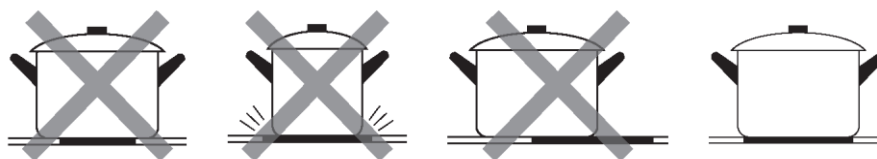
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attirato, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.



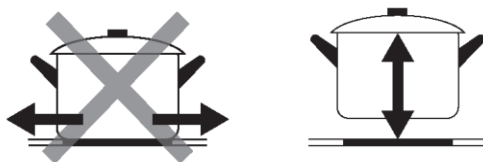
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata. La massima efficienza si ottiene adoperando una pentola di diametro lievemente superiore a quello della zona di cottura. Se si utilizza una pentola di dimensioni inferiori, l'efficienza sarà inferiore a quella prevista. Pentole di diametro inferiore a 140 mm potrebbero non essere rilevate dal piano cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



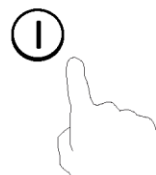
Le pentole poggiare sul piano cottura a induzione devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



Utilizzo

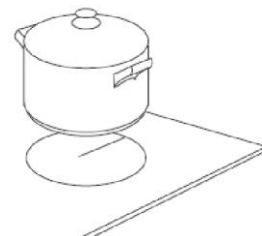
Inizio della cottura

Toccare per 3 secondi il comando di accensione/spengimento. Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutto il display visualizza "-" o "- -", indicando che il piano cottura a induzione è in modalità di attesa.



Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.

- Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

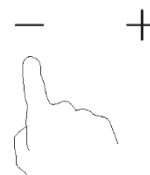


Toccano il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.



Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".

- Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.



Il display visualizza l'indicazione lampeggiante alternativamente all'impostazione della temperatura

In tal caso:

- non è stata collocata una pentola sulla zona di cottura corretta;
- la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione;
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si colloca una pentola idonea sulla zona di cottura, il riscaldamento non avviene.

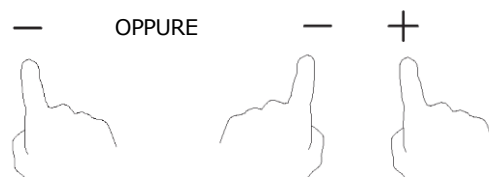
Se non viene collocata una pentola idonea sulla zona di cottura, il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Fine della cottura

Toccare il comando di selezione della zona scaldante da spegnere.



Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0" o toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+". Accertarsi che il display indichi "0".

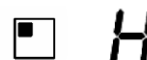


Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spengimento.



Attenzione alle superfici calde

H indica che la zona di cottura è calda al tatto.
L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



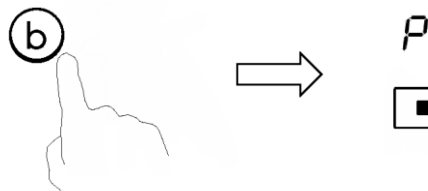
Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

Toccare il comando di selezione della zona scaldante.

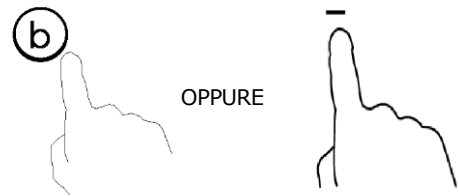


Toccando il comando Boost B, l'indicatore della zona visualizza "P" e la potenza raggiunge il massimo.

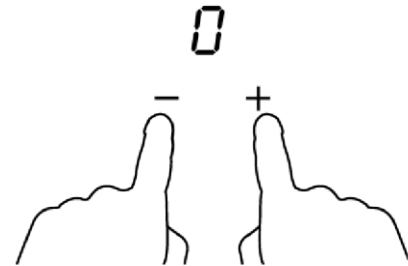


Annullamento della funzione Boost

Toccando il comando "Boost" o il tasto "-" per annullare la funzione Boost, viene ripristinata l'impostazione originaria della zona di cottura.



Toccare contemporaneamente entrambi i comandi "-" e "+". La zona di cottura si spegne e la funzione Boost si annulla automaticamente.



- L'impostazione originaria della zona di cottura viene ripristinata dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione originaria della temperatura era 0, dopo 5 minuti tornerà a 9.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spengimento.



Per bloccare i comandi

Toccando il comando di blocco, l'indicatore del timer visualizzerà "Lo".

Per sbloccare i comandi

Tenere premuto per qualche istante il comando di blocco.



Quando il piano cottura è in modalità blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spengimento . In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura a induzione con il comando di accensione/spengimento , ma occorrerà prima sbloccare il piano cottura.

Comando del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- È possibile impostarlo in modo che vengano spente una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
Il timer conta fino a 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come promemoria minuti

Accertarsi che il piano cottura sia acceso, se viene selezionata una zona di cottura.

Nota: per utilizzare il promemoria minuti, almeno una zona deve essere attiva.



Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante.

Una volta confermata la zona, toccare il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".

Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto.

Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



Per annullare il promemoria minuti

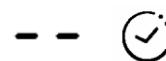
Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer. Toccando contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".



Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.



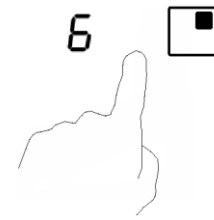
Viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" una volta trascorso il tempo impostato.



b) Impostazione del timer per lo spegnimento della zona di cottura

Impostare una zona

Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer (ad es. la zona n. 3).



Prima che il display smetta di lampeggiare, toccare subito il comando del timer. L'indicatore del promemoria inizia a lampeggiare e il display del timer visualizza "10".



Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer. Suggerimento: toccare il comando "-" o "+" del timer una sola volta per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 1 minuto.

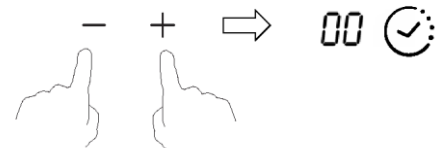
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per ridurre o aumentare il tempo con incrementi di 10 minuti.



Annullamento del timer

Selezionare la zona toccando il comando di selezione della zona scaldante. Toccare subito il comando del timer.

Toccano contemporaneamente i comandi "-" e "+", il timer si annulla e il display dei minuti visualizza "00".

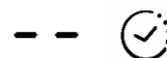


Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display indica il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.

NOTA: il puntino rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si accende, indicando che la zona è selezionata.



Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

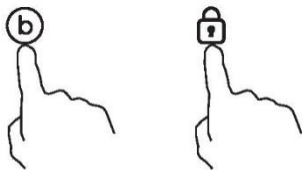
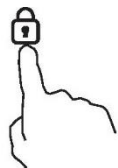
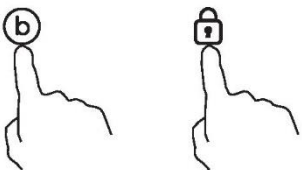




Altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.

Le immagini precedenti sono riportate solo a scopo di riferimento; l'aspetto reale del prodotto potrebbe essere diverso.

Funzione di gestione della potenza

- È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.
- I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.
- Non è necessario collocare le pentole sulle zone scaldanti. **È preferibile avviare l'impostazione entro 5 secondi dopo aver collegato l'alimentazione.** Per attivare la funzione di gestione della potenza è necessario entrare nella modalità di impostazione della potenza entro 60 secondi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza	
<p>1. Non accendere il piano cottura. A questo punto, premere contemporaneamente "Boost" e "Lock".</p> 	<p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S".</p>
<p>2. Premere il tasto "Lock".</p> 	<p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S" e sulla zona n. 2 verrà visualizzato il simbolo "E".</p>
<p>3. Premere di nuovo contemporaneamente i tasti "Boost" e "Lock".</p> 	<p>Sulla zona n. 1 verrà visualizzato il simbolo "S", sulla zona n. 2 verrà visualizzato il simbolo "E" e sulla zona n. 3 verrà visualizzato il simbolo "t". Al tempo stesso, sull'indicatore del timer verrà visualizzata la modalità di potenza massima corrente (7.2).</p>
Per passare a un altro livello	
<p>Premere brevemente il tasto "Boost".</p> 	<p>Esistono 6 livelli di potenza, da "7.2" a "2.5". Il livello verrà visualizzato dall'indicatore del timer.</p> <p>"7.2": potenza massima 7,2 kW. "6.5": potenza massima 6,5 kW. "5.5": potenza massima 5,5 kW. "4.5": potenza massima 4,5 kW. "3.5": potenza massima 3,5 kW. "2.5": potenza massima 2,5 kW.</p>

Conferma della funzione di gestione della potenza	
<p>Dopo aver selezionato la modalità di impostazione della potenza desiderata, premere il tasto "Lock".</p> 	<p>Quando l'indicatore del timer smette di lampeggiare, la modalità della potenza è impostata correttamente.</p>
Disattivazione della funzione di gestione della potenza	
<p>Dopo l'impostazione, scollegare e ricollegare l'alimentazione.</p>	<p>A questo punto, il piano cottura verrà spento.</p>

Scelta dei recipienti per la cottura



Padella di ferro
per friggere con
l'olio



Acciaio inox



Pentola di
ferro



Bollitore di
ferro



Bollitore in
acciaio inox
smaltato



Recipiente di
cottura smaltato

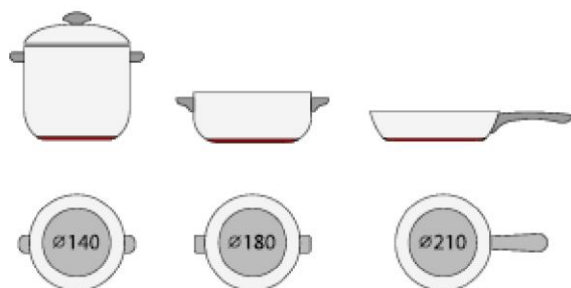


Piastra di ferro

È possibile cucinare con vari tipi di recipienti.

1. Questo piano cottura a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti per la cottura che è possibile provare adoperando uno dei seguenti metodi:
Collocare il recipiente sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è idoneo. Se lampeggia "U", il recipiente non è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Avvicinare un magnete al recipiente. Se il magnete viene attratto, il recipiente è idoneo all'uso con il piano cottura a induzione.
NB: la base del recipiente deve contenere materiale magnetico.
Il fondo deve essere piatto e il diametro deve essere quello indicato nella Tabella 1 seguente.
3. Adoperare solo utensili da cucina ferromagnetici in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox compatibili con i piani cottura a induzione.
4. Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente (Tabella 1).
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella Tabella 1, la pentola potrebbe non essere rilevata.

A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:





5. Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.
6. Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



Zona di cottura	Diametro della base delle pentole per cottura a induzione	
	Minimo	Massimo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

I dati sopra indicati possono variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale di cui è composta.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura a induzione può essere pulita facilmente come descritto di seguito:

Tipo di sporco	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Lieve	Applicare acqua calda e asciugare con un panno	Spugna per la pulizia
Anelli e calcare	Applicare aceto bianco sull'area, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Residui zuccherosi, plastica o alluminio fuso	Rimuovere i residui con un raschietto speciale per vetroceramica (preferibilmente in silicio)	Adesivo speciale per vetroceramica

NB: prima di effettuare la pulizia, staccare l'alimentazione.

Indicazione dei guasti e significato

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Grazie a questa funzione, il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di vari componenti senza smontare la superficie del piano cottura.

Soluzione dei problemi

1) Codice di guasto durante l'uso e relativa soluzione:

Codice di guasto	Problema	Soluzione
Senza ripristino automatico		
E1	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore della temperatura della piastra in ceramica.
E2	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
Eb	Guasto del sensore della temperatura della piastra in ceramica.	
E3	Il sensore della piastra in ceramica indica una temperatura elevata.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.
E4	Circuito aperto o guasto del sensore della temperatura IGBT.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E5	Corto circuito o guasto del sensore della temperatura IGBT.	

E6	Temperatura IGBT elevata.	Attendere che la temperatura IGBT torni normale. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità. Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.
E7	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale.
E8	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione
U1	Errore di comunicazione.	Ripristinare il collegamento tra la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display.

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Quando si inserisce la spina dell'unità, il LED non si accende.	Alimentazione assente.	Controllare se la spina è fissata saldamente nella presa e se la presa funziona.	
	Problema di collegamento della scheda di alimentazione accessoria e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni pulsanti non funzionano o il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore della modalità di cottura si accende ma il riscaldamento non si avvia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere eccessiva. Possibile ostruzione dell'ingresso o dell'uscita dell'aria.	
	Problema della ventola.	Controllare se la ventola funziona regolarmente. In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Durante l'uso, il riscaldamento si arresta improvvisamente e il display visualizza l'indicazione "U" lampeggiante.	Tipo di pentola errato.	Utilizzare una pentola appropriata (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento della pentola è danneggiato. Sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è insufficiente.		
	Il piano cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Attendere che la temperatura torni normale.	

		Premere il pulsante di accensione/spegnimento per riavviare l'unità.	
Le zone scaldanti sullo stesso lato (ad es. la prima e la seconda zona) visualizzano l'indicazione "u".	Problema di collegamento della scheda di alimentazione e della scheda del display.	Controllare il collegamento.	
	Il componente per la comunicazione della scheda del display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola emette un rumore anomalo.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni. Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Servizio di assistenza clienti

In caso di guasto, prima di chiamare l'assistenza post-vendita procedere come segue:

- Accertarsi che la spina l'elettrodomestico sia inserita correttamente.
- Consultare la tabella dei guasti sopra riportata.

Se non è possibile risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non provare a smontarlo e chiamare l'assistenza post-vendita.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato controllato attentamente. Il produttore, tuttavia, non può essere ritenuto responsabile per eventuali omissioni o errori di stampa.

Inoltre, eventuali modifiche tecniche possono essere incluse senza preavviso in una versione riveduta del manuale. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico illustrato in questo manuale possono differire da quello reale.



SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.

All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.

Informazioni sul prodotto per i piani cottura elettrici domestici conformi al Regolamento UE n. 66/2014

		Posizione	Simbolo	Valore	Unità di misura
Identificativo del modello					
Tipo di piano cottura:		CI642CTT/E1			
Numero di zone e/o aree di cottura	zone	4			
	aree				
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura e aree di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre solide)	Zone di cottura a induzione	X			
	Aree di cottura a induzione				
	Zone di cottura radianti				
	Piastre solide				
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm.	Posteriore sinistra	Ø	21,0	cm	
	Centrale posteriore	Ø		cm	
	Posteriore destra	Ø	18,0	cm	
	Centrale sinistra	Ø		cm	
	Centrale al centro	Ø		cm	
	Centrale destra	Ø		cm	
	Anteriore sinistra	Ø	16,0	cm	
	Centrale anteriore	Ø		cm	
	Anteriore destra	Ø	18,0	cm	
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ogni zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondate a 5 mm.	Posteriore sinistra	L W		cm	
	Centrale posteriore	L W		cm	
	Posteriore destra	L W		cm	
	Centrale sinistra	L W		cm	
	Centrale al centro	L W		cm	
	Centrale destra	L W		cm	
	Anteriore sinistra	L W		cm	
	Centrale anteriore	L W		cm	
	Anteriore destra	L W		cm	
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg	Posteriore sinistra	EC _{electric cooking}	182,0	Wh/kg	
	Centrale posteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg	
	Posteriore destra	EC _{electric cooking}	186,3	Wh/kg	
	Centrale sinistra	EC _{electric cooking}		Wh/kg	
	Centrale al centro	EC _{electric cooking}		Wh/kg	
	Centrale destra	EC _{electric cooking}		Wh/kg	
	Anteriore sinistra	EC _{electric cooking}	196,3	Wh/kg	
	Centrale anteriore	EC _{electric cooking}		Wh/kg	
	Anteriore destra	EC _{electric cooking}	187,6	Wh/kg	
Consumo energetico per il piano cottura calcolato per kg		EC _{electric hob}	188,1	Wh/kg	

Norma applicata: EN 60350-2: Apparecchi elettrici per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misura delle prestazioni.

Suggerimenti per il risparmio energetico:

- Per ottimizzare l'efficienza del piano cottura, collocare la pentola al centro della zona di cottura.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.
- Utilizzare pentole di diametro adeguato, come illustrato nella figura della zona selezionata.

Queste informazioni devono essere considerate parte integrante del manuale d'uso dell'elettrodomestico.

Biztonsági emlékeztető és karbantartás:

- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem biztosítható a folyamatos felügyelet.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek a készülékkel nem játszhatnak.
- A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet.
- **SOHA** ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében.
- Tisztítási műveletekhez ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és serpenyőfedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.

- A fedél felnyitása előtt távolítson el bármilyen kiömlött anyagot.
- A fedél lecsukása előtt hagyja, hogy lehűljön a főzőlap felülete.
- Használatot követően kapcsolja ki a főzőlap hőelemét a megfelelő vezérlőgombbal. Ne bízza magát kizárólag a serpenyőészlelő funkcióra.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt a készülék használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- Kötelezően léteznie kell leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az utasítások tartalmazzák a használt vezeték típusát, figyelembe véve a készülék hátsó felületének a hőmérsékletét.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- **VIGYÁZAT:** Megelőzendő a hőkioldó eszköz esetleges alaphelyzetbe állása által felmerülő veszélyt, a készülék tápellátását ne biztosítsa külső kapcsolóeszközre, például időzítőre, illetve a készüléket ne csatlakoztassa olyan körre, amelyet szabályos időközönként be- és kikapcsol a hálózat.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.

- Mindig megfelelő edényeket használjon.
- A serpenyőt mindig a főzéshez használt egység közepére helyezze.
- Ne helyezzen semmit a vezérlőpultra.
- Ne használja a felületet vágódeszkeként.
- A fedél lecsukása előtt hagyja, hogy lehűljön a főzőlap felülete.
- **VIGYÁZAT:** a főzési folyamat kötelező módon felügyeletre feltételez. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

Tisztelt Ügyfél:

Köszönjük, hogy a CANDY indukciós főzőlapot választotta. Reméljük, hogy sok évig elégedetten fogja használni ezt a készüléket.

A főzőlap használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, és jövőbeli referencia céljából tárolja biztonságos helyen.

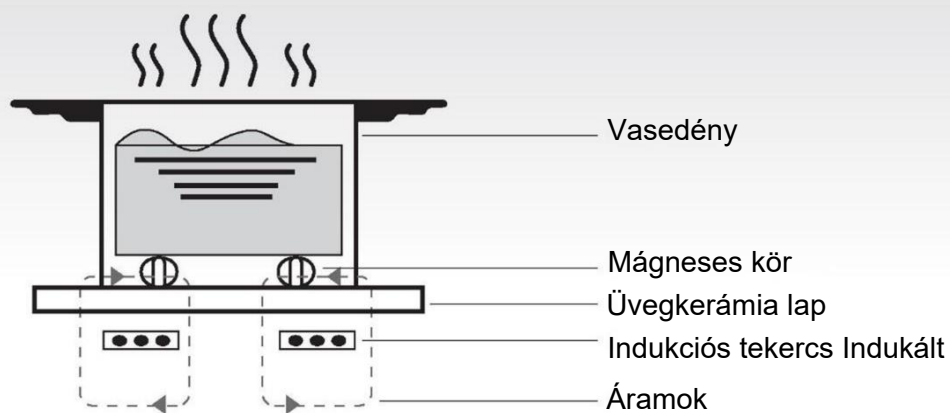
Termékre vonatkozó bevezető

Az indukciós főzőlap mindenféle főzéshez megfelelő megoldást biztosít az elektromágneses főzőzónákkal, mikroszámítógépes vezérlőgombjaival és számos funkciójával, így ideális opciót jelent a jelen családjainak.

A különleges, import alapanyagokból készült CANDY indukciós főzőlap rendkívül felhasználóbarát, tartós és biztonságos.

Működési elv

Az indukciós főzőlap egy tekercsből, egy ferromágneses anyagból készült főzőlapból és egy vezérlőrendszerből áll. Az elektromos áram erős mágneses mezőt gerjeszt a tekercsen keresztül. Így számos erővonal keletkezik, amelyek hőt generálnak, ez a hőt pedig a főzőzónán keresztül melegíti a főzőedényt.



Biztonság

A főzőlap kifejezetten háztartási felhasználásra készült.

A termékfejlesztés iránti elkötelezettsége okán a CANDY fenntartja a jogot készülékeinek módosítására bármilyen műszaki, programot illető vagy esztétikai jellemző tekintetében, bármikor és előzetes értesítés nélkül.

● Túlmelegedés elleni védelem

A főzőzónákban a hőmérsékletet egy érzékelő monitorozza. Ha a hőmérséklet meghalad egy biztonságos szintet, a készülék automatikusan kikapcsolja a főzőzónát.

● Apró vagy nem mágneses tárgyak érzékelése

Ha 80 mm-nél kisebb átmérőjű serpenyőt vagy egyéb kisebb tárgyat (pl. kést, villát, kulcsot) vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) serpenyőt hagy a főzőlapon, egy hangjelzés hallható körülbelül egy percig, aztán a főzőlap automatikusan készenlétbe kapcsol.

● Maradék hő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradék hő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.

● Automatikus kikapcsolás

Az indukciós főzőlap egy másik biztonsági funkcióját az automatikus kikapcsolás jelenti. A funkció abban az esetben lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni az egyik főzőzónát.

Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázatban láthatja:

Teljesítmény szint	A főzőzóna kikapcsolás automatikus ezt követően:
1~3	8 óra
4~6	4 óra
7~9	2 óra

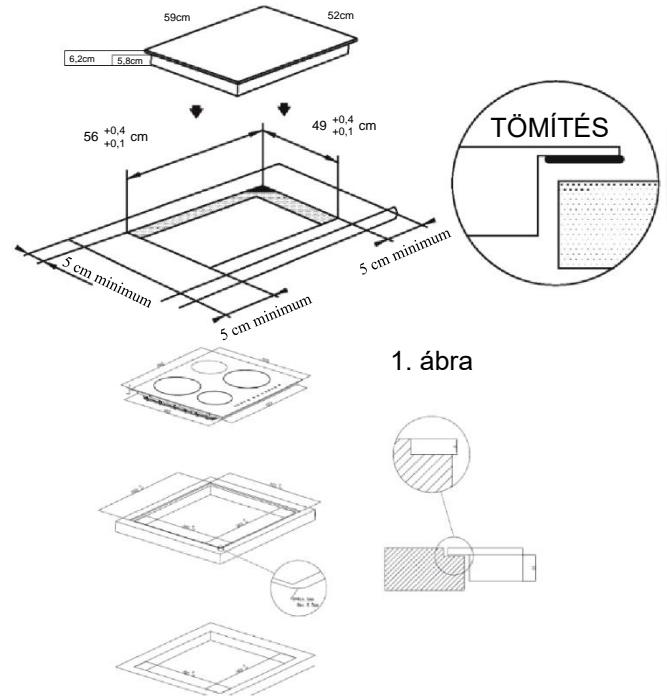
Ha a serpenyőt eltávolította a főzőzónáról, a készülék automatikusan kikapcsolja a melegítést, és a készülék kikapcsol, miután egy percig hangjelzéssel tájékoztat a funkció bekapcsolásáról.

Figyelem: Javasoljuk, hogy a szívritmus- szabályozóval rendelkező személyek egyeztessenek orvosukkal az indukciós főzőlap használata előtt.

Telepítés

1. Lásza el a munkafelületet egy, az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelő furattal. A furat körül hagyjon legalább 50 mm távolságot. A munkafelületnek legalább 30 mm-es vastagsággal kell rendelkeznie, illetve anyagában hőállónak kell lennie.

Amint az látható az 1. ábrán

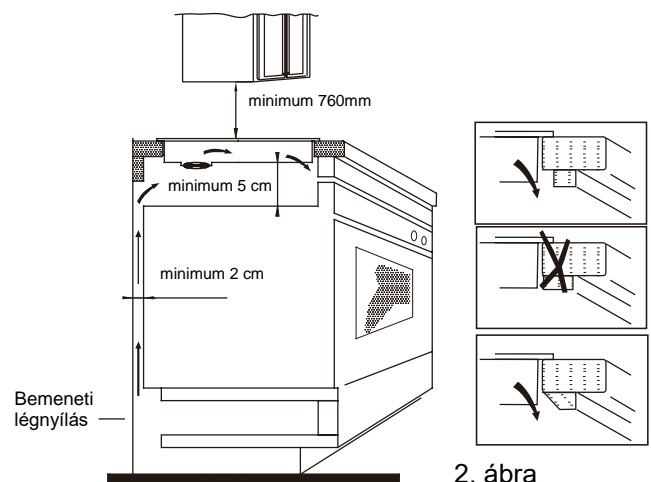


1. ábra

Felülettel szintben lévő beépítés: Csak abban az esetben valósítható meg, ha a főzőlapot a munkafelület alá építi be.

2. Alapvető fontosságú, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, és hogy a bemeneti és kimeneti légnyílás akadálymentes legyen. Bizonyosodjon meg a főzőlap megfelelő, a 2. ábra szerinti beépítéséről.

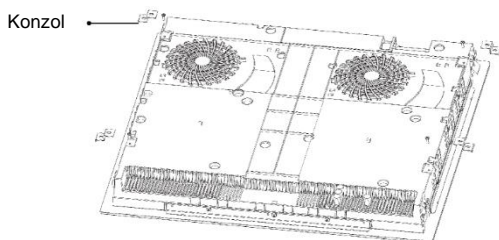
2. ábra



2. ábra

Fontos megjegyzés: Biztonsági okokból a főzőlap és a fölötte lévő szekrény között legalább 760 mm-es távolságnak kell lennie.

- Rögzítse a főzőlapot a munkafelülethez a főzőlap alapi részén található négy konzol segítségével. A konzolok pozíciója a munkafelület vastagságának megfelelően utánállítható.



Figyelmeztetések:

- Az indukciós főzőlapot kizárólag szakképzett személy szerelheti be. Megfelelő beépítő szakemberekkel rendelkezünk. Soha ne tegyen kísérletet a készülék saját kezű beépítésére.
- Az indukciós főzőlap nem szerelhető be hűtőszekrények, fagyasztók, mosogatógépek vagy szárítógépek fölé.
- Az indukciós főzőlapot beszerelési helyének a kiválasztásakor fontos szempont az optimális hőszugárzás biztosítása.
- A falnak és a főzőlap fölötti területnek hőállónak kell lennie.
- Bármilyen károsodás elkerülése érdekében hőálló szendvics réteget és ragasztót használjon.

4. Csatlakoztatás a tápellátáshoz

A dugaljat az érvényben lévő szabványok szerint, vagy egypólusú megszakító közbeiktatásával kell bekötni.

A csatlakoztatás módja a 3. ábrán látható.

Feszültség	Vezetékek csatlakoztatása				
380-415 V, 3 fázis, váltakozó áram	1 • L1	2 • L2	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Fekete Barna		Kék		Sárga/Zöld
220-240 V váltakozó áram	1 —	2 — L	3 —	4 — N	5 — ⏏
	Fekete és barna		Kék		Sárga/Zöld

3. ábra

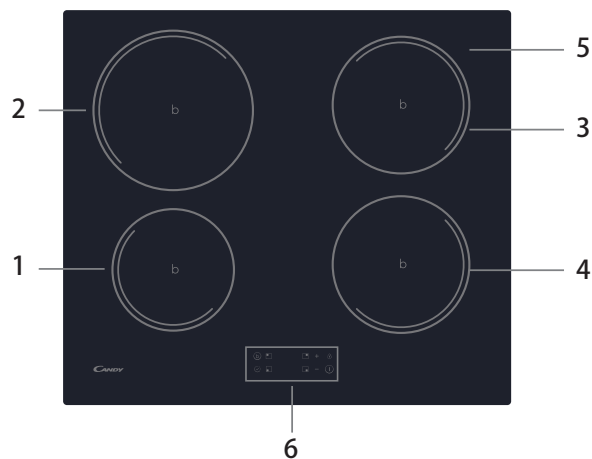
Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.

Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.

A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítania kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.

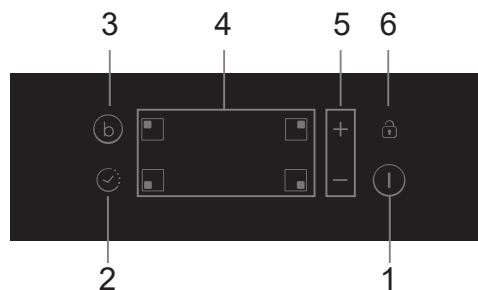
A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva. A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.

Indukciós főzőlap ábrája:



- Max. 1300/1500 W-os zóna
- Max. 2300/2600 W-os zóna
- Max. 1800/2000 W-os zóna
- Max. 1800/2000 W-os zóna
- Üveglap
- Vezérlőpult

A vezérlőpult vázlatos ábrája

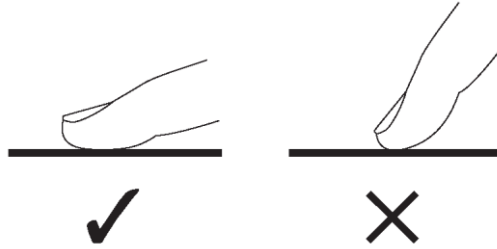


- Be/Ki gomb
- Időzítésvezérlés
- Tejlesítményfokozás
- Főzőzóna választókapcsolók
- Tejlesítmény-/időzítőállító gomb
- Gombzár

A termék működése

Érintő kezelőszervek


- A vezérlőgombok érintésérzékelők, így a gombokra nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Ne az ujjá hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.

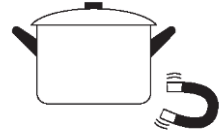


Megfelelő főzőedény választása

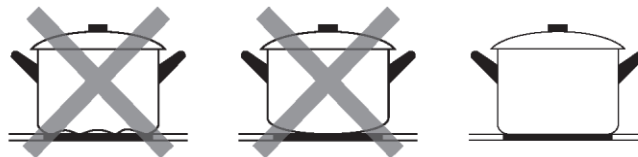


- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon.
Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.

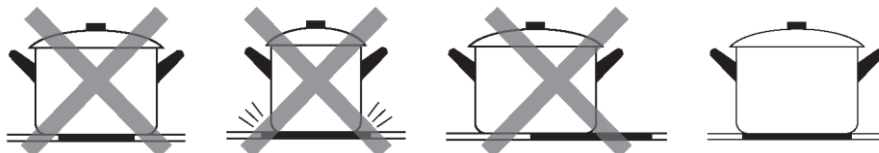
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével.
Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: szintiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.



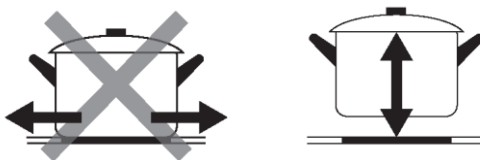
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. Valamivel szélesebb serpenyő használata esetén az energia maximális hatékonysággal hasznosítható. Ha kisebb átmérőjű serpenyőt használ, előfordulhat, hogy a vártnál alacsonyabb hatékonyság érhető el. A 140 mm-nél kisebb edények esetén előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna középre.



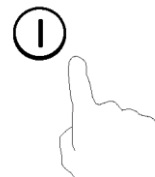
Mindig emelje fel a serpenyőket az indukciós főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



A használat módja

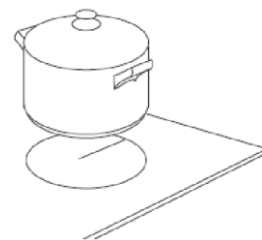
Sütés indítása

Érintse meg három másodpercig a BE/KI gombot. A bekapcsolást követően a berregő egyszer megszólal, az időzítőn a „-” vagy „- -” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.



Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.



Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd.



Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.

- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



Ha a kijelzőn $\geq \underline{\quad} \leq$ villog váltakozva a hőfok beállítással

Ez azt jelenti, hogy:

- nem helyezett serpenyőt a megfelelő főzőzónára, vagy
- a használt serpenyő nem megfelelő indukciós főzéshez, vagy,
- a serpenyő túl kicsi, vagy nem a főzőzóna közepére helyezte.

Az edény nem melegszik, hacsak nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez megfelelő serpenyőt a főzőzónára.

Sütés befejezése

Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyet ki óhajt kapcsolni.



Kapcsolja ki a főzőzónát „0” értékre görgetéssel vagy a „-” és „+” vezérlőgombok együttes megnyomásával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.

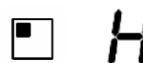


Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



Figyeljen a forró felületekre

H jelöli azokat a főzőzónákat, amelyek érintésre forrók lehetnek. A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre. Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



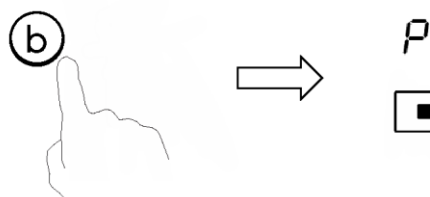
A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

Érintse meg a főzőzóna választókapcsolót.

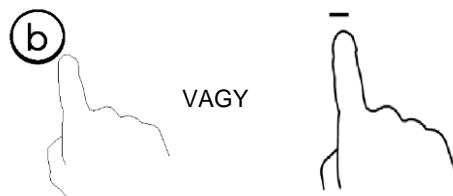


A teljesítménynövelés gombot „B” megérintve a zónajelzőn „P” jelenik meg, és a teljesítmény maximálisra áll.

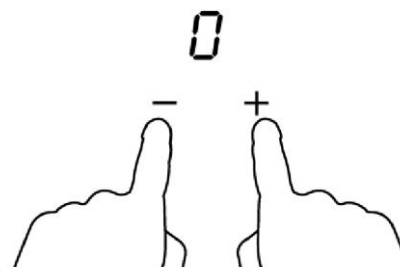


A teljesítménynövelés funkció törlése

Érintse meg a „Teljesítménynövelés” vagy a „-” gombot a teljesítménynövelés funkció kikapcsolásához, ezt követően a főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz.



Érintse meg a „-” és a „+” gombot együtt. A főzőzóna kikapcsol, és automatikusan letiltja a teljesítménynövelés funkciót.



- A főzőzóna visszatér az eredeti beállításhoz 5 perc után.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

A gombok zárolása



Érintse meg a gombzárat.

Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

Érintse meg és tartsa lenyomva egy ideig a Gombzár vezérlőgombot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gomb  kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal , de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

Időzítésvezérlés

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után. Az időzítő beállítható leghosszabb ideje 99 perc.

a) Az időzítő használata visszaszámlálóként

Ha főzőzónát választ, győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva. Megjegyzés: a percszámláló használatához legalább egy zónának aktívnak kell lennie.



Válassza ki a zónát a főzőzóna választókapcsoló megérintésével.

A zóna megerősítésekor érintse meg az időzítő kezelőszervét. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „10” jelenik meg.

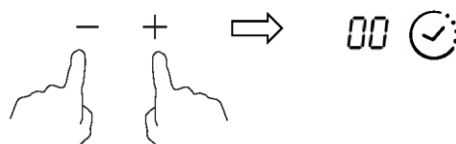
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével. Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.

Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



A percszámláló törlése

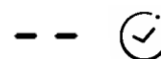
Válassza ki a zónát a főzőzóna választókapcsoló megérintésével. Rövid időn belül érintse meg az időzítő kezelőszervét. A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.



Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő kijelzője villog 5 másodpercig.



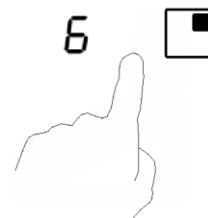
A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „-” jel, amikor a beállított idő lejárt.



b) Az időzítő beállítása az egyik főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása

Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót. (pl. 3. zóna)



Rövid időn belül, mielőtt a kijelző villogása abbamarad, érintse meg az időzítő kezelőszervet. A visszaszámláló kijelzője villogásba kezd, és a kijelzőn „10” jelenik meg.



Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy „+” vezérlőgombjának a megérintésével. Javaslat: Érintse meg az időzítő „-” vagy „+” gombját egyszer az idő 1 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez. Érintse meg és tartsa lenyomva az időzítő „-” vagy „+” gombját az idő 10 perccel való csökkentéséhez vagy növeléséhez.



Az időzítő törlése

Válassza ki a zónát a főzőzóna választókapcsoló megérintésével.

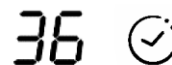
Rövid időn belül érintse meg az időzítő kezelőszervet.

A „-” és „+” gomb együttes megérintésével az időzítő kikapcsol, és a perc kijelzőn „00” jelenik meg.

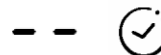


Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, az időzítő kijelzője pedig villog 5 másodpercig.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző melletti piros pont világítani kezd, így tájékoztatva az adott zóna kiválasztott állapotáról.



A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.


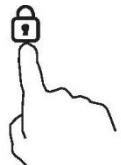
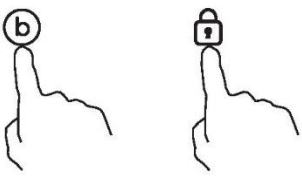




A többi főzőzóna tovább üzemel, amennyiben előzőleg bekapcsolta azokat.

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

Teljesítménykezelési funkció

- Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.
- A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményre korlátozni saját működésüket.
- Nem szükséges edényeket tenni a főzőzónákra. **Javasoljuk, hogy az áramellátás csatlakoztatása után 5 másodpercen belül kezdje el a beállítást.** A teljesítménykezelési funkció bekapcsolásához 60 másodpercen belül be kell lépnie a teljesítménybeállítási üzemmódba.

Teljesítménykezelési funkció elérése	
<p>1. Felhívjuk figyelmét, hogy ne kapcsolja be a főzőlapot. Ekkor nyomja meg egyszerre a „Boost” és a „Zárolás” gombot.</p> 	<p>Az „S” szimbólum jelenik meg az 1. zónában.</p>
<p>2. Nyomja meg a „Zárolás” gombot.</p> 	<p>Az „S” szimbólum jelenik meg az 1. zónában, az „E” szimbólum pedig a 2. zónában.</p>
<p>3. Nyomja meg ismét egyszerre a „Boost” és a „Zárolás” gombot.</p> 	<p>Az „S” szimbólum az 1. zónában, az „E” a 2. zónában, a „t” pedig a 3. zónában jelenik meg. Ezzel egyszerre az aktuális maximális teljesítmény üzemmód (7.2) jelenik meg az időzítő kijelzőjén.</p>
Másik szintre kapcsolás	
<p>röviden nyomja meg a „Boost” gombot</p> 	<p>6 energiaszint van, „7.2” és „2.5” között. Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.</p> <ul style="list-style-type: none"> „7.2”: a maximális teljesítmény 7,2 kW. „6.5”: a maximális teljesítmény 6,5 kW. „5.5”: a maximális teljesítmény 5,5 kW. „4.5”: a maximális teljesítmény 4,5 kW. „3.5”: a maximális teljesítmény 3,5 kW. „2.5”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.

Teljesítménykezelési funkció megerősítése	
<p>A kívánt teljesítménybeállítási üzemmód kiválasztása után nyomja meg a „Zárolás” gombot</p> 	<p>Amikor az időzítő visszajelzője nem villog tovább, a rendszer sikeresen beállította a teljesítménymódot.</p>
Kilépés a teljesítménykezelési funkcióból	
<p>A beállítás után válassza le a készüléket a hálózati tápellátásról, majd csatlakoztassa újra.</p>	<p>Ekkor a főzőlap kikapcsol.</p>

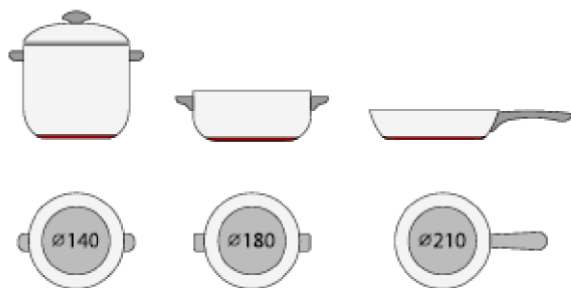
Főzőedények kiválasztása



Számos különböző főzőedénnyel rendelkezhetsz.

1. Ez az indukciós főzőlap a főzőedények széles skáláját képes észlelni, ezt az alábbi módok egyikén ellenőrizheti:
Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha a főzőzóna kijelez valamilyen teljesítményszintet, az edény használható a készülékkel. Ha villogó „U” látható, az edény nem használható az indukciós főzőlappal.
2. Közelítsen egy mágnes az edényhez. Ha a mágnes vonzza az edényt, akkor az edény használható az indukciós főzőlappal.
Fontos megjegyzés: Az edény alapi részének kötelezően tartalmaznia kell mágnesezhető anyagot.
Az edénynek továbbá lapos fenékkal kell rendelkeznie, illetve az alábbi 1. táblázatban szereplő átmérővel.
3. Kizárólag ferromágneses edényeket használjon, amelyek zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból készültek, azonban kompatibilis az indukciós technológiával
4. Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
 - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet.
 - Ha az 1. táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.

A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:





5. Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.
6. Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.

Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.



	Indukciós edények alapi részének az átmérője	
Főzőzóna	Minimum	Maximum
1	120	160
2	160	210
3 és 4	140	180

A fenti méretek eltérhetnek az edény méretének és anyagának a függvényében.

Tisztítás és karbantartás

Az indukciós főzőlap felülete könnyen tisztítható az alábbi módokon:

Szennyeződés típusa:	Tisztítási mód	Tisztítószer
Enyhe	A szivacsot merítse forró vízbe, majd törölje szárazra a felületet	Mosogatószivacs
Gyűrűk és vízkő	A területre öntsön némi fehér ecetet, törölje át puha törlőkendővel, vagy használjon kereskedelmi forgalomban elérhető terméket.	Különleges tisztítószer kerámiaüveghez
Édesség, megolvadt alumínium vagy műanyag	Használjon kerámiaüveghez készült különleges kaparót a szennyeződés eltávolításához (leginkább szilikon alapanyagú termék használatát javasoljuk)	Különleges tisztítószer kerámiaüveghez

Fontos megjegyzés: Tisztítás előtt válassza le a tápellátást.

Kijelzett hiba és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiserelése nélkül.

Hibaelhárítás

1) A vevő általi használat során fellépő hibakódok és elhárításuk módja;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Nincs automatikus helyreállítás		
E1	Kerámialap-hőérzékelő hiba – Nyitott áramkör.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőérzékelőjét.
E2	Kerámialap-hőérzékelő hiba – rövidzárlat.	
Eb	Kerámialap-hőérzékelő hiba	
E3	A kerámialap hőérzékelőjének hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámia főzőlap hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot.
E4	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – nyitott áramkör.	Cserélje ki a tápkártyát.
E5	A szaggató hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása – rövidzárlat.	

E6	A szaggató hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a szaggató hőmérséklete szobahőmérsékletűre hűl. Az egység újraindításához érintse meg a BE/KI gombot. Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.
E7	A tápfeszültség kisebb a névleges feszültségnél.	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelelő-e az előírásoknak.
E8	A tápfeszültség nagyobb a névleges feszültségnél.	Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
U1	Kommunikációs hiba.	Helyezze vissza a kijelző kártya és a tápkártya közötti csatlakozást. Cserélje ki a tápkártyát vagy a kijelző kártyát.

2) Egyes hibák és megoldásaik

Meghibásodás	Probléma	„A” megoldás	„B” megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltömődhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	

A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „u” villog.	Az edény típusa helytelen.	Használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót).	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átmérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Az egység újraindításához nyomja meg a BE/KI gombot.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „u” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A ventilátormotor hangja abnormális.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések.
Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Ügyfélszolgálat

Hiba észlelése esetén az ügyfélszolgálat hívása előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- Bizonyosodjon meg a készülék megfelelő csatlakoztatásáról
- Olvassa le a hibakódot és a tekintse át a fenti táblázatot

Ha ez sem segít a probléma elhárításában, kapcsolja ki a készüléket, ne tegyen kísérletet a szétszerelésére, hanem hívja az ügyfélszolgálatot.

Különleges nyilatkozat

Jelen kézikönyv tartalma figyelmes ellenőrzésen esett át. Mindazonáltal a vállalat nem vállal felelősséget semmilyen nyomtatási hibák vagy mulasztások tekintetében. Valamint bármilyen műszaki módosítás értesítés nélkül egy frissített verziójú kézikönyv tárgyát képezheti. A készülék kézikönyvben megjelenített kialakítása és színe eltérhet a valóságtól.



ÁRTALMATLANÍTÁS:

Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.

A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek.

A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén.

A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban.

A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.

Elektromos háztartási tűzhelyekre vonatkozó termékinformáció, a 66/2014/EU bizottsági rendeletnek megfelelően					
		Pozíció	Szimbólum	Érték	Egység
Modellazonosító					
Főzőlap típusa:		CI642CTT/E1			
Főzőzónák és/vagy -területek száma	zónák területek	4			
Melegítési technológia (indukciós főzőzónák és főzőterületek, sugárzó főzőzónák, öntöttvas tányérok)	Indukciós főzőzónák	X			
	Indukciós főzőterületek				
	sugárzó főzőzónák				
	öntöttvas tányérok				
Kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület fűtött elektromos főzőzónánként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	∅	21,0	cm	
	Hátulsó központi	∅		cm	
	Hátulsó jobb	∅	18,0	cm	
	Központi bal	∅		cm	
	Középső központi	∅		cm	
	Központi jobb	∅		cm	
	Elülső bal	∅	16,0	cm	
	Elülső központi	∅		cm	
Nem kör alakú főzőzónák vagy területek esetén: hasznos felület hosszúsága és szélessége fűtött elektromos főzőzónánként vagy területenként, a legközelebbi 5 mm-re kerekítve	Hátulsó bal	H SZ		cm	
	Hátulsó központi	H SZ		cm	
	Hátulsó jobb	H SZ		cm	
	Központi bal	H SZ		cm	
	Középső központi	H SZ		cm	
	Központi jobb	H SZ		cm	
	Elülső bal	H SZ		cm	
	Elülső központi	H SZ		cm	
	Elülső jobb	H SZ		cm	
Energiafogyasztás főzőzónára vagy területre kg-ra számolva	Hátulsó bal	Elektromos főzés	182,0	Wh/kg	
	Hátulsó központi	Elektromos főzés		Wh/kg	
	Hátulsó jobb	Elektromos főzés	186,3	Wh/kg	
	Központi bal	Elektromos főzés		Wh/kg	
	Középső központi	Elektromos főzés		Wh/kg	
	Központi jobb	Elektromos főzés		Wh/kg	
	Elülső bal	Elektromos főzés	196,3	Wh/kg	
	Elülső központi	Elektromos főzés		Wh/kg	
	Elülső jobb	Elektromos főzés	187,6	Wh/kg	
Energiafogyasztás a főzőlapra kg-ra számolva		Elektromos főzőlap	188,1	Wh/kg	
Alkalmazott szabvány: EN 60350-2 Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek					
<p>Javaslatok energiatakarékosságra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap leghatékonyabb használata érdekében a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. • Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg. • Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez. • A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett. • A kiválasztott zónán látható jelölés méretének megfelelő átmérőjű serpenyőket használjon. 					
Jelen információ a készülék felhasználói útmutatójának a részét képezi.					

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 pooblaščená 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.

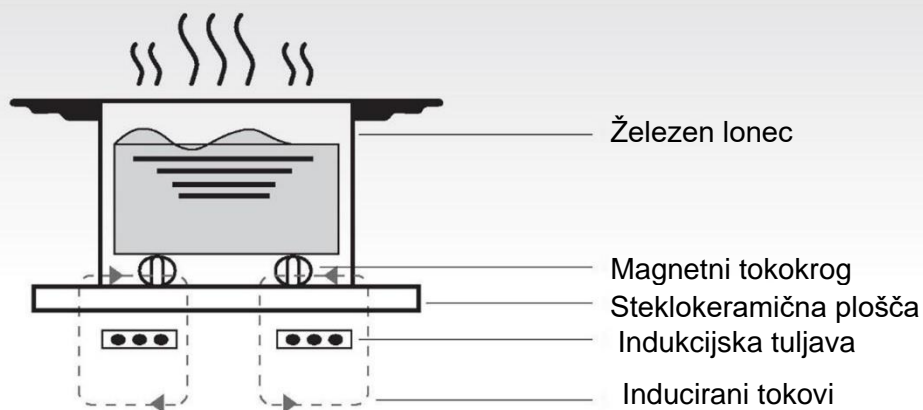
Predstavitev izdelka

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

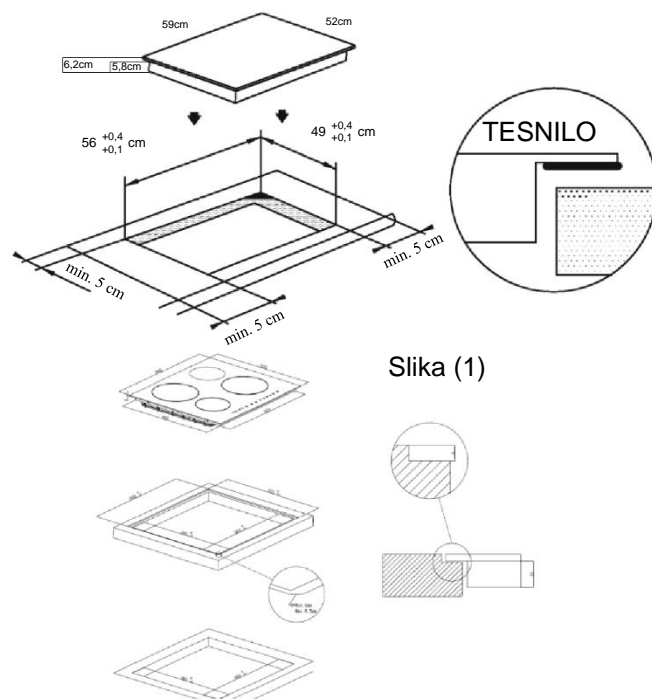
Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

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)

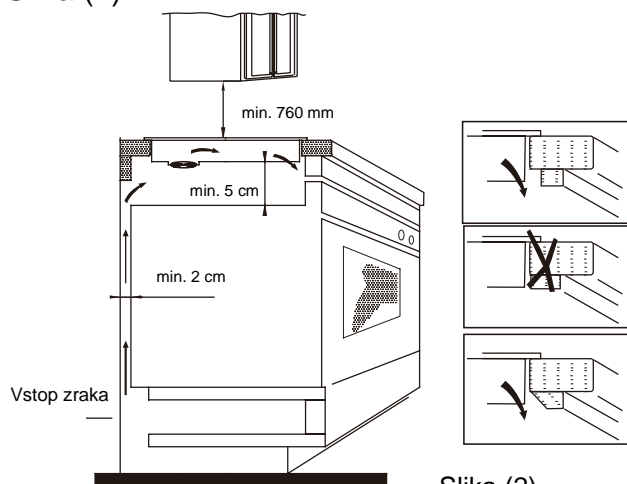


Ploska vgradnja: Izvedljiva samo, če pod pultom ni nameščena pečica.

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.

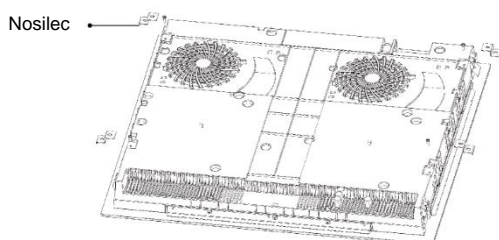
Slika (2)



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 ploščice. Položaj nosilcev je mogoče prilagoditi glede na debelino delovne ploščice.



Opozorila:

- (1) Indukcijsko kuhhalno ploščo mora vgraditi ustrezno usposobljena oseba. Družba CANDY ima svoje usposobljene monterje. Aparata nikoli ne vgrajujte sami.
- (2) Indukcijske kuhhalne ploščice 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. Priključitev na električno omrežje

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

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

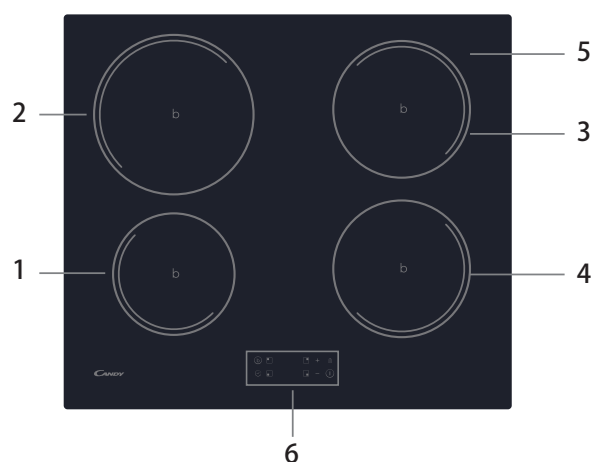
Slika (3)

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.

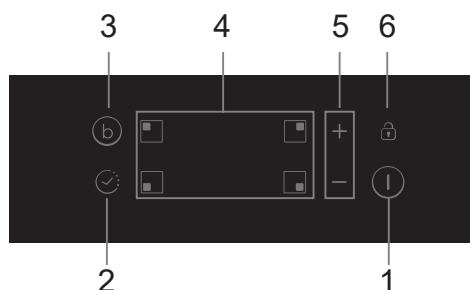
Kabel ne sme biti prepognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Skica indukcijske kuhhalne ploščice:



1. Kuhališče z najv. 1300/1500 W
2. Kuhališče z najv. 2300/2600 W
3. Kuhališče z najv. 1800/2000 W
4. Kuhališče z najv. 1800/2000 W
5. Steklena plošča
6. Upravljalna plošča

Shematski prikaz upravljalne ploščice



1. Gumb za vklop/izklop
2. Gumb časovnika
3. Segrevanje z ojačano močjo
4. Gumbi za izbiro ogrevalne cone
5. Gumb za nastavev stopnje moči/časovnika
6. Gumb za zaklepanje

Delovanje izdelka

Upravljalni elementi na dotik


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

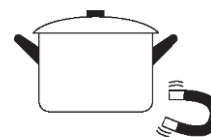


Izbira ustrezne kuhinjske posode

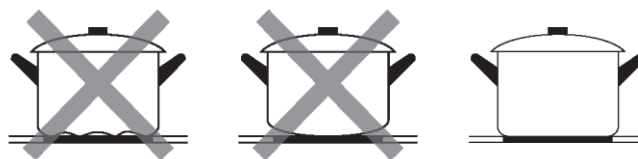


- Uporabljajte samo posodo z dnom, ki je primerno za indukcijsko kuhanje. Na embalaži ali na dnu posode poiščite simbol za indukcijo.

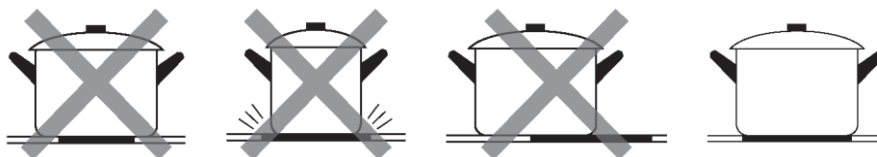
- Primernost posode lahko preverite z magnetnim preizkusom. Magnet pomaknite proti dnu posode. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijo.
- Če nimate magneta:
 1. V posodo, ki jo želite preveriti, nalijte malo vode.
 2. Če na prikazovalniku ne utripa simbol  in se voda segreje, je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



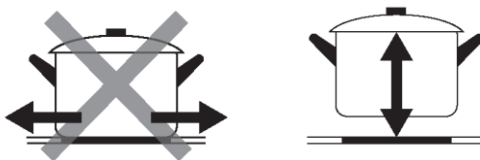
Ne uporabljajte posode s skrhanimi robovi ali ukrivljenim dnom.



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



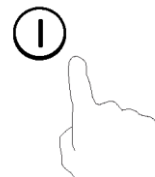
Posode z indukcijske kuhalne plošče vedno dvignite in z njimi ne drsajte po površini, sicer lahko opraskajo steklo.



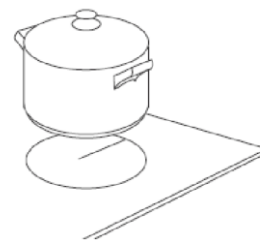
Kako uporabljati

Začetek kuhanja

Dotaknite se gumba za vklop/izklop in ga pridržite za tri sekunde.
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 gumba »-« ali »+« izberite nastavitve segrevanja.
• Če nastavitve segrevanja ne izberete v 1 minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Znova boste morali začeti s 1. korakom.
• Nastavitve 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, se prikazovalnik po 1 minuti izklopi.

Po koncu kuhanja

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



Kuhališče izklopite tako, da s prstom podrsate do številke »0« ali tako, da se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«.

Prepričajte se, da je na prikazovalniku prikazana vrednost »0«.

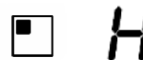


Popolnoma izklopite kuhalno ploščo tako, da se dotaknete gumba za vklop/izklop.



Pazite se vročih površin

Črka H vas opozori, katero kuhališče je še vroče. Ta črka izgine, ko se površina ohladi na varno temperaturo. To opozorilo se lahko uporablja tudi kot funkcija varčevanja z energijo; če želite dodatno segreti posodo, uporabite še vročo kuhalno ploščo.



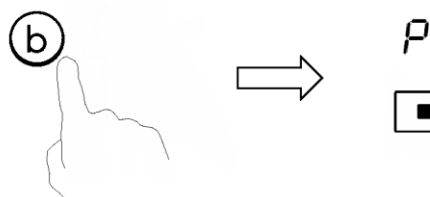
Uporaba funkcije segrevanja z ojačano močjo

Vklop funkcije segrevanja z ojačano močjo

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone.



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

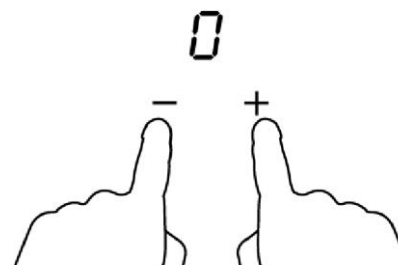


Preklic funkcije segrevanja z ojačano močjo

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



Hkrati se dotaknete gumbov »-« in »+«. Kuhališče in funkcija segrevanja z ojačano močjo se samodejno izklopita.



- 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.

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 kuhhalno 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

Preden izberete kuhališče, preverite, ali je kuhalna plošča vklopljena.

Opomba: za uporabo minutnega opomnika mora biti vklopljeno najmanj eno kuhališče.



Z dotikom gumba za izbiro ogrevalne cone izberite ogrevalno cono.

Ko potrdite izbiro ogrevalne cone, se dotaknite gumba časovnika. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.

Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+« časovnika.

Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto.

Če gumb »-« ali »+« časovnika pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



Preklic minutnega opomnika

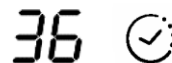
Z dotikom gumba za izbiro ogrevalne cone izberite ogrevalno cono. V nekaj trenutkih se dotaknite gumba časovnika.

Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



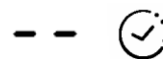
Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odštevati.

Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.



Po izteku nastavljenega časa bo zvočni signal piskal

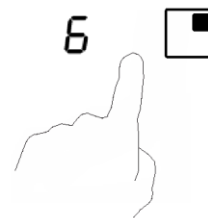
30 sekund, na indikatorju časovnika pa bo prikazan simbol »- -«.



b) Nastavitev časovnika za izklop enega kuhališča

Nastavite eno kuhališče

Dotaknite se gumba za izbiro ogrevalne cone, za katero želite nastaviti časovnik. (npr. cona št. 3)



V nekaj trenutkih, še preden prikazovalnik preneha utripati, se dotaknite gumba časovnika. Indikator opomnika bo začel utripati in na prikazovalniku časovnika se prikaže »10«.



Čas nastavite tako, da se dotaknete gumba »-« ali »+« časovnika. Namig: Z enim dotikom gumba »-« ali »+« vrednost zmanjšate ali povečate za 1 minuto. Če gumb »-« ali »+« časovnika pridržite, vrednost zmanjšate oziroma povečate za 10 minut.



Preklic časovnika

Z dotikom gumba za izbiro ogrevalne cone izberite ogrevalno cono. V nekaj trenutkih se dotaknite gumba časovnika.

Če se hkrati dotaknete gumbov »-« in »+«, časovnik prekličete, na prikazovalniku minut pa se prikaže »00«.



Ko je čas nastavljen, časovnik takoj začne odšteti. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas in indikator časovnika utripa 5 sekund.

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



Po izteku časovnika za kuhanje se ustrezno kuhališče samodejno izklopi.


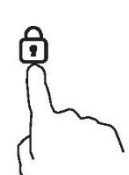
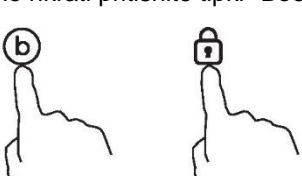




Druga kuhališča bodo še naprej delovala, če so bila predhodno vklopljena.

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

Funkcija upravljanja porabe energije

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

Vstop v funkcijo upravljanja porabe energije	
<p>1. Prosimo, zagotovite, da kuhalna plošča ni vklopljena. 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 (7.2).</p>
Prehod na drugo raven	
<p>na kratko pritisnite tipko "Boost"</p> 	<p>Na voljo je 6 nivojev moči, od "7.2" do "2.5". Indikator časovnika bo prikazal enega od njih.</p> <p>"7.2": največja moč je 7.2 kW. "6.5": največja moč je 6.5 kW. "5.5": največja moč je 5.5 kW. "4.5": največja moč je 4.5 kW. "3.5": največja moč je 3.5 kW. "2.5": največja moč je 2.5 kW.</p>

Potrditev Funkcije upravljanja porabe energije	
<p>Ko izberete želeni način nastavitve moči, pritisnite tipko "Lock"</p> 	<p>Ko indikator časovnika preneha utripati, je način napajanja uspešno nastavljen.</p>
Zapustite Funkcijo upravljanja porabe energije	
<p>Po nastavitvi se prepričajte, da vklopite napajanje in ga znova priključite.</p>	<p>Nato se kuhalna plošča izklopi.</p>

Izbira posode za kuhanje



Železna ponev
za cvrtje



Lonec iz
nerjavnega jekla



Železni lonec



Železni
kotliček



Kotliček iz
emajliranega
nerjavnega jekla



Emajliran lonec

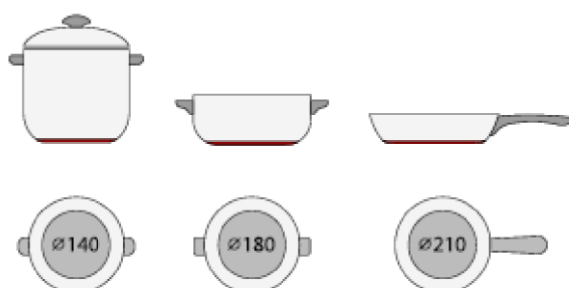


Železna ponev

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	
	Najmanjši	Največji
1	120	160
2	160	210
3 in 4	140	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 nanosite 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.
	Premer 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

Vsebino 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 odpadek. 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.

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014

Informacije o izdelku za gospodinjske električne kuhalne plošče v skladu z Uredbo Komisije (EU) št. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrednost	Enota
Identifikacija modela					
Vrsta kuhalne plošče:		CI642CTT/E1			
Število kuhališč in/ali kahalnih območij	cone				4
	območja				
Tehnologija segrevanja (indukcijska kuhališča in kahalna območja, sevalna kuhališča, trdne plošče)	Indukcijska kuhališča				X
	Indukcijska kuhališča				
	sevalna kuhališča trdne plošče				
Za okrogla kuhališča ali površine: premer uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zadaj levo	∅	21,0	cm	
	Zadaj na sredini	∅		cm	
	Zadaj desno	∅	18,0	cm	
	Na sredini levo	∅		cm	
	Osrednji na sredini	∅		cm	
	Na sredini desno	∅		cm	
	Spredaj levo	∅	16,0	cm	
	Spredaj na sredini	∅		cm	
	Spredaj desno	∅	18,0	cm	
Za kuhališča ali območja, ki niso okrogle oblike: dolžina in širina uporabne površine posameznega električno ogrevanega kuhališča ali območja, zaokrožen na najbližjih 5 mm	Zadaj levo	L Š		cm	
	Zadaj na sredini	L Š		cm	
	Zadaj desno	L Š		cm	
	Na sredini levo	L Š		cm	
	Osrednji na sredini	L Š		cm	
	Na sredini desno	L Š		cm	
	Spredaj levo	L Š		cm	
	Spredaj na sredini	L Š		cm	
	Spredaj desno	L Š		cm	
Izračunana poraba energije posameznega kuhališča ali območja na kg	Zadaj levo	EC _{kuhanje na elektriko}	182,0	Wh/kg	
	Zadaj na sredini	EC _{kuhanje na elektriko}		Wh/kg	
	Zadaj desno	EC _{kuhanje na elektriko}	186,3	Wh/kg	
	Na sredini levo	EC _{kuhanje na elektriko}		Wh/kg	
	Osrednji na sredini	EC _{kuhanje na elektriko}		Wh/kg	
	Na sredini desno	EC _{kuhanje na elektriko}		Wh/kg	
	Spredaj levo	EC _{kuhanje na elektriko}	196,3	Wh/kg	
	Spredaj na sredini	EC _{kuhanje na elektriko}		Wh/kg	
	Spredaj desno	EC _{kuhanje na elektriko}	187,6	Wh/kg	
Izračunana poraba energije kahalne plošče na kg	EC _{električna kahalna plošča}		188,1	Wh/kg	

Uporabljeni standard: EN 60350-2 Gospodinjski električni kahalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti

Predlogi za varčevanje z energijo:

- Za največjo učinkovitost kahalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.
- Z uporabo pokrovke, ki ohranja toploto, boste skrajšali čas kuhanja in prihranili energijo.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe, da skrajšate čas kuhanja.
- Kuhati začnite pri visoki nastavitvi in zmanjšajte nastavitev, ko se hrana segreje.
- Uporabite posode enakega premera kot je premer grafike izbrane cone.

Te informacije upoštevajte kot del navodil za uporabo aparata.

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 zamierza się gotować.
- Nie umieszczaj niczego na panelu sterowania.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.
- **UWAGA:** Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

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

Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

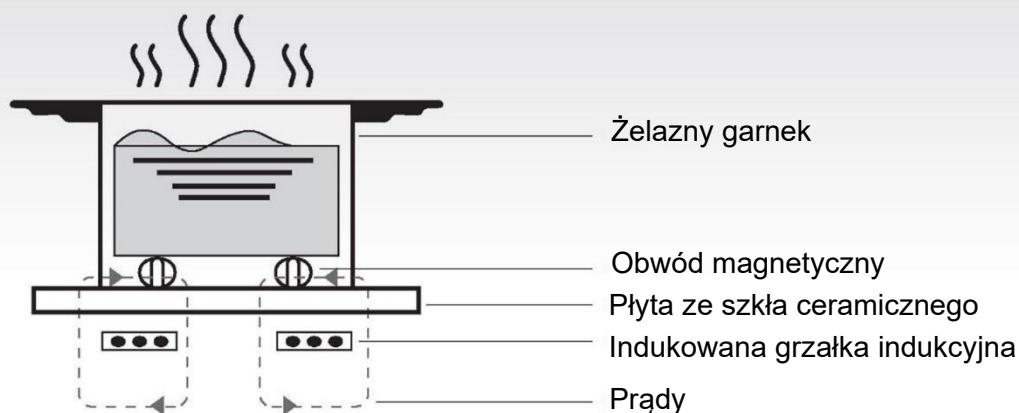
Wprowadzenie do produktów

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

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

Zasada Działania

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



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

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

- **Ochrona przed przegrzaniem**

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

- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**

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

- **Ostrzeżenie dotyczące ciepła 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:

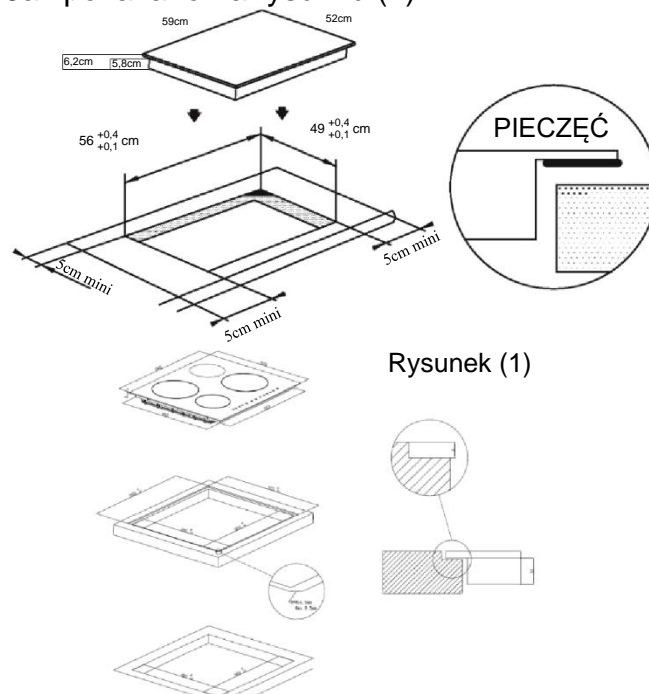
Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

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

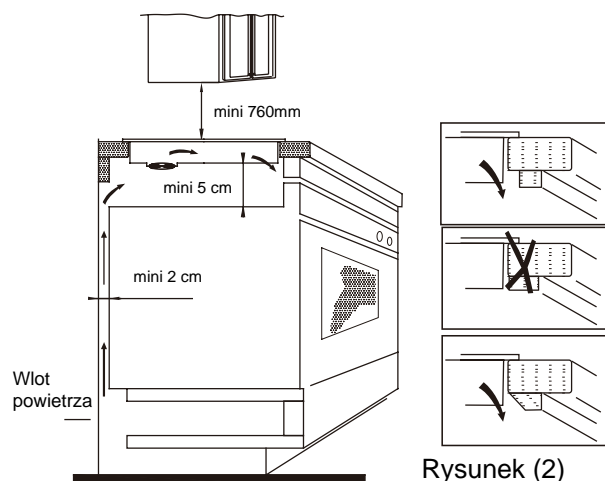
1. Wytnij w blacie otwór o wymiarze pokazanym na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Błat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)



Rysunek (1)

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

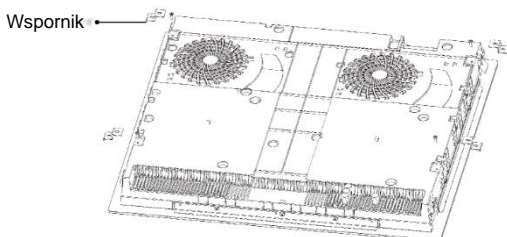
2. Niezbędne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane. Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2. Rysunek (2)



Rysunek (2)

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

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	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Czarny Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	
	Czarny i Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	

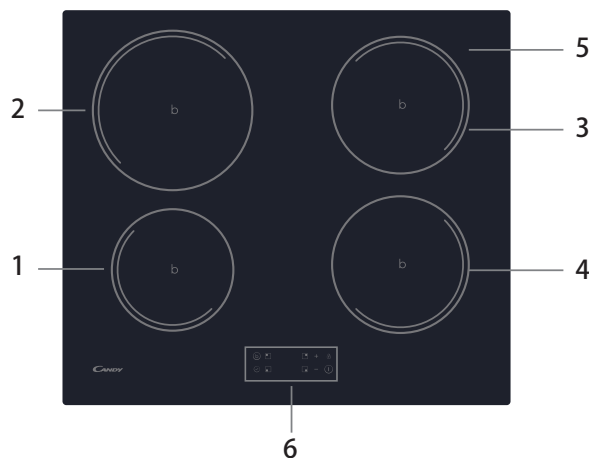
Rysunek (3)

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

Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami. Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.

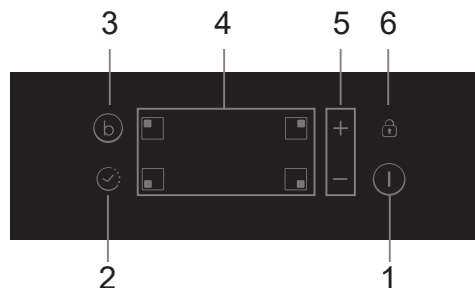
Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty. Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

Schemat płyty indukcyjnej:



1. Maks. Strefa 1300/1500 W.
2. Maks. Strefa 2300/2600W.
3. Maks. Strefa 1800/2000W.
4. Maks. Strefa 1800/2000W.
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Schemat ideowy centrali

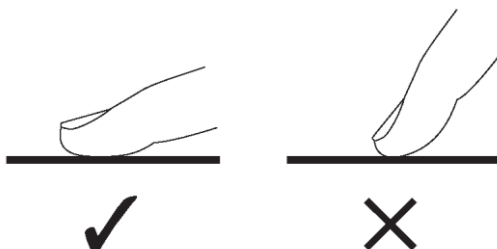


1. Kontrola Wł./Wył.
2. Przycisk minutnika
3. Boost
4. Elementy sterujące wyborem stref grzewczych
5. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
6. Przycisk Blokady

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.

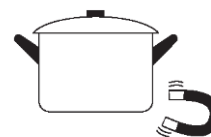


Wybór odpowiedniego Naczynia



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

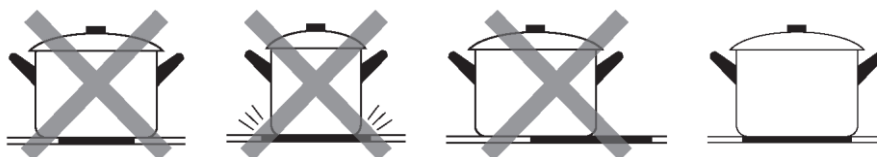
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu 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.



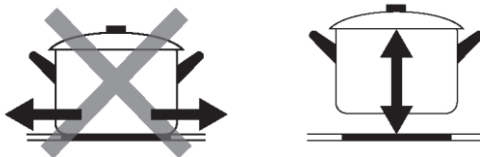
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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.



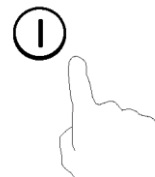
Zawsze zdejmuj patelnie z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

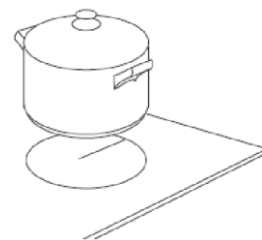
Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. przez trzy sekundy. 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 stref grzewczych – wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.

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



Jeśli wyświetlacz miga na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

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

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

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

Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć



Wyłącz pole grzejne, przewijając w dół do „0” lub dotykając jednocześnie przycisków „-” oraz „+”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.

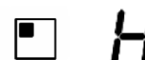


Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



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.



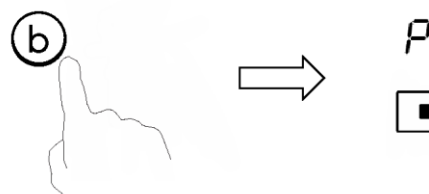
Korzystanie z funkcji Boost

Aktywuj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

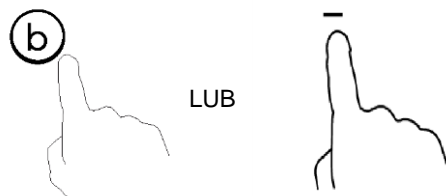


Dotknij przycisku Boost B – wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie wartość maksymalną.

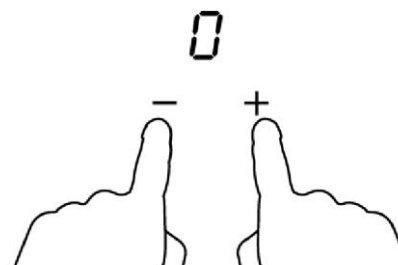


Anuluj funkcję Boost

Dotknij przycisku „Boost” lub „-”, aby anulować funkcję Boost – pole grzejne powróci wtedy do swojego pierwotnego ustawienia.



Dotknij jednocześnie przycisków „-” i „+”. Strefa grzejna wyłącza się, a funkcja Boost wyłącza się automatycznie



- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

Blokowanie kontroli

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

Aby zablokować sterowanie



Dotknij przycisku blokady

Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



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

Przycisk minutnika

Minutnika używać możesz 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 wybierasz strefę grzejną, upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona
Uwaga: możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna być aktywna.



Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.
Po potwierdzeniu strefy dotknij przycisku minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.

Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika. Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut.

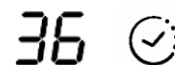


Anulowanie regulatora czasu

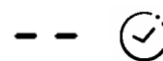
Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej.
W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika. Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika – na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.



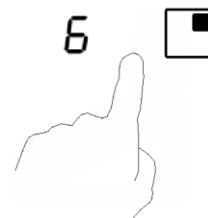
Brzęczyk włączy się na 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „- -” po zakończeniu ustawiania czasu.



b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustaw jedną strefę

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik. (np. strefa 3#)



Wkrótce, zanim wyświetlacz przestanie migać, dotknij pokrętła minutnika. Wskaźnik minutnika zacznie migać, a na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”.



Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+” minutnika. Wskazówka: Dotknij raz przycisku „-” lub „+” minutnika, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” minutnika, aby skrócić lub wydłużyć czas o 10 minut.



Aby anulować minutnik

Wybierz strefę, dotykając przycisku wyboru strefy grzewczej. W krótkim czasie dotknij kontrolki minutnika.

Dotknięcie jednocześnie „-” i „+” powoduje anulowanie minutnika – na wyświetlaczu minutowym pojawi się wtedy „00”.

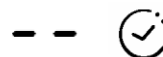


Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik minutnika będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA; Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.



Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.

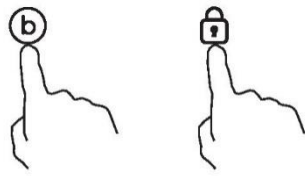

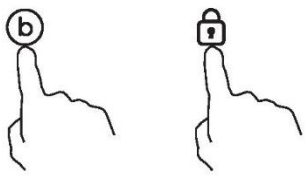



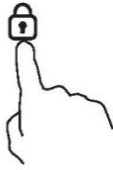
Inne pola grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

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

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 (7,2).</p>
Aby przejść na inny poziom	
<p>Na krótko naciśnij przycisk „Boost”.</p> 	<p>Dostępnych jest 6 poziomów mocy, począwszy od „7,2”, a skończywszy na „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.</p> <p>„7,2”: maksymalna moc wynosi 7,2 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>

Wybór naczyń do gotowania



Smażenie na oleju żelaznym



Stal nierdzewna



Żelazna patelnia



Żelazny czajnik



Czajnik emaliowany ze stali nierdzewnej



Naczynie do gotowania emaliowane

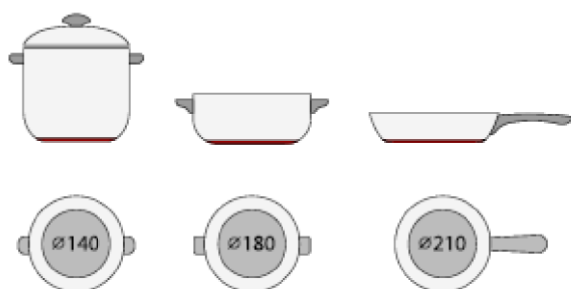


Żelazna płyta

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.



	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
Strefa gotowania	Minimum	Maksimum
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	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>u</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.

Informacje o produkcie dotyczące domowych elektrycznych płyt grzewczych zgodne z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 66/2014					
		Ustawianie	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu					
Rodzaj płyty:		CI642CTT/E1			
Liczba stref gotowania i/lub obszarów	strefy	4			
	obszary				
Technologia grzewcza (indukcyjne pola grzejne i pola grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty pełne)	Indukcyjne pola grzejne	X			
	Indukcyjne strefy gotowania				
	promienne strefy gotowania				
		Płyty pełne			
W przypadku okrągłych pól grzewczych lub obszarów: średnica powierzchni użytkowej przypadająca na elektryczną strefę grzejącą, zaokrąglona do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	∅	21,0	cm
		Tylny centralny	∅		cm
		Tylny prawy	∅	18,0	cm
		Lewy centralny	∅		cm
		Środkowy centralny	∅		cm
		Prawy centralny	∅		cm
		Przedni lewy	∅	16,0	cm
		Przedni centralny	∅		cm
		Przedni prawy	∅	18,0	cm
W przypadku nieokrągłych stref gotowania lub obszarów: długość i szerokość powierzchni użytkowej przypadającej na elektrycznie podgrzewaną strefę lub obszar gotowania, zaokrąglone do najbliższych 5 mm		Tylny lewy	L W		cm
		Tylny centralny	L W		cm
		Tylny prawy	L W		cm
		Lewy centralny	L W		cm
		Środkowy centralny	L W		cm
		Prawy centralny	L W		cm
		Przedni lewy	L W		cm
		Przedni centralny	L W		cm
		Przedni prawy	L W		cm
Zużycie energii dla strefy gotowania lub obszaru w przeliczeniu na kg		Tylny lewy	E _{elektryczne gotowanie}	182,0	Wh/kg
		Tylny centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Tylny prawy	E _{elektryczne gotowanie}	186,3	Wh/kg
		Lewy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Środkowy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Prawy centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni lewy	E _{elektryczne gotowanie}	196,3	Wh/kg
		Przedni centralny	E _{elektryczne gotowanie}		Wh/kg
		Przedni prawy	E _{elektryczne gotowanie}	187,6	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg		EC _{płyta elektryczna}	188,1	Wh/kg	
Zastosowana norma: EN 60350-2 Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego - Część 2: Płyty - Metody pomiaru wydajności					
<p>Sugestie dotyczące oszczędzania energii:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty, należy umieścić patelnię na środku strefy gotowania. • Używanie pokrywy skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła. • Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania. • Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje. • Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. 					
Informacje te należy traktować jako część instrukcji obsługi urządzenia.					

Gestão e Manutenção de Segurança:

- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que tenham uma supervisão contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para operações de limpeza
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes. Qualquer derrame deve ser removido da tampa antes da abertura.

- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.
- Após utilização, desligue o elemento da placa utilizando o seu controlo. Não confie no detetor de panelas.
- Este aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Os meios para desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- As instruções indicam o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada de forma a evitar perigo.
- CUIDADO: A fim de evitar perigo devido à reinicialização inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser fornecido através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo utilizário.

AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- Utilize sempre os utensílios de cozinha adequados.
- Coloque sempre a panela no centro da unidade onde está a cozinhar.
- Não coloque nada no painel de controlo.
- Não use a superfície como uma placa de corte.
- Deixe arrefecer a superfície da placa antes de fechar a tampa.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado

Caro Cliente:

Obrigado por comprar a placa de indução CANDY. Esperamos que lhe proporcione muitos anos de bom serviço.

Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a placa e guarde-o num local seguro para consulta futura.

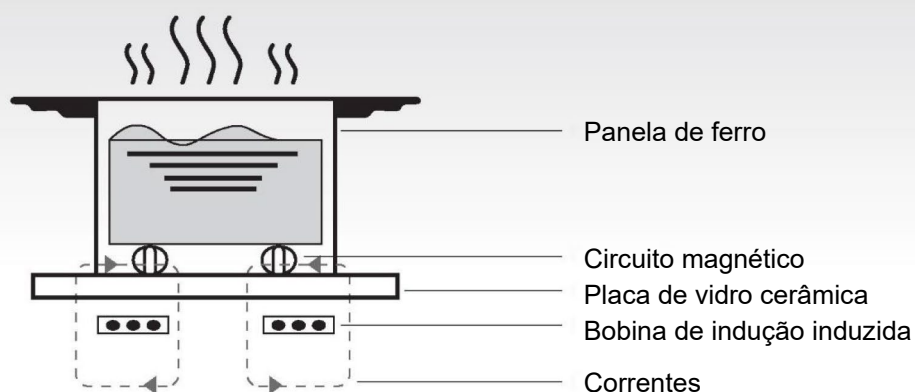
Apresentação do produto

A placa de indução serve para todo o tipo de cozinhados, com as suas zonas eletromagnéticas, e os seus controlos microcomputorizados e multifunções, o que a torna a escolha ideal para a família de hoje.

Fabricada com materiais especialmente importados, a placa de indução CANDY é extremamente fácil de usar, durável e segura.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é composta por uma bobina, uma placa de aquecimento feita de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente elétrica gera um poderoso campo magnético através da bobina. Isto produz um grande número de vórtices que, por sua vez, geram calor que é então transmitido, através da zona de cozedura, para o recipiente onde vai cozinhar.



Segurança

Esta placa foi especialmente concebida para uso doméstico.

Na sua constante busca para melhorar seus produtos, a CANDY reserva-se o direito de modificar, a qualquer momento, qualquer aspeto técnico, programa ou estético do aparelho.

- **Proteção contra sobreaquecimento**
Um sensor monitoriza a temperatura nas zonas de cozedura. Quando a temperatura excede um nível seguro, a zona de cozedura é desligada automaticamente.
- **Deteção de objetos pequenos ou não magnéticos**
Quando uma panela com um diâmetro inferior a 80 mm, ou algum outro pequeno objeto (por exemplo, faca, garfo, chave) ou uma panela não magnética (p.ex., alumínio) foi deixada na placa, um sinal sonoro toca durante aproximadamente um minuto, após o qual a placa passa automaticamente para standby.
- **Aviso de calor residual**
Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece para o avisar para se manter afastado.
- **Encerramento automático**
Outra característica de segurança da placa de indução é o encerramento automático. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	A zona de aquecimento desliga-se automaticamente após
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

Quando a panela é removida da zona de cozedura, esta deixa de aquecer imediatamente e desliga-se após o sinal sonoro ter tocado durante um minuto.

Aviso: Uma pessoa que tenha um pacemaker deve consultar um médico antes de utilizar a placa de cozedura de indução.

Instalação

1. Faça um furo na bancada de trabalho com a medida mostrada no diagrama abaixo. Deve deixar-se espaço mínimo de 50 mm em torno do furo. A superfície de trabalho deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser de material resistente ao calor. Tal como exibido na Figura (1)

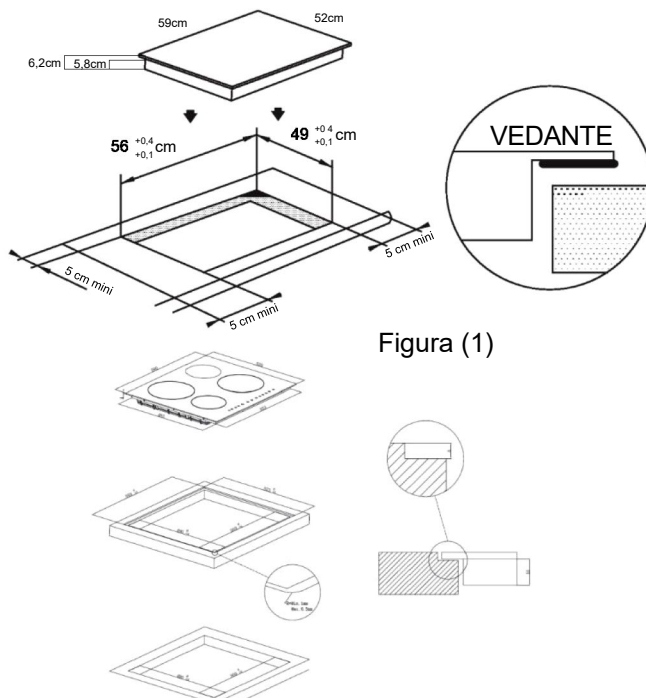


Figura (1)

Instalação de descarga: Viável apenas se o forno não estiver instalado sob a bancada

2. É essencial que a placa de indução esteja bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estejam obstruídas. Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como mostrado na Figura 2.

Figura (2)

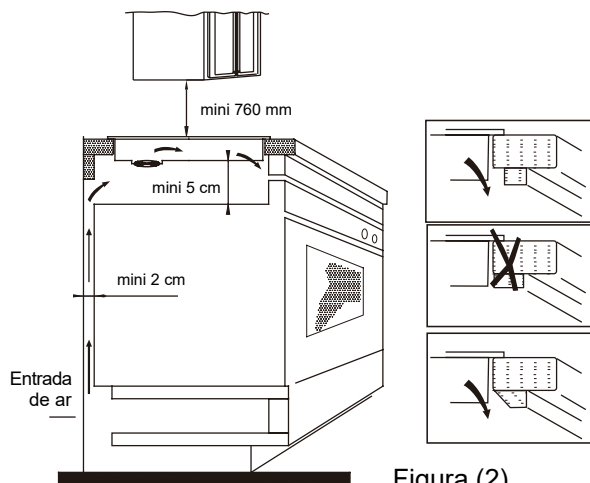
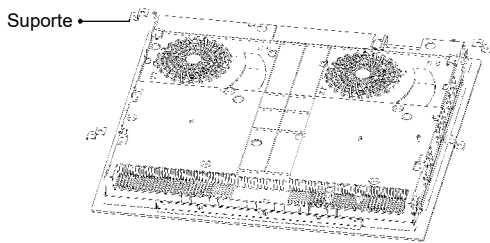


Figura (2)

NB: A distância de segurança entre a placa e qualquer armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.

- Fixe a placa na bancada de trabalho utilizando os quatro suportes na base da placa. A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura da bancada.



Avisos:

- A placa de indução deve ser instalada por uma pessoa devidamente qualificada. Temos os nossos próprios instaladores qualificados. Nunca tente instalar o aparelho por si próprio.
- A placa de indução não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou máquinas de secar.
- A placa de indução deve ser instalada de modo a possibilitar a radiação ideal de calor.
- A parede e a área acima da placa devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada composta e o adesivo devem ser resistentes ao calor.

4. Conexão à fonte de alimentação

A tomada deve estar ligada em conformidade com a norma relevante a um disjuntor de um polo. O método de conexão está exibido na Figura 3.

Tensão	Conexão de arame				
380-415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 —	4 N	5 —
	Preto	Castanho	Azul	Amarelo/Verde	
220-240 V~	1 —	2 L	3 —	4 N	5 —
	Preto e Castanho	Azul	Amarelo/Verde		

Figura (3)

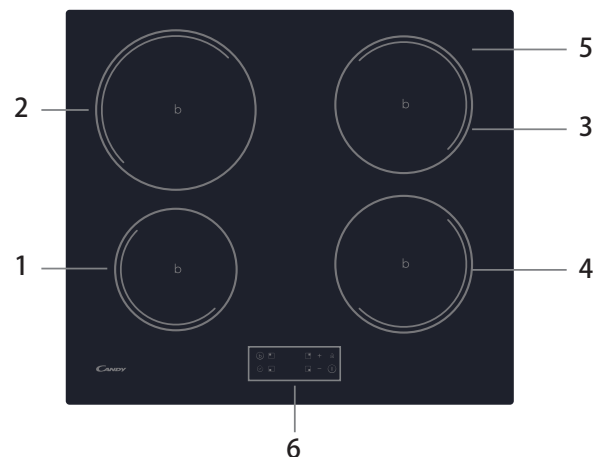
Se o cabo estiver danificado ou caso seja necessário substituí-lo, tal deve ser efetuado por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar quaisquer acidentes.

Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.

O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

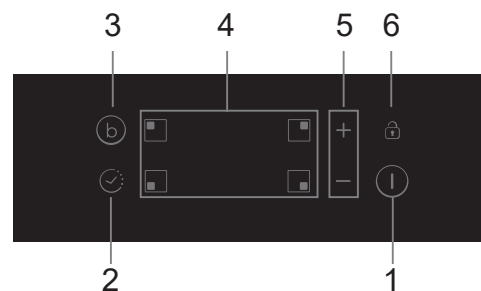
O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido. O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

Diagrama da placa de indução:



- Zona com máx. de 1300/1500W
- Zona com máx. de 2300/2600W
- Zona com máx. de 1800/2000W
- Zona com máx. de 1800/2000W
- Placa de vidro
- Painel de controlo

Diagrama esquemático do painel de controlo

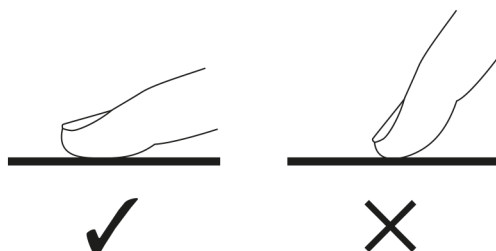


- Comando Ligar/Desligar
- Comando do temporizador
- Boost
- Comando de seleção da zona de aquecimento
- Tecla reguladora da potência/temporizador
- Comando de bloqueio

Funcionamento do produto


Controlos táteis

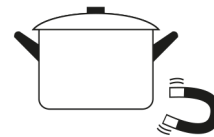
- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



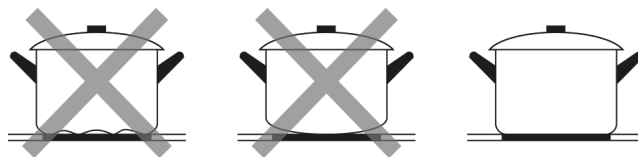
Escolher os utensílios de cozinha adequados



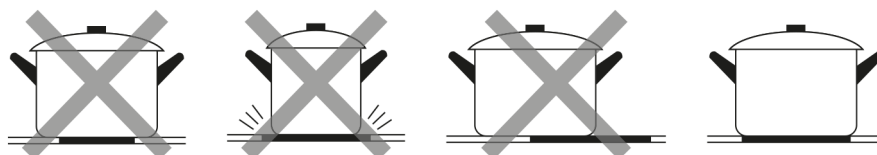
- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



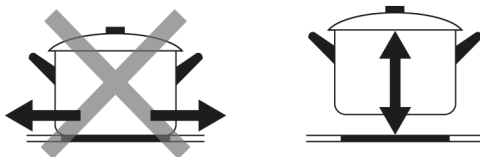
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. A energia será utilizada com a sua máxima eficiência se utilizar uma panela ligeiramente mais larga. Se utilizar uma panela mais pequena, a eficiência poderá ser menor do que o esperado. Uma panela inferior a 140 mm poderá não detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



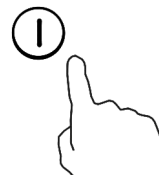
Levante sempre painéis da placa de indução, não os arraste, pois podem riscar o vidro.



Como utilizar

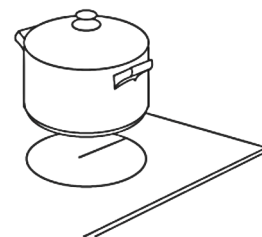
Começar a cozinhar

Toque no comando LIGAR/DESLIGAR durante três segundos. Após ligar, o sinal sonoro soa uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.



Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão



Defina uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".

- Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar no passo 1.
- É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.



Se o visor piscar alternadamente com a regulação do calor

Isto significa que:

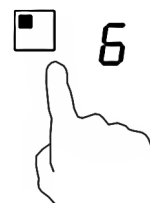
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é muito pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

O aquecimento não é ativado se não existir uma panela adequada na zona de cozedura.

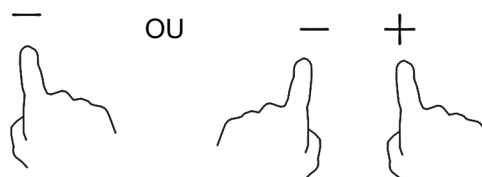
O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

Terminar de cozinhar

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar



Desligue a zona de cozedura deslizando para "0" ou tocando em conjunto "-" e "+". Certifique-se de que o visor mostra "0".

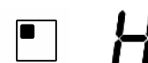


Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



Cuidado com as superfícies quentes

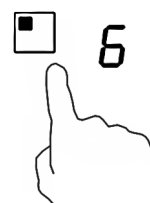
O "H" mostra qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



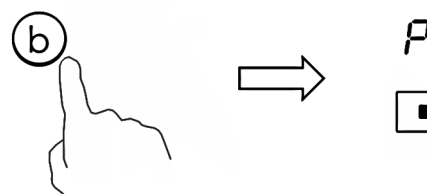
Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost

Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento.

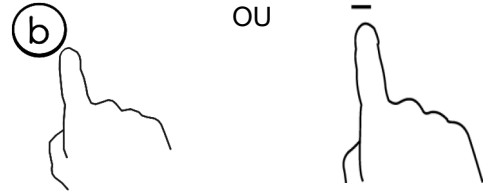


Tocando no controlo do boost B , o indicador da zona mostra "P" e a potência alcança Max.

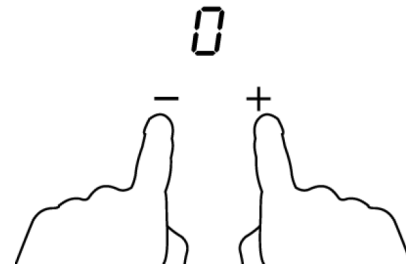


Cancelar a função Boost

Toque no comando "Boost" ou no botão "-" para cancelar a função Boost; a zona de cozedura voltará à sua configuração original.



Tocando nos comandos "-" e "+" em conjunto. A zona de cozedura desliga-se e a função boost é cancelada automaticamente



- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a configuração original de calor for igual a 0, regressará a 9 após 5 minutos.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos



Toque no comando de bloqueio

O indicador do temporizador irá apresentar "Lo"

Para desbloquear os comandos

Toque e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR ; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR  em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Comando do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo definido ter terminado. O temporizador do máximo é 99 min.

a) Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Certifique-se de que a placa está ligada, se estiver a selecionar uma zona de cozedura

Nota: para usar o contador de minutos pelo menos uma zona será ativa.



Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento.

Quando a zona está confirmada, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".

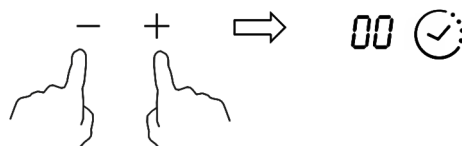
Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Para cancelar o contador de minutos

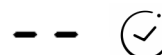
Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador. Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.



Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.



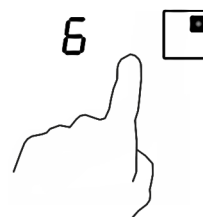
O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Definir uma zona

Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por exemplo, zona 3#)



Num curto espaço de tempo, antes do visor parar de piscar, toque no comando do temporizador. O indicador do contador irá começar a piscar e irá aparecer no visor do temporizador "10".



Defina o tempo tocando no comando "-" ou "+" do temporizador. Dica: Toque uma vez no comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.

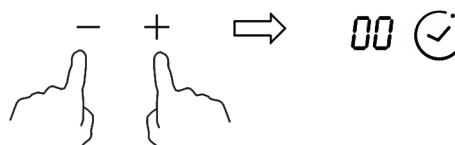
Toque e mantenha premido o comando "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



Para cancelar o temporizador

Selecione a zona tocando no comando de seleção da zona de aquecimento. Num curto espaço de tempo, toque no comando do temporizador.

Ao tocar em "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e será mostrado "00" no visor dos minutos.

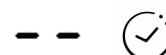


Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor irá apresentar o tempo restante e o indicador do temporizador irá piscar durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência irá acender indicando que a zona está selecionada.



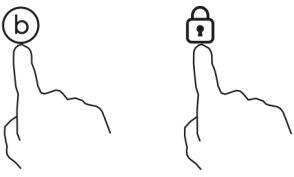

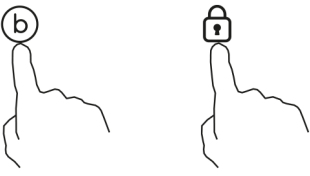

Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.

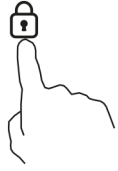


Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.
As figuras acima indicadas são apenas para referência, e o produto final prevalecerá.

Função de gestão da potência

- é possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes gamas de potência.
- as placas de indução têm a capacidade de se limitarem automaticamente de modo a trabalhar a uma potência inferior, para evitar o risco de sobrecarga.
- Não é necessário colocar quaisquer panelas nas zonas de aquecimento. **Sugerimos que se inicie a configuração no período de 5 segundos após ligar a alimentação.** É necessário entrar no modo de definição da potência num período de 60 segundos para entrar na Função de gestão da potência.

Para entrar na Função de gestão da potência	
<p>1. Tenha em atenção que não deve ligar a placa. Nesta fase, prima "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.</p> 	<p>Será apresentado o símbolo "S" na zona N.º 1.</p>
<p>2. Prima a tecla "Lock".</p> 	<p>Será apresentado o símbolo "S" na zona N.º 1 e o símbolo "E" na zona N.º 2.</p>
<p>3. Prima novamente as teclas "Boost" e "Lock" ao mesmo tempo.</p> 	<p>Será apresentado o símbolo "S" na zona N.º 1, o símbolo "E" na zona N.º 2 e o símbolo "t" na zona N.º 3. Ao mesmo tempo, o modo de potência máxima atual (7.2) será apresentado no indicador do temporizador.</p>
Para mudar para outro nível	
<p>prima brevemente a tecla "Boost"</p> 	<p>Existem 6 níveis de potência, de "7.2" a "2.5". O indicador do temporizador irá apresentar um destes.</p> <ul style="list-style-type: none"> "7.2": a potência máxima é 7,2 kW. "6.5": a potência máxima é 6,5 kW. "5.5": a potência máxima é 5,5 kW. "4.5": a potência máxima é 4,5 kW. "3.5": a potência máxima é 3,5 kW. "2.5": a potência máxima é 2,5 kW.

Confirmação da Função de gestão da potência	
<p>Após a seleção do modo de definição da potência desejado, prima a tecla "Lock"</p> 	<p>Quando o indicador do temporizador deixa de piscar, o modo de potência está definido com sucesso.</p>
Função de gestão da potência de saída	
<p>Após a definição, certifique-se de que desliga e volta a ligar a energia.</p>	<p>Em seguida, a placa será desligada.</p>

Seleção dos recipientes para cozinhar



Fritadeira em ferro



Aço inoxidável



Panela de ferro



Chaleira de ferro



Chaleira de aço inoxidável



Utensílio de cozinha em esmalte

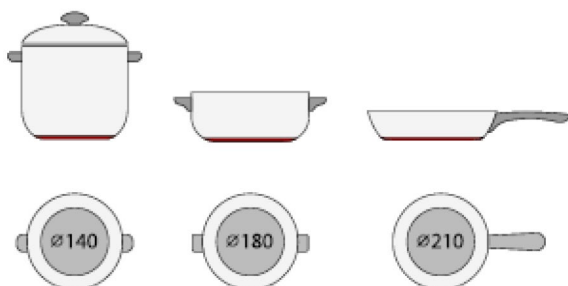


Placa de ferro

Pode ter um número de recipientes para cozinhar diferentes

1. Esta placa de indução pode identificar uma variedade de recipientes para cozinhar, que pode testar com um dos seguintes métodos:
Coloque o recipiente na zona de cozedura. Se a zona de cozedura correspondente apresentar um nível de potência, o recipiente é adequado. Se "U" pisca, o recipiente não é adequado para uso com a placa de indução.
2. Ponha um íman junto do recipiente. Se o íman for atraído para o recipiente, então é adequado para ser utilizado com a placa de indução.
NB: A base do recipiente deve conter material magnético.
Deve ter um fundo plano com um diâmetro de acordo com o quadro 1 abaixo.
3. Utilize apenas panelas ferromagnéticas feitas de aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável, mas compatíveis com indução
4. Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela 1, a panela pode não ser detetada

De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:





5. Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.
6. Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.



Zona de cozedura	O diâmetro base dos utensílios de cozinha de indução	
	Mínimo	Máximo
1	120	160
2	160	210
3 e 4	140	180

O acima pode variar de acordo com o tamanho da panela e o material que é feita.

Limpeza e Manutenção

A superfície da placa de indução pode ser facilmente limpa da seguinte forma:

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Materiais de limpeza
Luz	Mergulhe em água quente e seque com um pano	Esponja de limpeza
Anéis e calcário	Aplique vinagre branco na área, limpe com um pano macio ou use um produto comercialmente disponível	Adesivo especial para vidro cerâmico
Doces, alumínio ou plástico derretido	Utilize um raspador especial para vidro cerâmico para remover resíduos (é melhor um produto de silicone)	Adesivo especial para vidro cerâmico

NB: Desligue a fonte de alimentação antes de limpar.

Exibição e inspeção de falhas

A placa de indução está equipada com uma função de auto diagnóstico. Com este teste, o técnico é capaz de verificar a função de vários componentes sem desmantelar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Códigos de falha que podem ocorrer durante a utilização & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
Sem autorrecuperação		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
EB	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor de placa de cerâmica.	Espera que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Falha do sensor de temperatura do IGBT - curto-circuito.	

E6	Temperatura elevada de IGBT.	Espera que a temperatura de IGBT volte ao normal. Toque no botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação está abaixo da tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia está normal.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
U1	Erro de comunicação.	Volte a inserir a conexão entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem presa na saída e que a saída está a funcionar.	
	Falha da conexão da placa de alimentação acessória e da placa do visor.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não é normal.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modos de Cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado alta. A entrada ou saída de ar pode estar obstruída.	
	Há algo de errado com o ventilador.	Verifique se o ventilador funciona sem problemas; se não, substitua o ventilador.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante o funcionamento e aparece "u" a piscar no visor.	Tipo de panela errado.	Utiliza a panela adequada (consultar o manual de instruções.)	O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro da panela é muito pequeno.		
	O fogão está sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura volte ao normal.	
		Prima o botão "LIGAR/DESLIGAR" para reiniciar a unidade.	

As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) exibem "u".	Falha de conexão da placa de alimentação e da placa do visor;	Verifique a conexão.	
	A placa do visor da peça de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor do ventilador tem um som anómalo.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Serviço de Assistência ao Cliente

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o Serviço Pós-venda, faça o seguinte:

- Verifique se o aparelho está corretamente ligado
- Leia a tabela de falha e visualização acima

Se ainda não conseguir resolver o problema, desligue o aparelho, não tente desmontá-lo e ligue para o Serviço Pós-Venda.

Declaração especial

O conteúdo deste manual foi cuidadosamente verificado. No entanto, a empresa não pode ser considerada responsável por quaisquer falhas de impressão ou omissões.

Além disso, quaisquer modificações técnicas podem ser incluídas numa versão revista do manual sem aviso prévio. A aparência e a cor do aparelho neste manual podem diferir do real.



ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/CE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE).

Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.

Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Informação sobre produtos para placas elétricas domésticas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 66/2014 da Comissão

		Posição	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo				CI642CTT/E1	
Tipo de placa:					
Número de zonas de cozedura e/ou áreas	zonas			4	
	áreas				
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura, zonas de cozedura radiantes, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução			X	
	Áreas de cozedura por indução				
	zonas de cozedura radiantes				
	placas sólidas				
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	Ø		21,0	cm
	Traseira central	Ø			cm
	Traseira direita	Ø		18,0	cm
	Central esquerda	Ø			cm
	Central central	Ø			cm
	Central direita	Ø			cm
	Dianteira esquerda	Ø		16,0	cm
	Dianteira central	Ø			cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona de cozedura ou área aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Traseira esquerda	C L			cm
	Traseira central	C L			cm
	Traseira direita	C L			cm
	Central esquerda	C L			cm
	Central central	C L			cm
	Central direita	C L			cm
	Dianteira esquerda	C L			cm
	Dianteira central	C L			cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg	Traseira esquerda	Confeção elétrica CE		182,0	Wh/kg
	Traseira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Traseira direita	Confeção elétrica CE		186,3	Wh/kg
	Central esquerda	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Central direita	Confeção elétrica CE			Wh/kg
	Dianteira esquerda	Confeção elétrica CE		196,3	Wh/kg
	Dianteira central	Confeção elétrica CE			Wh/kg
Consumo de energia para a placa calculado por kg		Placa elétrica CE		188,1	Wh/kg
	Norma aplicada: EN 60350-2 Aparelhos de cozedura para uso doméstico - Parte 2: Placas - Métodos de medição de desempenho				
Sugestões para a poupança de energia:					
<ul style="list-style-type: none"> • Para obter a melhor eficiência da placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. • A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor. • Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura. • Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos. • Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona selecionada. 					
Estas informações devem ser consideradas como parte do manual do utilizador do aparelho.					

Sigurnosne napomene i održavanje:

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj ni obavljati radnje održavanja.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom.
- **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje
- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci tava, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje. Prije otvaranja treba ukloniti bilo kakav izljev s poklopca.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću upravljačkog elementa. Ne oslanjajte se na detektor tave.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- OPREZ: Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, ili biti priključen na strujni krug koji glavni izvor redovito uključuje i isključuje.

UPOZORENJE: Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodni, ili štitnike ploča za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.

- Uvijek upotrebljavajte prikladno posuđe.
- Uvijek stavite tavu u središte površine na kojoj kuhate.
- Ne stavljajte ništa na upravljačku ploču.
- Ne koristite se površinom kao daskom za rezanje.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
- OPREZ: Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani korisniče:

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje trgovačke marke CANDY. Nadamo se da će vam pružiti mnogo godina uspješnog rada.

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli služiti i u budućnosti.

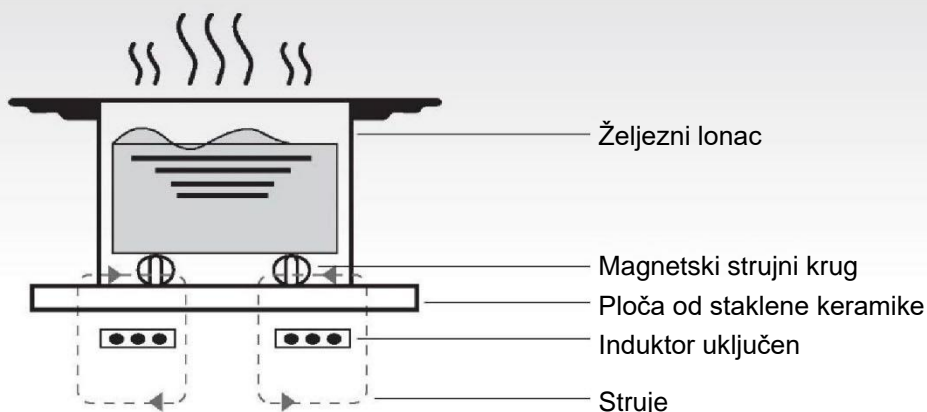
Uvodno o proizvodu

Indukcijska ploča za kuhanje namijenjena je svim vrstama kuhanja jer ima elektromagnetske zone kuhanja i mikroračunalne kontrolne gumbе i višestruke funkcije pa je idealan izbor za današnju obitelj.

Proizvedena pomoću posebnih uvoznih materijala, indukcijska ploča za kuhanje poduzeća CANDY iznimno je prilagođena korisniku, izdržljiva i sigurna.

Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje sadrži zavojnicu, vruću ploču od feromagnetskog materijala i upravljački sustav. Električnom strujom stvara se snažno magnetsko polje kroz zavojnicu. Time se stvara veliki broj vrtloga kojima se stvara toplina koja se kroz zonu kuhanja prenosi na posudu za kuhanje.



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena uporabi u kućanstvima.

Poduzeće CANDY stalno nastoji poboljšati svoje proizvode i zadržava pravo preinake bilo kojeg tehničkog, programskog ili estetskog vida ovoga uređaja u bilo kojem trenutku.

- **Zaštita od pregrijavanja**

Osjetnikom se nadzire temperatura u zonama za kuhanje. Kada se temperaturom prijeđe sigurna razina, zona za kuhanje automatski se isključuje.

- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**

Kada se tava promjera manjeg od 80 mm ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ili nemagnetska tava (npr. aluminijska) ostavi na ploči za kuhanje, zujalica zuji otprilike minutu, a nakon toga ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje spremnosti za rad.

- **Upozorenje o ostatku topline**

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.

- **Automatsko isključivanje**

Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje.

Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

Razina napajanja	Zona zagrijavanja gasi se automatski nakon
1 ~ 3	8 sata
4 ~ 6	4 sata
7 ~ 9	2 sata

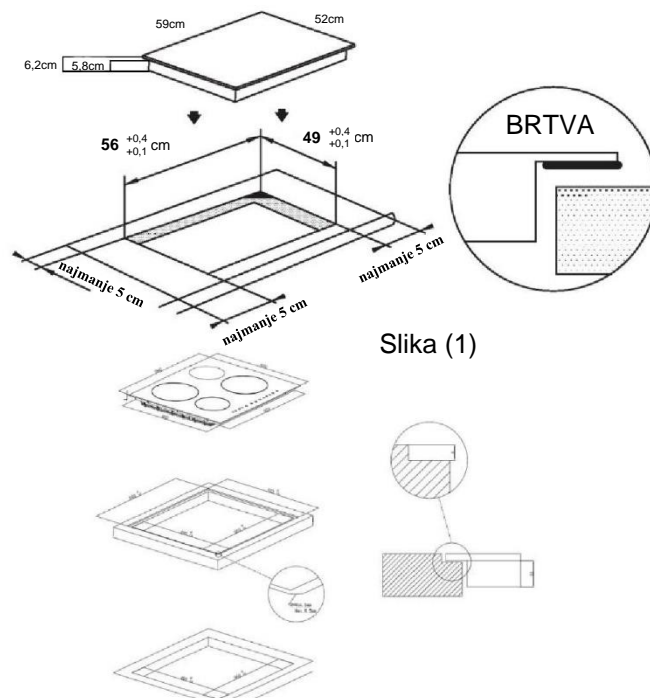
Kad tavu sklonite iz zone za kuhanje, odmah se prestane zagrijavati i isključuje se nakon što je zujalica zujala minutu.

Upozorenje: Sve osobe koje imaju ugrađeni elektrostimulator srca (pacemaker) trebaju se posavjetovati s liječnikom prije uporabe indukcijske vruće ploče.

Ugradnja

1. Napravite udubljenje na radnoj površini. Dimenzije udubljenja prikazane su na donjem dijagramu. Oko udubljenja treba biti prostor od najmanje 50 mm. Radna površina treba biti debela najmanje 30 mm i izrađena od materijala otpornog na toplinu.

Kako je prikazano na Slici (1)

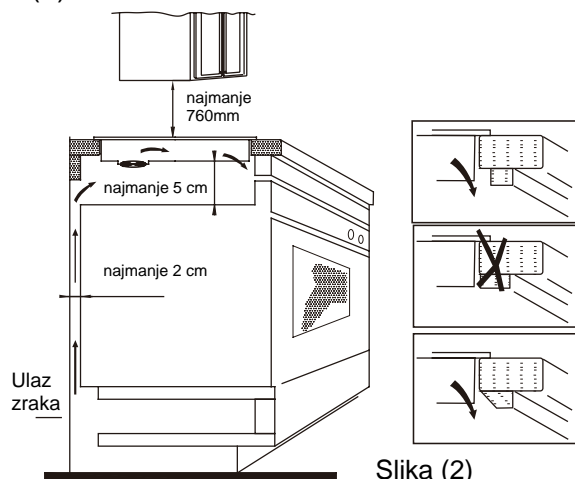


Slika (1)

„Flush“ postavljanje: Moguće samo ako pećnica nije postavljena ispod kuhinjskog ormarića

2. Indukcijska ploča za kuhanje mora imati dobru ventilaciju i ne smiju se blokirati ulaz i izlaz zraka. Pobrinite se da se ploča za kuhanje ispravno ugradi, kako je prikazano na slici 2.

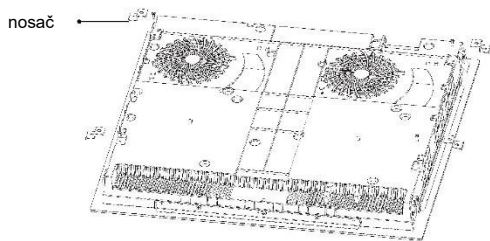
Slika (2)



Slika (2)

Napomena: Radi sigurnosti, razmak između ploče za kuhanje i bilo kojeg kuhinjskog ormarića iznad nje mora iznositi najmanje 760 mm.

3. Pričvrstite ploču za kuhanje na radnu površinu pomoću četiri nosača na dnu ploče. Položaj nosača možete namjestiti prema debljini radne površine.



Upozorenja:

- (1) Indukcijsku ploču mora ugraditi za to prikladno kvalificirana osoba. Imamo svoje kvalificirano osoblje za ugradnju. Nikad ne pokušavajte sami ugraditi uređaj.
- (2) Indukcijska se ploča za kuhanje ne smije ugraditi iznad hladnjaka, zamrzivača, perilica posuđa ili sušilica rublja.
- (3) Indukcijsku ploču treba ugraditi tako da je moguće optimalno zračenje topline.
- (4) Zid i područje iznad ploče za kuhanje trebaju moći izdržati toplinu.
- (5) Radi izbjegavanja bilo kakvog oštećenja, sendvič sloj i ljepilo moraju biti otporni na toplinu.

4. Spajanje na sustav napajanja

Utičnicu treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je na slici 3.

Napon	Spajanje žica				
380 – 415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3 plava	4 N	5 Žuta/zelena
220 – 240 V~	1 Crna i Smeđa	2 L	3 plava	4 N	5 Žuta/zelena

Slika (3)

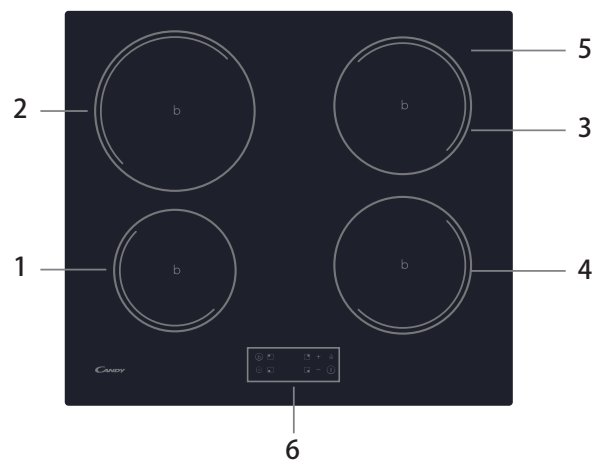
Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar službe za pomoć nakon prodaje uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja bilo kakvih nezgoda.

Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.

Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.

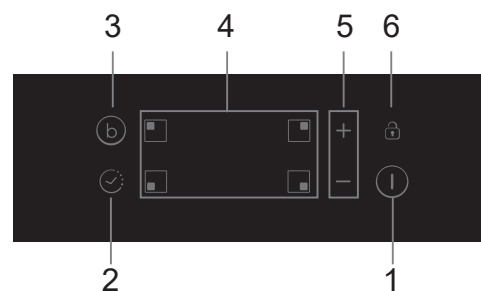
Kabel se ne smije savijati ni sabijati. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

Dijagram indukcijske ploče za kuhanje:



1. Zona od najviše 1300/1500W
2. Zona od najviše 2300/2600W
3. Zona od najviše 1800/2000W
4. Zona od najviše 1800/2000W
5. Staklena ploča
6. Upravljačka ploča

Shematski dijagram upravljačke ploče

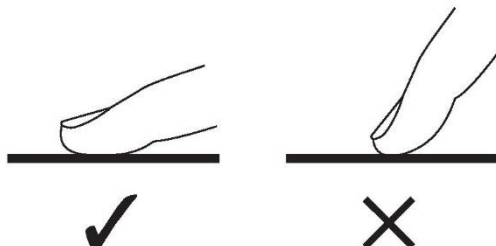


1. Upravljački element za uključivanje/isključivanje
2. Upravljanje vremenskim programatorom
3. Povećanje
4. Upravljački elementi za odabir zone zagrijavanja
5. Gumb za regulaciju snage/vremenskog programatora
6. Upravljački element za zaključavanje tipki

Rad proizvoda

Upravljački elementi osjetljivi na dodir

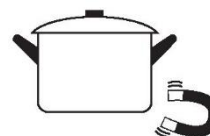
- Ne morate primjenjivati pritisak jer se upravljačkim elementima upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su upravljači elementi uvijek čisti, suhi i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati upravljačkim elementima.



Odabir ispravnog posuđa za kuhanje



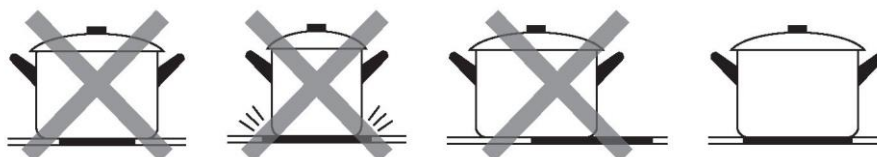
- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s bazom prikladnom za induksijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu tave.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomičite magnet prema bazi tave. Ako postoji privlačenje, tava je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u tavu koju želite provjeriti.
 2. Ako ne bljeska na zaslonu i ako se voda zagrijava, tava je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje se izrađuje od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetske baze, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.



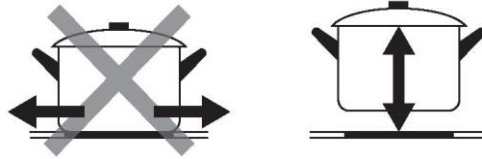
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom bazom.



Pobrinite se da je baza vaše tave glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. Ako upotrebljavate nešto širi lonac, jamči se maksimalna iskoristivost energije. Ako upotrebljavate manji lonac, učinkovitost može biti manja od očekivane. Lonci promjera manjeg od 140 mm možda se neće otkriti pločom za kuhanje. Uvijek postavite svoju tavu u središte zone za kuhanje.



Uvijek podignite tave s indukcijske ploče za kuhanje – ne klizite njima jer tako možete ogrepsi staklo.



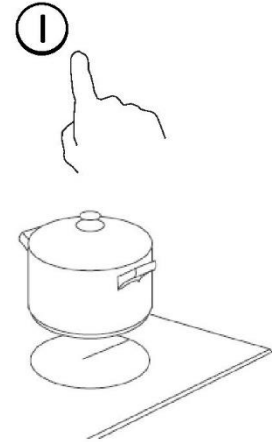
Način upotrebe

Početak kuhanja

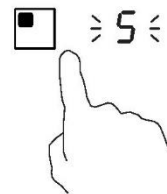
Dodirnite upravljački element za uključivanje/isključivanje na tri sekunde. Nakon uključivanja napajanja, zujalica se uključuje jedanput, a na svim se zaslonima prikazuje „-“ ili „- -“ čime se ukazuje da je indukcijska ploča za kuhanje u stanju pripravnosti.

Postavite prikladnu tavu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.

- Pobrinite se da su dno tave i površina zone za kuhanje čiste i suhe.

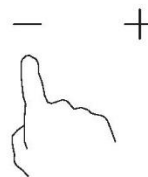


Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, pokazivač pored tipke treperi



Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“.

- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, automatski se isključuje indukcijska ploča za kuhanje. Morate početi ponovno od 1. koraka.
- Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Ako na zaslonu bljeska $\cong \sqcup \cong$ izmjenično s postavkom topline

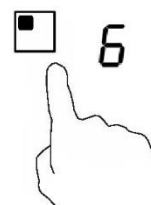
Time se označava:

- da niste postavili tavu na ispravnu zonu za kuhanje ili,
- da tava koju upotrebljavate nije prikladna za indukcijsko pripremanje hrane ili,
- da je tava premala ili da nije ispravno centrirana na zoni za kuhanje.

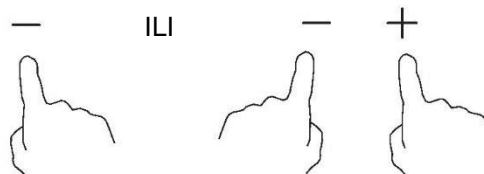
Nema zagrijavanja dok se ne postavi prikladna tava na zonu za kuhanje. Zaslone se automatski isključuje nakon 1 minute ako na njega nije postavljena prikladna tava.

Dovršetak kuhanja

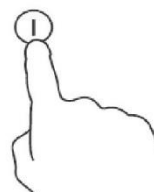
Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti



Isključite zonu za pripremanje pomicanjem prema dolje do „0” ili istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-” i „+”. Provjerite je li na zaslonu prikazano „0”.



Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem upravljačkog elementa za uključivanje/isključivanje.



Pazite na vruće površine

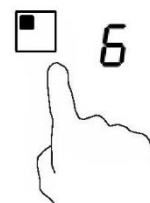
Slovom H ukazuje se na zonu za kuhanje koja je prevruća za dodirivanje. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još tava, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



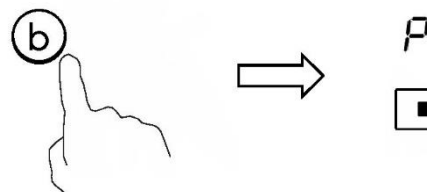
Uporaba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

Dodirivanjem upravljačkog elementa za odabir zone zagrijavanja.

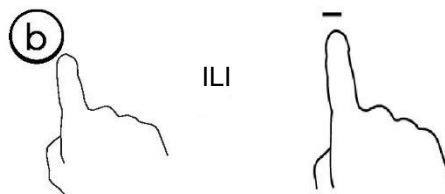


Dodirivanjem upravljačkog elementa za povećanje snage **B**, pokazivač zone prikazuje „P” i snaga doseže najveću vrijednost.

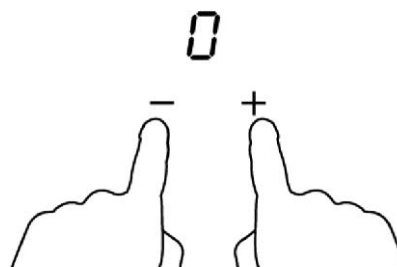


Poništavanje funkcije za povećanje snage

Dodiranjem gumba za povećanje ili gumba „-“ poništava se funkcija za povećanje snage, nakon čega se zona kuhanja vraća na izvornu postavku.



Dodirnite „-“ i „+“ zajedno. Zona za kuhanje se isključuje, a funkcija za povećanje snage automatski se poništava



- Zona za kuhanje vraća se na izvornu postavku nakon 5 minuta
- Ako je izvorna postavka topline jednaka 0, vratit će se na 9 nakon 5 minuta.

Blokiranje upravljačkih elemenata

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju upravljački elementi, svi se upravljački elementi onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Za blokiranje upravljačkih elemenata

Dodirnite upravljanje zaključavanjem

Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost „Lo”

Za otključavanje upravljačkih elemenata

Dodirnite i neko vrijeme tako držite upravljački element za zaključavanje



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim UKLJUČIVANJA/ISKLUČIVANJA ①, u slučaju nužde možete isključiti indukcijsku ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje UKLJUČIVANJEM/ISKLUČIVANJEM ①, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upravljanje vremenskim programatorom

Možete upotrebljavati vremenski programator na dva različita načina:

- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga postaviti tako da se njime isključi jedna zona za kuhanje nakon što istekne zadano vrijeme.
Najveća vrijednost vremenskog programatora iznosi 99 min.

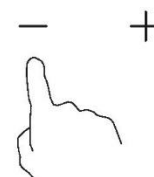
a) Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

Provjerite je li ploča za kuhanje uključena ako odabirete zonu za kuhanje
Napomena: kada koristite tajmer, barem jedna zona mora biti aktivna.



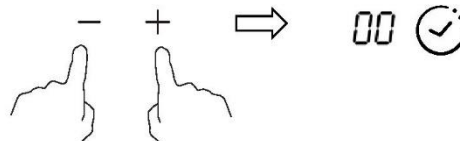
Odaberite zonu dodiranjem regulatora odabira zone grijanja.
Kada potvrdite zonu, dodirnite upravljački element vremenskog programatora.
Pokazivač vremenskog programatora počinje treperiti i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10“.

Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“ vremenskog programatora
Savjet: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora da bi se vrijeme smanjilo ili povećalo za 1 minutu.
Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Za poništavanje tajmera

Odaberite zonu dodiranjem regulatora odabira zone grijanja. U kratkom vremenu dodirnite regulator tajmera. Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.



Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojanje. Prikazuje se preostalo vrijeme na zaslonu, a pokazivačem vremenskog programatora bljeska se 5 sekunda.



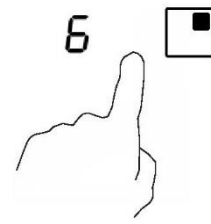
Zujalicom emitira zvučni signal 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazuje „- -“ kada zadano vrijeme završi.



b) Postavljanje vremenskog programatora za isključivanje jedne zone za pripremanje

Postavljanje jedne zone

Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja za koju želite postaviti vremenski programator. (npr. zona 3#)

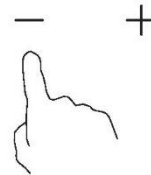


U kratkom vremenu, prije nego što zaslon prestane treperiti, dodirnite regulator tajmera. Pokazivač vremenskog programatora počinje treperiti i na zaslonu vremenskog programatora prikazuje se „10“.



Postavite vrijeme dodirivanjem upravljačkog elementa „-“ ili „+“ vremenskog programatora. Savjet: Jednom dodirnite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 1 minutu.

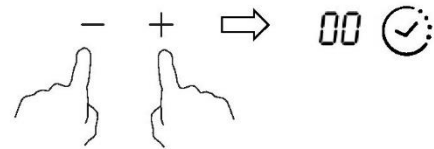
Dodirnite i držite upravljački element „-“ ili „+“ vremenskog programatora i vrijeme će se smanjiti ili povećati za 10 minuta.



Otkazivanje vremenskog programatora

Odaberite zonu dodirivanjem regulatora odabira zone grijanja. U kratkom vremenu dodirnite regulator tajmera.

Istovremenim dodirivanjem upravljačkih elemenata „-“ i „+“ poništava se vremenski programator, a na zaslonu s minutama prikazuje se „00“.



Nakon što se postavi vrijeme, odmah započinje odbrojavanje. Prikazuje se preostalo vrijeme, a pokazivač vremenskog programator treperi 5 sekundi.

NAPOMENA: Kada svijetli crvena točka pored pokazivača razine napajanja, to znači da je ta zona odabrana.



Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća se zona za kuhanje automatski isključuje.

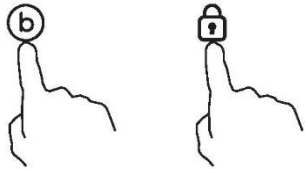
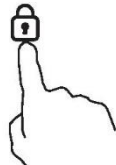
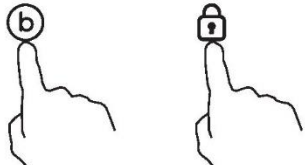



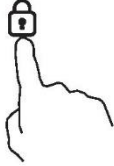
Druge zone za kuhanje i dalje rade ako su se prethodno uključile.

Gore prikazane slike služe samo kao referenca, a konačni proizvod mora imati prednost.

Funkcija regulacije snage

- moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.
- indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.
- Nije potrebno stavljati lonce na grijaće zone. **Predlažemo da počnete s namještanjem unutar pet sekundi nakon priključivanja napajanja.** Za ulazak u funkciju regulacije snage morate ući u način namještanja snage unutar 60 sekundi.

Za pristupanje funkciji regulacije snage	
<p>1. Nemojte uključivati ploču za kuhanje. U ovoj fazi istodobno pritisnite tipke „Boost“ i „Lock“.</p> 	<p>Simbol „S“ prikazat će se u zoni #1.</p>
<p>2. Pritisnite tipku „Lock“.</p> 	<p>Simbol „S“ prikazat će se u zoni #1, a simbol „E“ u zoni #2.</p>
<p>3. Ponovno pritisnite tipke „Boost“ i „Lock“ u isto vrijeme.</p> 	<p>Simbol „S“ prikazat će se u zoni #1, „E“ u zoni #2, a „t“ u zoni #3. Istodobno će se na pokazivaču vremenskog programatora prikazati trenutačni način rada maksimalne snage (7.2).</p>
Za prijelaz na drugu razinu	
<p>kratko pritisnite tipku „Boost“</p> 	<p>Postoji 6 razina snage, od „7,2“ do „2,5“. Pokazivačem vremenskog programatora prikazat će se jedna od njih.</p> <ul style="list-style-type: none"> „7,2“: najveća snaga iznosi 7,2 kW. „6,5“: najveća snaga iznosi 6,5 kW. „5,5“: najveća snaga iznosi 5,5 kW. „4,5“: najveća snaga iznosi 4,5 kW. „3,5“: najveća snaga iznosi 3,5 kW. „2,5“: najveća snaga iznosi 2,5 kW.
Potvrđivanje regulacije snage	

<p>Nakon odabira željenog načina namještanja snage, pritisnite tipku „Lock“</p> 	<p>Kad pokazivač vremenskog programatora prestane treperiti, način snage uspješno je namješten.</p>
Izlaz iz funkcija regulacije snage	
<p>Nakon namještanja odspojite napajanje i ponovno ga spojite.</p>	<p>Zatim će se ploča za kuhanje isključiti.</p>

Odabir posuda za kuhanje



Željezna tava za prženje na ulju



Nehrđajući čelik



Željezna tava



Željezni čajnik



Emajlirani čajnik od nehrđajućeg čelika



Emajlirani pribor za kuhanje



Željezna ploča

Možete imati mnogo različitih posuda za kuhanje

1. Indukcijskom pločom za kuhanje mogu se prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete ispitati jednim od sljedećih načina:

Postavite posudu u zonu za kuhanje. Ako se odgovarajućom zonom za kuhanje prikazuje razina napajanja, tada je posuda prikladna za uporabu. Ako treperi „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.

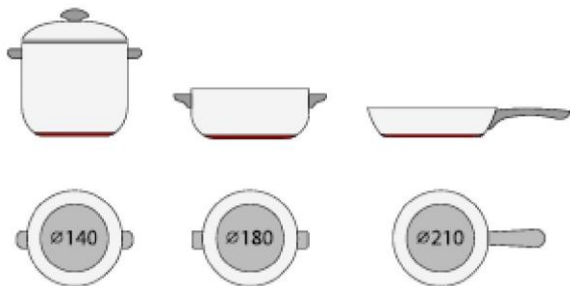
2. Držite magnet kraj posude. Ako se posudom privlači magnet, prikladan je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.

Napomena: Baza posude mora sadržavati magnetski materijal.

Mora imati ravno dno s promjerom u skladu s tablicom 1. u nastavku.

3. Upotrebljavajte samo feromagnetsko posuđe za kuhanje od lakiranog čelika, lijevanog željeza ili nehrđajućeg čelika, koje je kompatibilno s indukcijom
4. Upotrebljavajte tave čiji je promjer feromagnetskog područja (baze tave) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1.)
 - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
 - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u tablici 1., lonci se možda ne otkriju

U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:





5. Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva baza tave, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak baze možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.
6. Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje tave.

Ako je baza tave slična slikama u nastavku, ne može se otkriti tava.



Zona za kuhanje	Promjer dna indukcijskog posuđa za pripremanje	
	Najmanji	Najveći
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini tave i materijalu od kojeg se izrađuje.

Čišćenje i održavanje

Površinu indukcijske ploče za kuhanje možete jednostavno očistiti na sljedeći način:

Vrsta onečišćenja	Način čišćenja	Sredstva za čišćenje
Svjetlo	Uronite u vruću vodu i obrišite	Spužva za čišćenje
Obruči i kamenac	Nanesite bijeli ocat na to područje, obrišite mekanom krpom ili upotrijebite proizvod iz trgovačke ponude	Specijalno ljepilo za keramičko staklo
Slatkiši, rastopljeni aluminij ili plastika	Upotrijebite specijalnu strugalicu za keramičko staklo da biste uklonili ostatke (najbolji je proizvod od silikona)	Specijalno ljepilo za keramičko staklo

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i provjera

Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je funkcijom samodijagnostike. Zahvaljujući tom testu tehničar može provjeriti funkciju više komponenti bez rastavljanja ili demontaže ploče s radne površine.

Rješavanje problema

1) Kod kvara koji se može pojaviti prilikom upotrebe i rješenje;

Kod kvara	Problem	Rješenje
Nema automatskog oporavka		
E1	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – prekinut strujni krug.	Provjerite priključak ili zamijenite senzor temperature keramičke ploče.
E2	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče – kratki spoj.	
Eb	Kvar na senzoru temperature keramičke ploče	
E3	Visoka temperatura senzora keramičke ploče.	Pričekajte da se temperatura keramičke ploče vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.
E4	Kvar senzora temperature IGBT-a – prekinut strujni krug.	Zamijenite ploču za napajanje.
E5	Kvar senzora temperature IGBT-a – kratki spoj.	

E6	Visoka temperatura IGBT-a.	Pričekajte da se temperatura IGBT-a vrati u normalu. Dodirnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu. Provjerite radi li ventilator glatko. Ako ne radi glatko, zamijenite ga.
E7	Napon napajanja niži je od nazivne vrijednosti napona.	Provjerite je li napajanje normalno. Uključite uređaj ako je napajanje normalno.
E8	Napon napajanja viši je od nazivne vrijednosti napona.	
U1	Pogreška u komunikaciji.	Ponovno povežite ploču zaslona i ploču napajanja. Zamijenite ploču napajanja ili ploču zaslona.

2) Točno određeni kvar i rješenje

Kvar	Problem	Rješenje A	Rješenje B
LED lampica se ne uključuje dok je uređaj uključen.	Nema napajanja.	Provjerite je li utikač čvrsto priključen u utičnicu i radi li utičnica.	
	Kvar priključivanja ploče za napajanje dodatne opreme i ploče zaslona.	Provjerite priključivanje.	
	Ploča za napajanje dodatne opreme je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje dodatne opreme.	
	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Neki gumbi ne rade ili LED prikaz nije normalan.	Ploča zaslona je oštećena.	Zamijenite ploču zaslona.	
Uključuje se indikator načina kuhanja, ali se ne pokreće zagrijavanje.	Visoka temperatura ploče za kuhanje.	Možda je previsoka temperatura okoline. Možda je začepljen ulaz zraka ili ventilacijski otvor.	
	Nešto nije u redu s ventilatorom.	Provjerite radi li ventilator glatko. Ako ne radi glatko, zamijenite ga.	
	Ploča za napajanje je oštećena.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Zagrijavanje se iznenada prekida tijekom rada i na zaslonu treperi „u“.	Pogrešna vrsta posude.	Upotrijebite odgovarajući lonac (pogledajte priručnik s uputama).	Oštećen je strujni krug za detekciju posude, zamijenite ploču za napajanje.
	Promjer lonca je premalen.		
	Kuhalo se pregrijalo;	Jedinica se pregrijala Pričekajte da se temperatura vrati u normalu.	
		Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno pokrenuli jedinicu.	
Na zonama zagrijavanja na istoj strani (kao što su prva i druga zona) prikazuje se „u“.	Došlo je do kvara prilikom priključivanja ploče za napajanje i ploče zaslona.	Provjerite priključivanje.	
	Oštećena je ploča zaslona dijela za komunikaciju.	Zamijenite ploču zaslona.	

	Oštećena je glavna ploča.	Zamijenite ploču za napajanje.	
Motor ventilatora zvuči neuobičajeno.	Oštećen je motor ventilatora.	Zamijenite ventilator.	

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte samostalno jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Služba za korisnike

Ako dođe do kvara, prije nego što pozovete službu za pomoć nakon prodaje, napravite sljedeće:

- provjerite je li uređaj ispravno uključen
- proučite gornju tablicu kvara i prikaza

ako i dalje ne možete riješiti problem, isključite uređaj, ne pokušavajte ga rastaviti i pozovite službu za pomoć nakon prodaje.

Posebna izjava

Pažljivo smo provjerili sadržaj ovoga priručnika. No, poduzeće ne snosi odgovornost za bilo kakve pogreške u tiskanju ili izostavljene podatke.

Nadalje, bilo kakve tehničke preinake mogu se uključiti u revidiranu verziju priručnika bez obavijesti. Izgled i boja uređaja u ovom priručniku mogu se razlikovati od izgleda i boje stvarnog uređaja.



ZBRINJAVANJE:

Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ako se pobrinete za ispravno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po okoliš i ljudsko zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.

Oznakom na proizvodu ukazuje se da se proizvod ne smije smatrati uobičajenim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na prikupno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.

Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili.

Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.

Informacije o proizvodu za kućanske električne ploče za kuhanje u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014					
		Položaj	Simbol	Vrijednost	Jedinica
Identifikacija modela					
Vrsta ploče za kuhanje:		CI642CTT/E1			
Broj zona i/ili područja za kuhanje	zone	4			
	područja				
Tehnologija grijanja (indukcijske površine i prostori za kuhanje, površine za kuhanje kojima se emitira toplina, pune ploče)	Indukcijske zone za kuhanje	X			
	Indukcijska područja za kuhanje				
	zone za kuhanje kojima se emitira toplina				
	čvrste ploče				
Za površine ili prostore za kuhanje kružnog oblika: promjer upotreblijive površine za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	Ø	21,0	cm
		Stražnji središnji dio	Ø		cm
		Stražnji desni dio	Ø	18,0	cm
		Središnji lijevi dio	Ø		cm
		Središnji dio na sredini	Ø		cm
		Središnji desni dio	Ø		cm
		Prednji lijevi dio	Ø	16,0	cm
		Prednji središnji dio	Ø		cm
		Prednji desni dio	Ø	18,0	cm
Za površine ili prostore za kuhanje koji nisu kružnog oblika: dužina i širina upotreblijive površine ili prostora za kuhanje s električnim zagrijavanjem, zaokruženo na najbližih 5 mm		Stražnji lijevi dio	L W		cm
		Stražnji središnji dio	L W		cm
		Stražnji desni dio	L W		cm
		Središnji lijevi dio	L W		cm
		Središnji dio na sredini	L W		cm
		Središnji desni dio	L W		cm
		Prednji lijevi dio	L W		cm
		Prednji središnji dio	L W		cm
		Prednji desni dio	L W		cm
Potrošnja energije za zonu ili područje za kuhanje po kg		Stražnji lijevi dio	EC ^{električno kuhanje}	182,0	Težina/kg
		Stražnji središnji dio	EC ^{električno kuhanje}		Težina/kg
		Stražnji desni dio	EC ^{električno kuhanje}	186,3	Težina/kg
		Središnji lijevi dio	EC ^{električno kuhanje}		Težina/kg
		Središnji dio na sredini	EC ^{električno kuhanje}		Težina/kg
		Središnji desni dio	EC ^{električno kuhanje}		Težina/kg
		Prednji lijevi dio	EC ^{električno kuhanje}	196,3	Težina/kg
		Prednji središnji dio	EC ^{električno kuhanje}		Težina/kg
		Prednji desni dio	EC ^{električno kuhanje}	187,6	Težina/kg
Potrošnja energije za ploču za kuhanje po kg			EC ^{električna ploča za kuhanje}	188,1	Težina/kg
Primijenjena norma: EN 60350-2 Kućanski električni aparati za kuhanje – 2. dio: Ploče za kuhanje – Metode za mjerenje radnog učinka					
<p>Prijedlozi za uštedu energije:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja. • Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i šteti se energija zadržavanjem topline. • Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja. • Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije. • Upotrebljavajte tave promjera jednakog velikog kao i odabrana zona. 					
Ove se informacije smatraju dijelom korisničkog priručnika uređaja.					

Қауіпсіздік туралы хабарландыру және техникалық қызмет көрсету:

- АБАЙЛАҢЫЗ! Жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
- 8 жасқа толмаған балалар үздіксіз бақыланбаған жағдайда жабдыقتан алыс болуы қажет.
- Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы жабдыққа қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
- Балалар жабдықпен ойнамауы керек.
- Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек
- АБАЙЛАҢЫЗ! Жануар майымен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруге тырыспаңыз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Егер бет шытынаса, электр тогы соғу қаупін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз.
- Тазалау жұмыстарына бұмен тазалау құралын пайдаланбаңыз
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және кастрөл қақпақтары сияқты металл заттарды конфорканың бетіне қоймау керек, себебі олар ысып кетуі мүмкін. Қақпақты ашар алдында, одан төгілген заттарды кетіру керек.
- Қақпақты жабар алдында, конфорканың беті салқындатылуы керек.

- Қолданғаннан кейін, конфорка элементін басқару элементімен өшіріңіз. Табаның детекторына сенім артпаңыз.
- Бұл жабдық сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Ажырату құралдары сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісіне біріктірілуі қажет.
- Нұсқауларда жабдықтың артқы бетінің температурасын есепке ала отырып пайдаланылатын сым түрі көрсетіледі.
- Егер қуат сымы зақымданса, қауіп-қатердің алдын алу үшін өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ!** Термосақтандырғышты байқамай бастапқы қалпына келтіруге байланысты қауіпті болдырмау үшін бұл жабдық таймер сияқты сыртқы ауыстырып қосу құрылғысы арқылы токпен жабдықталмауы немесе утилитамен жүйелі түрде қосылатын және өшірілетін тізбекке жалғанбауы керек.

АБАЙЛАҢЫЗ! Пісіру жабдығының өндірушісі әзірлеген немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жабдыққа орнатылған конфорка қорғаныштары ретінде жарамды деп көрсеткен конфорка қорғаныштарын ғана пайдаланыңыз. Қате қорғаныштарды пайдалану салдарынан оқыс оқиғалар орын алуы мүмкін.

- Әрқашан тиісті пісіру ыдыстарын пайдаланыңыз.
- Әрқашан табаны тамақ пісіріп жатқан бөліктің ортасына қойыңыз.
- Басқару панелінің үстіне ешқандай зат қоймаңыз.
- Пісіру бетін азық тұрайтын тақта ретінде пайдаланбаңыз.
- Қақпақты жабар алдында, конфорканың беті салқындатылуы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үздіксіз бақылау қажет

Құрметті тұтынушы:

CANDY индукциялық конфоркасын сатып алғаныңызға рақмет. Сізге ұзақ жылдар қызмет етеді деп үміттенеміз.

Конфорканы пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып, болашақта қарау үшін қауіпсіз жерде сақтаңыз.

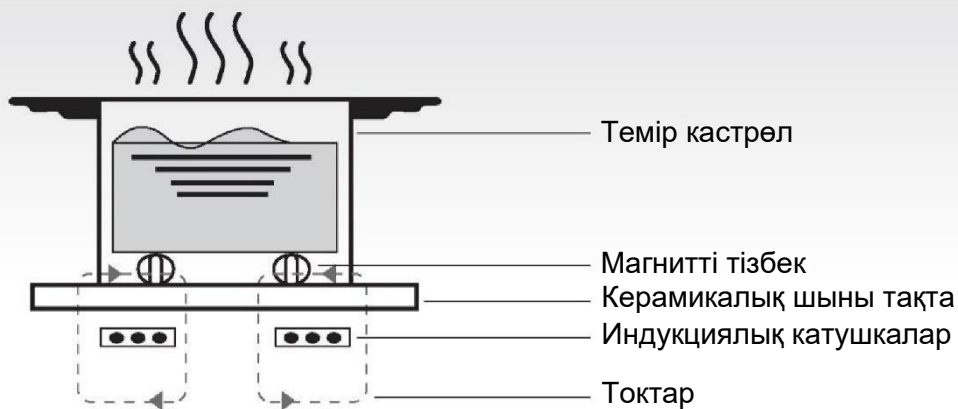
Бұйыммен таныстыру

Индукциялық конфорка электромагниттік пісіру аймақтарымен, микрокомпьютерлік басқару элементтерімен және мультифункцияларымен пісірудің барлық түрін қамтамасыз ететіндігінің арқасында бүгінгі отбасылар үшін тамаша таңдау болып табылады.

Арнайы импортталған материалдардан жасалған CANDY индукциялық конфоркасы пайдаланушыға қолайлы, ұзақ пайдаланылады және қауіпсіз.

Жұмыс принципі

Индукциялық конфорка катушкадан, ферромагниттік материалдан жасалған плитадан және басқару жүйесінен тұрады. Электр тогы катушка арқылы қуатты магнит өрісін түзеді. Бұдан көп мөлшерде құйындар түзіліп, ол өз кезегінде пісіру аймағынан пісіру ыдысына тасымалданатын жылу шығарады.



Қауіпсіздік

Бұл конфорка тұрмыста қолдану үшін арнайы жобаланған.

Өнімдерді жетілдіру үшін тұрақты ізденіс аясында CANDY компаниясы жабдықтың техникалық, бағдарламалық немесе эстетикалық аспектілерін кез келген уақытта өзгерту құқығын өзінде қалдырады.

● Артық қызудан қорғау

Пісіру аймақтарындағы температураны датчик бақылайды. Температура қауіпсіз деңгейден асқан кезде, пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.

● Ұсақ немесе магнитсіз заттарды анықтау

Конфорканың үстінде диаметрі 80 мм-ден кіші таба немесе басқа бір кішкентай бұйым (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) немесе магнитсіз таба (мысалы, алюминий) қалған кезде, шамамен бір минут бойы дыбыстық сигнал беріліп, одан кейін конфорка автоматты түрде күту режиміне өтеді.

● Қалдық қызу туралы ескерту

Конфорка біраз уақыт пайдаланылған кезде, шамалы қалдық қызу болады. «Н» әрпі алыс тұруыңыз керектігін ескерту үшін көрсетіледі.

● Автоматты түрде өшу

Индукциялық конфорканың тағы бір қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция сіз пісіру аймағын өшіруді ұмытып кеткен кезде іске қосылады.

Әдепкі өшу уақыттары төмендегі кестеде көрсетілген:

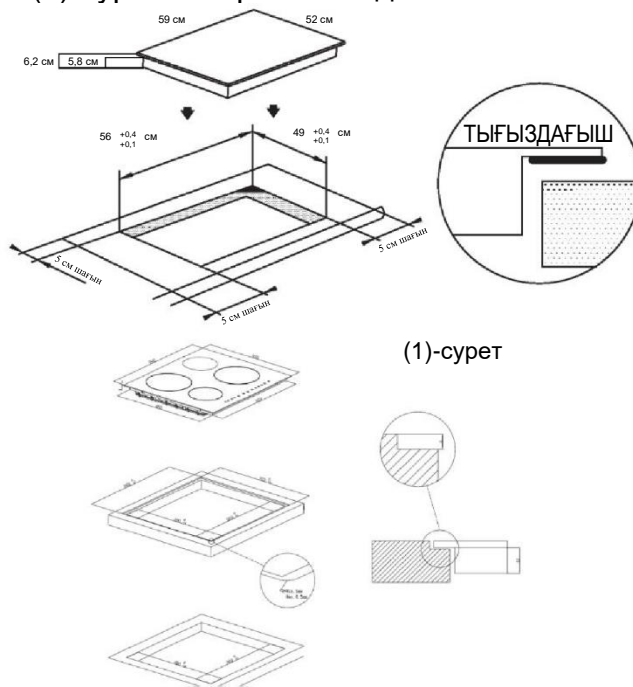
Қуат деңгейі	Қыздыру аймағы мына уақыттан кейін автоматты түрде өшеді:
1-3	8 сағат
4-6	4 сағат
7-9	2 сағат

Табаны пісіру аймағынан алған кезде, ол қыздыруды бірден тоқтатып, бір минут бойы дыбыстық сигнал бергеннен кейін ездiгiнен өшеді.

Абайлаңыз: Кардиостимуляторы бар адамдар индукциялық конфорканы пайдаланар алдында дәрігермен кеңесуі керек.

Орнату

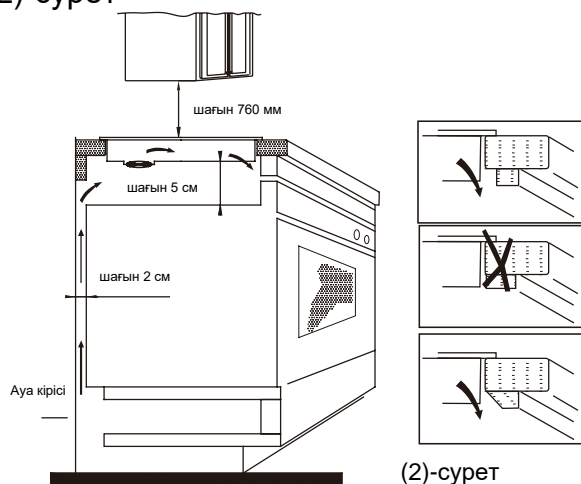
1. Төмендегі диаграммада көрсетілген өлшемді жұмыс үстелінде тесік тесіп алыңыз. Тесіктің айналасында кемінде 50 мм бос орын қалдыру керек. Жұмыс үстелінің қалыңдығы кемінде 30 мм болуы және ол қызуға төзімді материалдан жасалуы керек. (1)-суретте көрсетілгендей



(1)-сурет

Ағызу жүйесін орнату: конфорка үстелдің астына орнатылмаған жағдайда ғана мүмкін болады

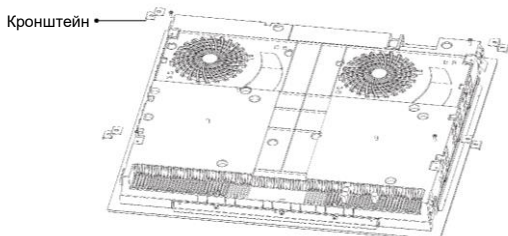
2. Индукциялық конфорка жақсы желдетілуі және ауа кіріп-шығатын саңылаулар бітелмеуі аса маңызды. Конфорка 2-суретте көрсетілгендей дұрыс орнатылуын қадағалаңыз. (2)-сурет



(2)-сурет

Ескеріңіз: қауіпсіздік үшін конфорка мен оның үстіндегі шкафтың арасындағы аралық кемінде 760 мм болуы керек.

3. Кронштейн негізіндегі төрт кронштейнмен конфорканы жұмыс үстеліне бекітіңіз. Кронштейндердің орнын үстел қалыңдығына сәйкес реттеуге болады.



Ескертулер:

- (1) Индукциялық конфорканы тиісті біліктілігі бар адам орнатуы керек. Біздің өз білікті орнатушыларымыз бар. Жабдықты ешқашан өз бетіңізше орнатпаңыз.
- (2) Индукциялық конфорканы тоңазытқыштардың, мұздатқыштардың, ыдыс жуғыштардың немесе кептіргіш барабандардың үстіне орнатуға болмайды.
- (3) Индукциялық конфорка оңтайлы жылу бөлінетіндей етіп орнатылуы керек.
- (4) Қабырға және конфорканың үстіндегі аймақ жылуға төтеп бере алуы керек.
- (5) Қандай да бір зақым келмеу үшін көп қатпарлы қабат пен желім қызуға төзімді болуы керек.

4. Қуат көзіне қосу

Розетка тиісті стандартқа сәйкес жалғыз полюсті тізбек ажыратқышына жалғануы керек. Жалғау әдісі 3-суретте көрсетілген.

Кернеу	Сымды байланыс		
380-415 В 3N~	1 L1 Қара-қоңыр	2 L2 Қара және қоңыр	3 — 4 N Көк
220-240 В~	1 — 2 L Қара және қоңыр	3 — 4 N Көк	5 Сары/Жасыл

(3)-сурет

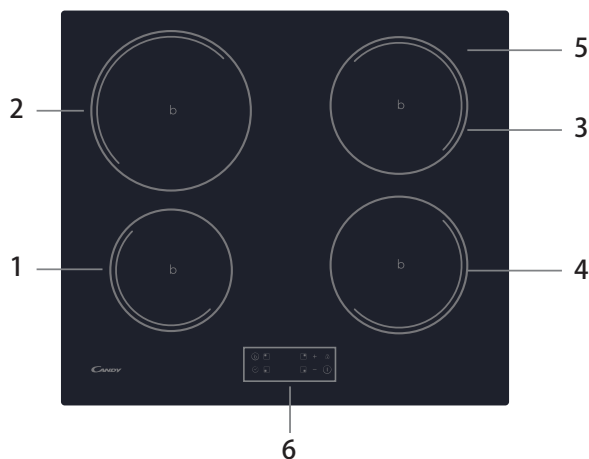
Егер кабель зақымданса немесе оны ауыстыру қажет болса, оқыс оқиғалар болмауы үшін ондай жұмыстарды сатылымнан кейін қызмет көрсетуші техник тиісті құралдардың көмегімен орындауы керек.

Егер жабдық тікелей ток көзіне қосылса, контактілердің арасында кем дегенде 3 мм аралықпен көп полюсті тізбек ажыратқышы орнатылуы керек.

Орнатушы дұрыс электр байланысы орнатылуын және ол қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.

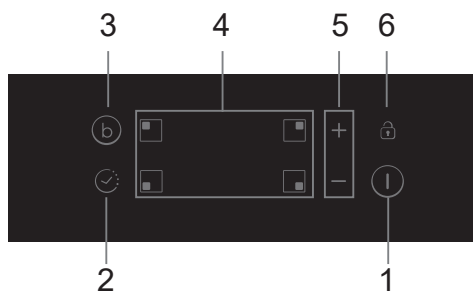
Кабель иілмеуі немесе қысылмауы керек. Кабель жүйелі түрде тексерілуі және оны тек тиісті біліктілігі бар адам ауыстыруы керек.

Индукциялық конфорканың диаграммасы:



1. Макс. 1300/1500 Вт аймақ
2. Макс. 2300/2600 Вт аймақ
3. Макс. 1800/2000 Вт аймақ
4. Макс. 1800/2000 Вт аймақ
5. Шыны плита
6. Басқару тақтасы

Басқару тақтасының схемалық сызбасы

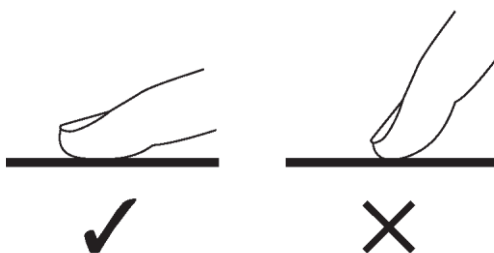


1. Қосатын/өшіретін басқару элементі
2. Таймерді басқару элементі
3. Күшейту
4. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементтері
5. Қуат/таймерді реттеу пернесі
6. Перне құлпын басқару құралы

Бұйымды пайдалану

Сенсорлы басқару элементтері

- Басқару элементтері түрткеніңізге жауап береді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, томпақ жерін пайдаланыңыз.
- Түрту тіркелген сайын дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және оларды жабатын ешбір зат (мысалы, ыдыс немесе шүберек) болмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқару элементтерін пайдалануды қиындатады.



Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау

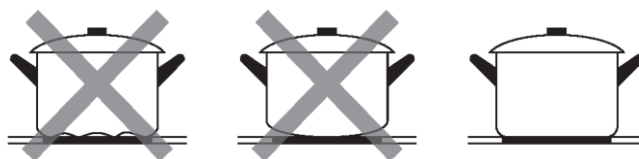


- Түбі индукциямен пісіруге жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Қаптамадан немесе табаның астынан индукция белгісін іздеңіз.

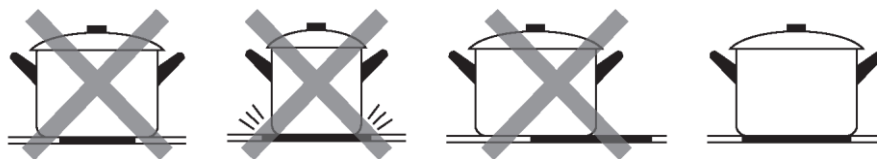
- Ыдысыңыздың жарамдылығын магнит сынағы арқылы тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, таба индукцияға жарамды.
- Егер сізде магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін табаға су құйыңыз.
 2. Егер дисплейде \cup жыпылықтамай, су ысыса, таба жарамды.
- Мына материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнит түбі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.



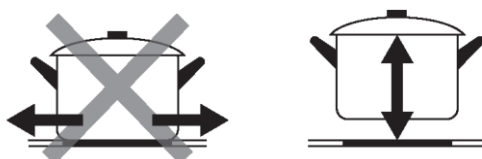
Жиектері тегіс емес немесе түбі жұмыр ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның табаны тегіс екеніне, шыныға тығыз жанасып орналасатынына және пісіру аймағының өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрінің үлкендігі таңдалған аймақтың сызбасымен бірдей табаларды пайдаланыңыз. Егер сәл кеңірек кәстрөл пайдаланылса, энергия барынша тиімді пайдаланылады. Кішірек кәстрөлді пайдалансаңыз, тиімділігі күтілгеннен төмен болуы мүмкін. Конфорка 140 мм-ден кішкентай кәстрөлді анықтамауы мүмкін. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



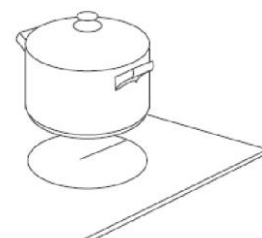
Әрқашан табаларды индукциялық конфоркадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе олар шыныда сызат қалдыруы мүмкін.



Қалай пайдалану керек

Пісіруді бастау

ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін үш секунд басып тұрыңыз. Қуат қосылғаннан кейін, дыбыстық сигнал бір рет естіліп, барлық дисплейде «-» немесе «- -» көрсетіліп, индукциялық конфорка күту режиміне өткенін білдіреді.



Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.

- Табаның түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрткенде, перненің жанындағы индикатор жыпылықтайды



«-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы бір қыздыру параметрін таңдаңыз.

- Егер 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, индукциялық конфорка автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-қадамнан бастау қажет болады.
- Пісіру барысында қызу параметрін кез келген уақытта өзгертуге болады.



Егер дисплейде қызу параметрімен кезектесіп жыпылықтаса

Бұл мынаны білдіреді:

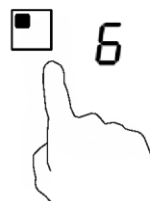
- табаны дұрыс пісіру аймағына қоймағансыз немесе
- сіз пайдаланып жатқан таба индукциямен пісіруге жарамайды немесе
- таба тым кішкентай немесе пісіру аймағының ортасында дұрыс орналаспаған.

Пісіру аймағында жарамды таба болмаса, қыздыру орындалмайды.

Үстіне жарамды таба қойылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Пісіруді аяқтау

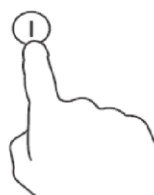
Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз



«0» опциясына төмен жылжып бару немесе «-» және «+» басқару элементтерін бірге басу арқылы пісіру аймағын өшіріңіз. Дисплейде «0» көрсетілгенін тексеріңіз.

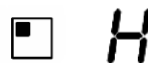


ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін түрту арқылы пісіру панелін толығымен өшіріңіз.



Ыстық беттерден сақ болыңыз

«Н» қай пісіру аймағы ыстық екенін көрсетеді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Сондай-ақ оны қуат үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады: егер табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық болып тұрған плитаны пайдаланыңыз.

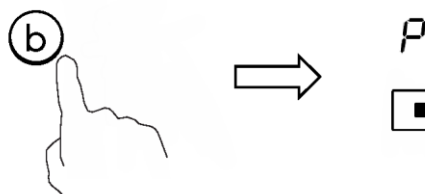


Күшейту функциясын пайдалану

Күшейту функциясын іске қосыңыз
Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз.

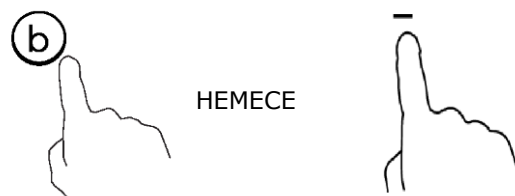


В күшейтуді басқару элементін түрткенде, аймақ индикаторында «Р» көрсетіліп, қуат «Макс.» деңгейіне жетеді.

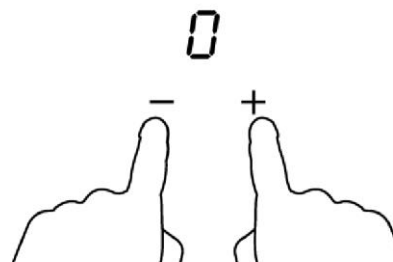


Күшейту функциясынан бас тарту

Күшейту функциясынан бас тарту үшін «Boost» басқару элементін немесе «-» түймесін түртсеңіз, пісіру аймағы бастапқы параметріне оралады.



«-» және «+» басқару элементтерін бірге басыңыз. Пісіру аймағы өшіп, күшейту функциясы автоматты түрде тоқтайды



- Пісіру аймағы 5 минуттан кейін бастапқы параметріне оралады.
- Егер бастапқы қыздыру параметрі 0-ге тең болса, ол 5 минуттан кейін 9-ға қайтады.

Басқару элементтерін құлыптау

- Байқаусызда қосылып кетпеуі (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын абайсызда қосуы) үшін басқару элементтерін құлыптауға болады.
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқаруынан басқа барлық басқару элементтері ажыратылады.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

Құлыпты басқару элементін түртіңіз

Таймер индикаторы «Lo» деп көрсетеді

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

Құлыпты басқару элементін біраз уақыт басып тұрыңыз.



Конфорка құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ ① түймесінен басқа басқару элементтерінің барлығы ажыратылады. Төтенше жағдайда ҚОСУ/ӨШІРУ ① басқару элементінің көмегімен индукциялық конфорканы кез келген уақытта өшіруге болады, бірақ келесі жолы пайдаланатын кезде алдымен конфорканың құлпын ашу керек.

Таймерді басқару элементі

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санақ таймері ретінде пайдалануға болады. Мұндай жағдайда белгіленген уақыт аяқталған кезде, таймер ешбір пісіру аймағын өшірмейді.
- Оны белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіретін етіп орнатуға болады. Максимум таймер уақыты – 99 минут.

а) Таймерді кері санақ таймері ретінде пайдалану

Пісіру аймағын таңдасаңыз, пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз

Ескертпе: кері санақ таймерін пайдалану үшін кем дегенде бір аймақ белсенді болуы керек.



Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрту арқылы аймақты таңдаңыз.

Аймақ расталған кезде, таймердің басқару элементін түртіңіз. Кері санақ индикаторы жыпылықтай бастайды да, таймер дисплейінде «10» көрсетіледі.

Таймердің «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы уақытты орнатыңыз. Кеңес: 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін таймердің «-» немесе «+» басқару элементін бір рет түртіңіз.

10 минутқа азайту немесе арттыру үшін таймердің «-» немесе «+» басқару элементін басып тұрыңыз.



Кері санақ таймерінен бас тарту үшін

Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрту арқылы аймақты таңдаңыз. Қысқа уақыт ішінде таймерді басқару элементін түртіңіз.

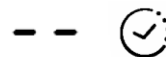
«-» және «+» түймелерін бірге басқанда, таймерден бас тартылады да, минут дисплейінде «00» көрсетіледі.



Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі де, таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.



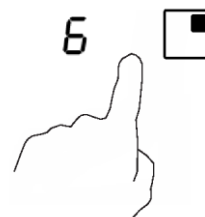
Уақыт орнатылып болған кезде, 30 секунд бойы дыбыстық сигнал беріледі де, таймер индикаторында «- -» көрсетіледі.



б) Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

Бір аймақты орнату

Таймері орнатылатын қыздыру аймағын (мысалы, №3 аймақ) таңдайтын басқару элементін түртіңіз.



Қысқа уақыт ішінде, дисплей жыпылықтауын тоқтатпай тұрып, таймерді басқару элементін түртіңіз. Кері санақ индикаторы жыпылықтай бастайды да, таймер дисплейінде «10» көрсетіледі.



Таймердің «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы уақытты орнатыңыз. Кеңес: Таймердің «-» немесе «+» басқару элементін бір рет түрткенде, уақыт 1 минутқа азаяды немесе артады.

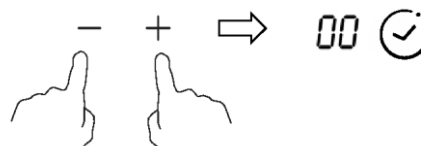
Таймердің «-» немесе «+» түймесін басып тұрсаңыз, уақыт 10 минутқа азаяды немесе артады.



Таймерден бас тарту үшін

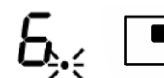
Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрту арқылы аймақты таңдаңыз. Қысқа уақыт ішінде таймерді басқару элементін түртіңіз.

«-» және «+» түймелерін бірге басқанда, таймерден бас тартылады да, минут дисплейінде «00» көрсетіледі.

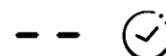


Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі де, таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып, аймақ таңдалғанын білдіреді.



Пісіру таймерінің уақыты біткенде, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.








Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істей береді.

Жоғарыда көрсетілген суреттер тек анықтама үшін берілген және түпкі бұйым басым болады.

Қуатты басқару функциясы

- Әртүрлі қуат диапазондарын таңдай отырып, индукциялық конфорканың максимум қуатты сіңіру деңгейін орнатуға болады.
- Индукциялық конфоркалар шамадан тыс жүктелу қаупін болдырмас үшін төмен қуатта жұмыс істеу үшін автоматты түрде өзін-өзі шектей алады.
- Қыздыру аймақтарына ешқандай кәстрөл қоюдың қажеті жоқ. **Қуатты қосқаннан кейін 5 секунд ішінде орнатуды бастаған жөн.** Қуатты басқару функциясына кіру үшін 60 секунд ішінде қуат параметрін орнату режиміне өтуіңіз қажет.

Қуатты басқару функциясына кіру үшін	
<p>1. Конфорканы қоспау керек екенін ескеріңіз. Бұл кезеңде «Күшейту» және «Құлыптау» түймелерін бір уақытта басыңыз.</p> 	<p>№1 аймақта «S» таңбасы көрсетіледі.</p>
<p>2. «Құлыптау» пернесін басыңыз.</p> 	<p>№1 аймақта «S» таңбасы, ал №2 аймақта «E» таңбасы көрсетіледі.</p>
<p>3. «Күшейту» және «Құлыптау» пернелерін бір уақытта қайтадан басыңыз.</p> 	<p>№1 аймақта «S» таңбасы, №2 аймақта «E» таңбасы, ал №3 аймақта «t» таңбасы көрсетіледі. Дәл сол кезде таймер индикаторында ағымдағы максимум қуат режимі (7.2) көрсетіледі.</p>
Басқа деңгейге ауысу үшін	
<p>«Күшейту» пернесін тез басып қалыңыз</p> 	<p>«7.2» мен «2.5» аралығында 6 қуат деңгейі бар. Таймер индикаторында олардың біреуі көрсетіледі.</p> <p>«7.2»: максимум қуат – 7,2 кВт. «6.5»: максимум қуат – 6,5 кВт. «5.5»: максимум қуат – 5,5 кВт. «4.5»: максимум қуат – 4,5 кВт. «3.5»: максимум қуат – 3,5 кВт. «2.5»: максимум қуат – 2,5 кВт.</p>

Қуатты басқару функциясын растау	
<p>Қажет қуатты орнату режимі таңдалғаннан кейін, «Құлыптау» пернесін басыңыз</p> 	<p>Таймер индикаторы жыпылықтауын тоқтатқанда, қуат режимі сәтті орнатылады.</p>
Қуатты басқару функциясынан шығу	
<p>Параметрлерді орнатқаннан кейін, міндетті түрде қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз.</p>	<p>Содан кейін конфорка өшеді.</p>

Пісіру ыдыстарын таңдау



Шойын табада
майға қуыру



Тот баспайтын
болат



Шойын таба



Темір шайнек



Эмальмен
қапталған тот
баспайтын
болат шайнек



Эмальмен
қапталған
пісіру ыдысы

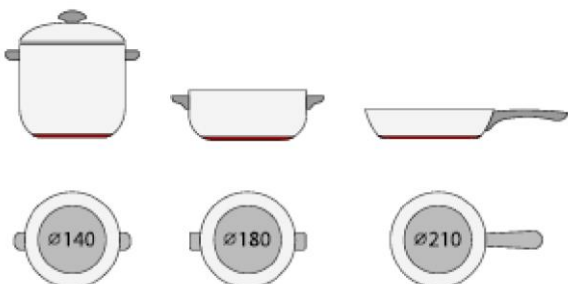


Шойын плита

Сізде бірқатар пісіруге арналған ыдыс болуы мүмкін

1. Бұл индукциялық конфорка алуан түрлі пісіруге арналған ыдыстарды анықтай алады.
Оларды мына әдістердің бірімен сынауға болады:
Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Тиісті пісіру аймағы бір қуат деңгейін көрсетсе, ыдыс жарамды.
Егер «U» жыпылықтаса, ыдыс индукциялық конфоркамен пайдалануға жарамайды.
2. Ыдысқа магнит жақындатыңыз. Егер магнит ыдысқа тартылса, ыдыс индукциялық конфоркамен пайдалануға жарамды.
Ескеріңіз: ыдыс түбінің құрамында магнитті материал болуы керек.
Оның төмендегі 1-кестеге сәйкес диаметрлі тегіс түбі болуы керек.
3. Эмальмен қапталған болаттан, шойыннан немесе тот баспайтын болаттан жасалған, бірақ индукциямен үйлесімді ферромагниттік ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
4. Ферромагниттік аймағының диаметрі (табаның түбі) төмендегі кестеде көрсетілген өлшемдердің ауқымындағы табаларды пайдаланыңыз. (1-кесте)
 - Кішірек кәстрөлдерді пайдалансаңыз, өнімділікке әсер етуі мүмкін
 - Диаметрі 1-кестеде көрсетілгеннен кішірек ыдысты пайдалансаңыз, кәстрөлдер анықталмауы мүмкін.

Аймақтың өлшеміне сәйкес, төмендегі суреттегідей әртүрлі диаметрлі кәстрөлдерді пайдалануға болады:





5. Егер ферромагниттік бөлік табаның түбін ішінара ғана жауып тұрса, тек ферромагниттік аймақ қызады, ал түптің қалған бөлігі пісіру үшін жеткілікті температураға дейін қызбауы мүмкін.

6. Егер ферромагниттік аймақ біртекті болмаса, бірақ онда алюминий сияқты басқа материал болса, бұл қыздыруға және табаны анықтауға әсер етуі мүмкін.

Табаның түбі төмендегі суреттерге ұқсас болса, табаны анықталмауы мүмкін.



Пісіру аймағы	Индукциялық ыдыс түбінің диаметрі	
	Минимум	Максимум
1	120	160
2	160	210
3 және 4	140	180

Табаның өлшеміне және жасалған материалына қарай жоғарыдағы ақпарат басқаша болуы мүмкін

Тазалық және техникалық қызмет көрсету

Индукциялық конфорканың бетін мынадай жолмен оңай тазалауға болады:

Ластану түрі	Тазалау әдісі	Тазалағыш материалдар
Жеңіл	Ыстық суға батырып, кептіріп сүрту	Тазалағыш губка
Сақиналар және қақ	Аймаққа ақ сірке суын жағып, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз немесе дүкендерде сатылатын өнімді пайдаланыңыз	Керамикалық шыныға арналған арнайы желім
Кәмпит, балқыған алюминий немесе пластик	Қалдықты кетіру үшін керамикалық шыныға арналған арнайы қырғышты пайдаланыңыз (ең дұрысы – силикон өнім)	Керамикалық шыныға арналған арнайы желім

Ескеріңіз: тазалау алдында қуат көзінен ажыратыңыз.

Ақауларды көрсету және тексеру

Индукциялық конфорка өзіне-өзі диагностика жасау функциясымен жабдықталған. Бұл сынақ арқылы техник конфорканы жұмыс бетінен бөлшектеместен немесе ажыратпай-ақ бірнеше құрамдасының жұмысын тексере алады.

Ақауларды жою

1) Тұтынушының пайдалану кезінде орын алған ақау коды және шешімі:

Ақау коды	Мәселе	Шешім
Автоматты түрде қалпына келтіру жоқ		
E1	Керамика плитадағы температура датчигінің істен шығуы – ашық тізбек.	Қосылымды тексеріңіз немесе керамика плитаның температура датчигін ауыстырыңыз.
E2	Керамика плитадағы температура датчигінің істен шығуы – қысқа тұйықталу.	
Eb	Керамика плитаның температура датчигінің істен шығуы	
E3	Керамика плита датчигінің температурасы жоғары.	Керамика плитаның температурасы қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз.
E4	IGBT температура датчигінің істен шығуы – ашық тізбек.	Қуат тақтасын ауыстырыңыз.
E5	IGBT температура датчигінің істен шығуы – қысқа тұйықталу	

E6	IGBT температурасы жоғары.	IGBT температурасы қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз. Желдеткіштің қалыпты жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз; болмаса, желдеткішті ауыстырыңыз.
E7	Қуат беру кернеуі номиналды кернеуден төмен.	Қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпқа келгенде, қуатты қосыңыз.
E8	Қуат беру кернеуі номиналды кернеуден жоғары.	
U1	Байланыс қатесі.	Дисплей тақтасы мен қуат тақтасы арасындағы байланысты қайта орнатыңыз. Қуат тақтасын немесе дисплей тақтасын ауыстырыңыз.

2) Арнайы ақау және шешімі

Ақау	Мәселе	А шешімі	В шешімі
Құрылғы розеткаға қосылған кезде, LED шамы жанбайды.	Қуат берілмей тұр.	Аша розеткаға мықтап жалғанғанын және розетка жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.	
	Қосымша қуат тақтасы мен дисплей тақтасы байланысында ақау бар.	Қосылымды тексеріңіз.	
	Қосымша қуат тақтасы зақымдалған.	Қосымша қуат тақтасын ауыстырыңыз.	
	Дисплей тақтасы зақымдалған.	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз.	
Кей түймелер жұмыс істемейді немесе LED дисплейінің жұмысы қалыпты емес.	Дисплей тақтасы зақымдалған.	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз.	
Пісіру режимінің индикаторы жанады, бірақ қыздыру басталмайды.	Плитаның температурасы жоғары.	Қоршаған орта температурасы тым жоғары болуы мүмкін. Ауа қабылдайтын немесе желдеткіш саңылауы бітеліп қалған болуы мүмкін.	
	Желдеткіште бір ақау бар.	Желдеткіштің қалыпты жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз; болмаса, желдеткішті ауыстырыңыз.	
	Қуат тақтасы зақымдалған.	Қуат тақтасын ауыстырыңыз.	
Жұмыс кезінде қыздыру кенеттен тоқтап, дисплейде « <u>u</u> » жыпылықтайды.	Таба түрі дұрыс емес.	Тиісті кәстрөлді пайдаланыңыз (нұсқаулықты қараңыз.)	Табаны анықтау тізбегі зақымдалған, қуат тақтасын ауыстырыңыз.
	Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай.		
	Пеш қатты қызып кеткен;	Құрылғы қатты қызып кеткен. Температура қалпына келгенше күтіңіз.	

		Құрылғыны қайта іске қосу үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басыңыз.	
Бір жақта орналасқан қыздыру аймақтары (мысалы, бірінші және екінші аймақ) дисплейде «u» хабарламасын көрсетеді.	Қуат тақтасы мен дисплей тақтасы байланысында ақау бар.	Қосылымды тексеріңіз.	
	Байланыс бөлігінің дисплей тақтасы зақымдалған.	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз.	
	Негізгі тақта зақымдалған.	Қуат тақтасын ауыстырыңыз.	
Желдеткіш моторының дыбысы қалыпты емес.	Желдеткіш моторы зақымдалған.	Желдеткішті ауыстырыңыз.	

Жоғарыда айтылғандар – жалпы ақаулар бойынша жорамал және тексеру әдістері.
Индукциялық конфоркаға қауіп төнбеуі және зақым келмеуі үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Тұтынушыларды қолдау қызметі

Егер бір ақау орын алса, Сатылымнан кейінгі қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында мыналарды орындаңыз:

- Жабдық ток көзіне дұрыс жалғанғанын тексеріңіз
- Ақауды оқып, жоғарыдағы кестені қараңыз

Егер мәселені әлі де шешу мүмкін болмаса, жабдықты өшіріп, оны бөлшектеуге әрекет жасамай, Сатылымнан кейін қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

Арнайы мәлімдеме

Осы нұсқаулықтың мазмұны мұқият тексерілген. Дегенмен компания қате басылған немесе ұмыт қалған мәтінге жауапты емес.

Сонымен қатар нұсқаулықтың қайта қаралған нұсқасына техникалық өзгерістер ескертусіз қосылуы мүмкін. Осы нұсқаулықтағы жабдықтың көрінісі мен түсі нақты жабдықтан өзгеше болуы мүмкін.



ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ:
Бұл құрылғыны сұрыпталмаған қала қоқысына тастамаңыз. Мұндай қоқысты арнайы жинау орнына өткізу керек.

Осы өнімді өңдеуге, қалпына келтіруге және қайта өңдеуге қатысты толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қала кеңсесіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

Бұл жабдық Электр және электрондық жабдық қалдықтары (WEEE) жөніндегі 2012/19/ЕС Еуропа директивасына сәйкес жапсырмамен белгіленген. Осы жабдықтың қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы қоршаған ортаға және адам денсаулығына келуі мүмкін зиянды болдырмауға көмектесесіз, ал қоқысқа дұрыс тасталмаған жағдайда ол зиян келтіруі мүмкін. Бұйымдағы таңба оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде өңдеуге болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық тауарларды қайта өңдейтін жинау пунктіне апарып тапсыру керек. Бұл жабдықты арнайы жолмен қоқысқа тастау қажет. Осы өнімді өңдеуге, қалпына келтіруге және қайта өңдеуге қатысты қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қалдықты тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.

№ 66/2014 Комиссия ережесіне (ЕО) сәйкес келетін тұрмыстық электр конфоркалары бойынша өнім туралы ақпарат					
		Орны	Таңба	Мәні	Өлшем бірлігі
Модельді анықтау белгісі					
Конфорка түрі:				С1642СТТ/Е1	
Пісіру аймақтары мен аумақтарының саны	аймақтар			4	
	аумақтар				
Қыздыру технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары мен пісіру аумақтары, сәуле шығаратын пісіру аймақтары, қатты плиталар)	Индукциялық пісіру аймақтары			X	
	Индукциялық пісіру аймақтары				
	сәуле шығаратын пісіру аймақтары				
	қатты плиталар				
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе аумақтары үшін: электрмен қыздырылатын пісіру аймағының пайдалы бетінің диаметрі; ең жақын 5 мм-ге дейін дөңгелектеледі.	Артқы сол жақ	Ø		21,0	см
	Артқы орталық	Ø			см
	Артқы оң жақ	Ø		18,0	см
	Ортаңғы сол жақ	Ø			см
	Ортаңғы орталық	Ø			см
	Ортаңғы оң жақ	Ø			см
	Алдыңғы сол жақ	Ø		16,0	см
	Алдыңғы орталық	Ø			см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе аумақтары үшін: электрмен қыздырылатын пісіру аймағының немесе аумағының пайдалы бетінің ұзындығы мен ені; ең жақын 5 мм-ге дейін дөңгелектеледі.	Артқы сол жақ	L W			см
	Артқы орталық	L W			см
	Артқы оң жақ	L W			см
	Ортаңғы сол жақ	L W			см
	Ортаңғы орталық	L W			см
	Ортаңғы оң жақ	L W			см
	Алдыңғы сол жақ	L W			см
	Алдыңғы орталық	L W			см
Пісіру аймағының немесе аумағының энергия тұтынуы әр кг-ға есептелген	Артқы сол жақ	Электрмен пісіру		182,0	Вт·сағ/кг
	Артқы орталық	Электрмен пісіру			Вт·сағ/кг
	Артқы оң жақ	Электрмен пісіру		3	Вт·сағ/кг
	Ортаңғы сол жақ	Электрмен пісіру			Вт·сағ/кг
	Ортаңғы орталық	Электрмен пісіру			Вт·сағ/кг
	Ортаңғы оң жақ	Электрмен пісіру			Вт·сағ/кг
	Алдыңғы сол жақ	Электрмен пісіру		196,3	Вт·сағ/кг
	Алдыңғы орталық	Электрмен пісіру			Вт·сағ/кг
Алдыңғы оң жақ	Электрмен пісіру		187,6	Вт·сағ/кг	
Конфорка тұтынатын энергия; әр кг үшін есептелген		Электр конфорка		188,1	Вт·сағ/кг
Қолданылатын стандарт: EN 60350-2 Тұрмыстық электр пісіру жабдықтары – 2-бөлім: Конфорка — өнімділікті өлшеу әдістері					
<p>Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конфорканың жұмысы барынша тиімді болуы үшін табаны пісіру аймағының ортасына қойыңыз. • Қақпақты қолданғанда, пісіру уақыты қысқарады және қызуды сақтап қалу арқылы энергия үнемделеді. • Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықтың немесе майдың мөлшерін барынша азайтыңыз. • Пісіруді жоғары параметрден бастап, тамақ толық ысыған кезде параметрді төмендетіңіз. • Диаметрінің үлкендігі таңдалған аймақтың сызбасымен бірдей табаларды пайдаланыңыз. 					
Бұл ақпарат жабдықтың пайдаланушы нұсқаулығының бір бөлігі деп қарастырылуы керек.					

Напоминание о безопасности и техническое обслуживание:

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Не допускайте детей младше 8 лет к прибору, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните чего бы то ни было на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не используйте для очистки паровой очиститель
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться. Любые пролитые вещества следует удалять с крышки перед открыванием.
- Перед закрыванием крышки нужно подождать, пока поверхность варочной поверхности остынет.
- После использования выключите элемент варочной панели с помощью системы управления. Не полагайтесь на индикатор обнаружения посуды.

- Данный электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- В инструкции указан тип используемого шнура с учетом температуры задней поверхности прибора.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание опасности из-за сброса терморерывателя запрещается подключать электропитание этого прибора через внешнее устройство с выключателем, например, таймер, либо подсоединять к сети, которую регулярно включает и выключает коммунальное предприятие.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.

- Всегда используйте соответствующую посуду.
- Всегда размещайте кастрюлю в центре конфорки, на которой готовите.
- Не кладите ничего на панель управления.
- Не используйте поверхность в качестве разделочной доски.
- Перед закрытием крышки нужно подождать, пока поверхность варочной поверхности остынет.
- **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно

Уважаемый клиент!

Благодарим за приобретение индукционной варочной панели CANDY. Мы уверены, что она будет радовать вас отличной работой многие годы.

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

Знакомство с изделием

Индукционная варочная панель предназначена для всех видов приготовления пищи благодаря электромагнитным варочным зонам, микрокомпьютерному управлению и многофункциональности, что делает ее идеальным выбором для современной семьи.

Изготовленная из специально подобранных материалов, индукционная варочная панель CANDY чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

Принцип работы

Индукционная варочная панель состоит из катушки, конфорки из ферромагнитного материала и системы управления. Электрический ток создает мощное магнитное поле через катушку. В результате образуется большое количество вихрей, которые, в свою очередь, выделяют тепло, передаваемое через варочную зону в емкость для приготовления пищи.



Безопасность

Эта варочная панель была специально разработана для домашнего использования. В постоянном стремлении улучшить продукцию CANDY оставляет за собой право в любое время вносить изменения в какие бы то ни было технические, программные или эстетические аспекты прибора.

● Защита от перегрева

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

● Обнаружение мелких или немагнитных предметов

Если на варочной панели оставлена посуда диаметром менее 80 мм или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая), раздается звуковой сигнал, который длится примерно одну минуту, после чего варочная панель автоматически переходит в режим ожидания.

● Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.

● Автоматическое отключение

Другой функцией безопасности индукционной варочной панели является автоматическое отключение.

Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления.

Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

Когда посуда снимается с зоны приготовления пищи, немедленно прекращается нагрев, а зона выключается после того, как зуммер издаст звуковой сигнал в течение одной минуты.

Предупреждение: Всем, у кого установлен кардиостимулятор, перед использованием индукционной варочной панели следует проконсультироваться с врачом.

Установка

1. Вырежьте в столешнице отверстие такого размера, как показано на рисунке ниже. Вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 50 мм. Рабочая поверхность должна быть толщиной не менее 30 мм и изготовлена из жаропрочного материала. Как показано на рисунке (1)

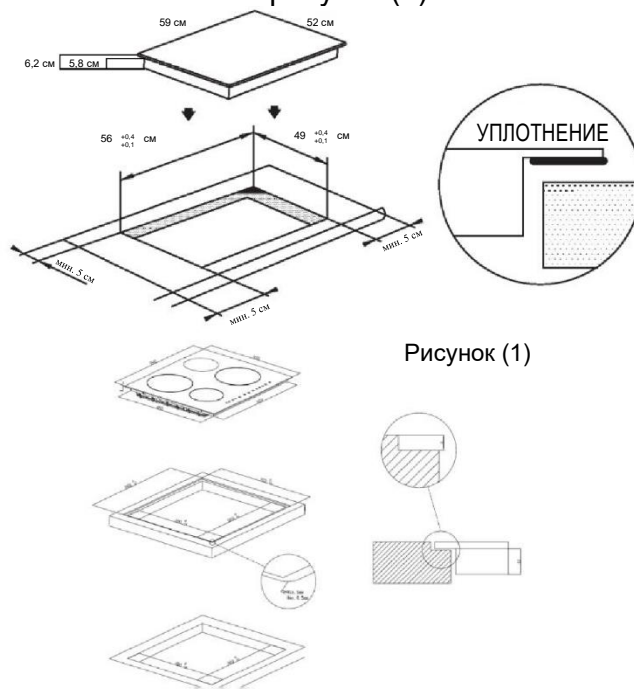


Рисунок (1)

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

2. Важно, чтобы индукционная варочная панель хорошо вентилировалась и чтобы воздухозаборник и вентиляционное отверстие не были заблокированы. Убедитесь, что варочная панель установлена правильно, как показано на рисунке 2.

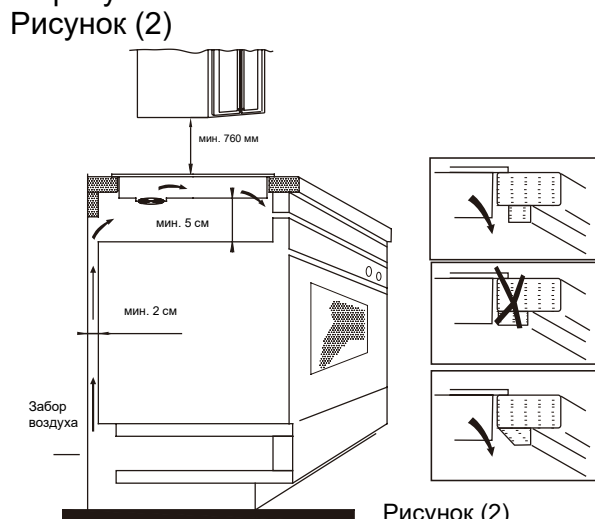
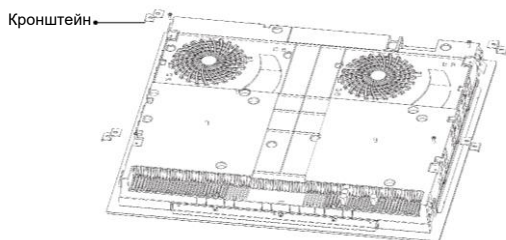


Рисунок (2)

Примечание. Для безопасности зазор между варочной панелью и любым шкафом над ней должен быть не менее 760 мм.

- Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью четырех кронштейнов на основании варочной панели. Положение кронштейнов можно регулировать в зависимости от толщины столешницы.



Предупреждения.

- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированным специалистом. У нас есть собственные квалифицированные специалисты по монтажу. Никогда не пытайтесь установить прибор самостоятельно.
- Индукционная варочная панель не должна устанавливаться над холодильниками, морозильными камерами, посудомоечными машинами или сушильными машинами.
- Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась возможность оптимального излучения тепла.
- Стена и область над варочной панелью должны выдерживать нагрев.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.

4. Подключение к источнику питания

Розетка должна быть подключена согласно соответствующему стандарту, к однополюсному автоматическому выключателю. Способ подключения показан на рисунке 3.

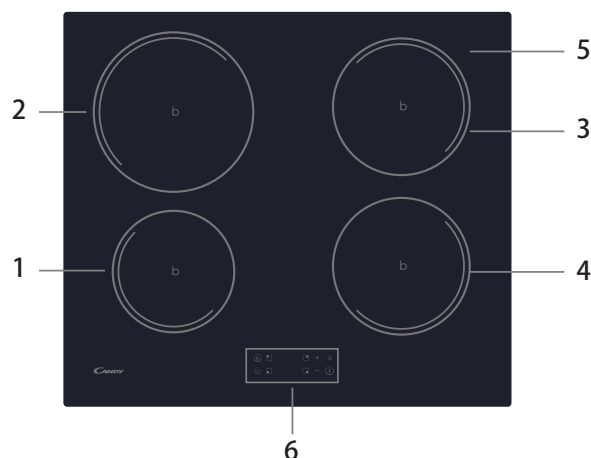
Напряжение	Подключение проводов				
380-415В 3N~	1 L1	2 L2	3	4 N	5 ⏏
	Черный Коричневый		Синий	Желтый/зеленый	
220-240 В~	1	2 L	3	4 N	5 ⏏
	Черный и коричневый		Синий	Желтый/зеленый	

Рисунок (3)

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

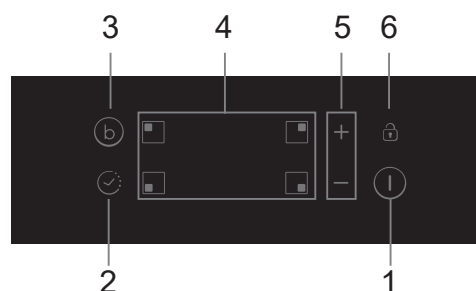
Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм. Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности. Кабель не должен быть согнут или сжат. Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.

Схема индукционной варочной панели:



- Макс. Зона 1300/1500 Вт
- Макс. Зона 2300/2600 Вт
- Макс. Зона 1800/2000 Вт
- Макс. Зона 1800/2000 Вт
- Стеклопанель
- Панель управления

Принципиальная схема панели управления

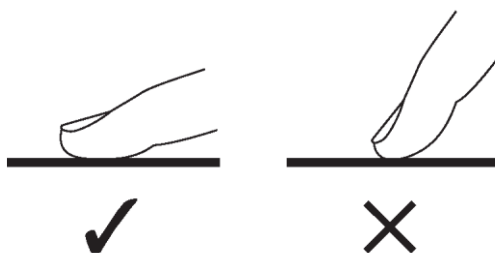


- Управление Вкл./Выкл.
- Управление таймером
- Boost (Усиленный нагрев)
- Управление выбором зоны нагрева
- Кнопка регулировки мощности / таймера
- Блокировка кнопок

Эксплуатация изделия

Сенсорное управление

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



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.

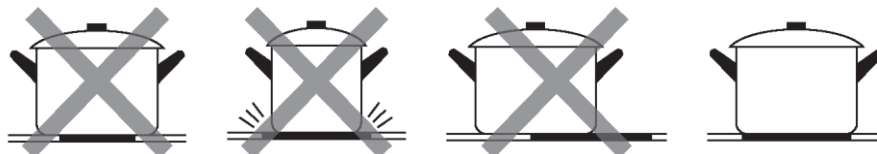
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает индикатор, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.



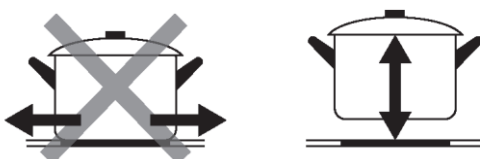
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



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



Всегда поднимайте посуду с индукционной панели, а не тяните, поскольку емкость может поцарапать стекло.



Как использовать

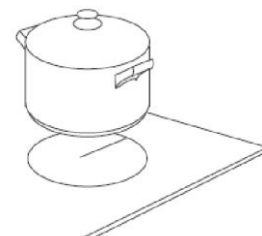
Начать приготовление

Удерживайте ВКЛ./ВЫКЛ. в течение трех секунд. После включения питания один раз подается звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «- -», что указывает на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

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



Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой мигает индикатор



Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».

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



Если на дисплее попеременно мигает индикатор настройки нагрева

Это означает, что:

- вы не разместили посуду в правильной зоне приготовления пищи, либо
- емкость, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи, либо
- емкость слишком маленькая или неправильно отцентрирована в зоне приготовления.

Нагрев не производится, если на варочной зоне нет подходящей посуды.

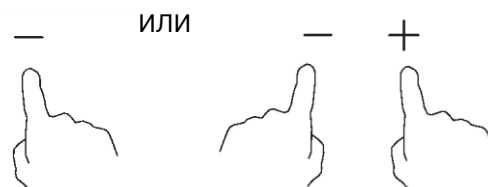
Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на нем не будет установлена подходящая емкость.

Завершить приготовление

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить



Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0» или нажав вместе элементы управления «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

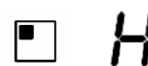


Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



Остерегайтесь горячих поверхностей

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

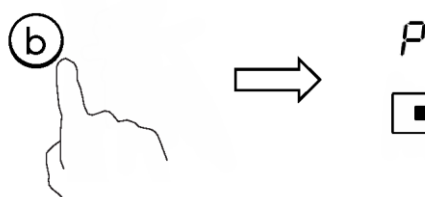


Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)
Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.



При нажатии на элемент управления усиленным нагревом **В** индикатор зоны показывает «Р», а мощность достигает макс.

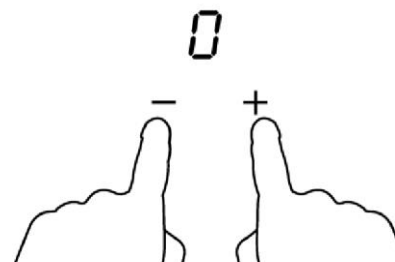


Отмена функции Boost (Усиленный нагрев)

Коснитесь элемента управления «Boost» или кнопки «-», чтобы отменить функцию усиленного нагрева, тогда зона приготовления вернется к первоначальной настройке.



Коснитесь одновременно кнопок «-» и «+». Выключение зоны приготовления пищи и автоматическая отмена функции усиленного нагрева



- Варочная зона возвращается к первоначальной настройке через 5 минут.
- Если исходная настройка нагрева равна 0, она вернется к 9 через 5 минут.

Блокировка элементов управления

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

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки блокировки

Индикатор таймера покажет «Lo»

Чтобы разблокировать элементы управления

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ. Ⓛ, и вы всегда сможете выключить индукционную варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. Ⓛ в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении установленного времени. Максимально таймер может быть установлен на 99 мин.

а) Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Убедитесь, что варочная панель включена, если вы выбираете зону приготовления
Примечание: для использования таймера обратного отсчета необходимо, чтобы хотя бы одна зона была активна.



Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева.
Когда зона подтверждена, коснитесь элемента управления таймером. Индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «10».

Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+»
подсказки таймера: Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.



Отмена таймера обратного отсчета

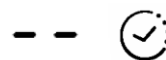
Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева. Через некоторое время коснитесь элемента управления таймером.
При одновременном нажатии кнопок «-» и «+» таймер отменяется, и на дисплее отображается «00».



Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



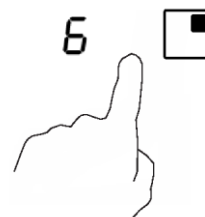
Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.



б) Настройка таймера для отключения одной зоны нагрева

Установить одну зону

Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер (например, зоны 3#)



В течение короткого времени, прежде чем дисплей перестанет мигать, коснитесь элемента управления таймером. Индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера появится значение «10».



Установите время, коснувшись кнопки «-» или «+» подсказки таймера: Коснитесь элемента управления «-» или «+» таймера один раз, и время уменьшится или увеличится на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте элемент управления «-» или «+» таймера, и время уменьшится или увеличится на 10 минут.



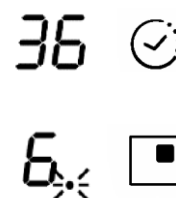
Отмена таймера

Выберите зону, коснувшись элемента управления выбора зоны нагрева. Через некоторое время коснитесь элемента управления таймером.

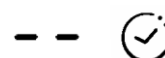
При одновременном нажатии кнопок «-» и «+» таймер отменяется, и на дисплее отображается «00».



Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая какая зона выбрана.



По истечении времени таймера соответствующая зона нагрева будет автоматически выключена.








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

Изображения, показанные выше, приведены только для справки, конечный продукт имеет преимущественную силу.

Функция управления электропитанием

- можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности.
- индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.
- Нет необходимости ставить посуду на зоны нагрева. **Мы рекомендуем начать настройку в течение 5 секунд после подключения питания.** Для входа в функцию управления электропитанием необходимо войти в режим настройки электропитания в течение 60 секунд.

Для входа в функцию управления электропитанием	
<p>1. Не включайте варочную панель. На этом этапе одновременно нажмите «Boost» (Усиленный нагрев) и «Lock» (Блокировка).</p> 	<p>Символ «S» отобразится в зоне #1.</p>
<p>2. Нажмите значок «Lock» (Блокировка).</p> 	<p>Символ «S» будет отображаться в зоне #1, а символ «E» будет отображаться в зоне #2.</p>
<p>3. Одновременно нажмите значки «Boost» (Усиленный нагрев) и «Lock» (Блокировка).</p> 	<p>Символ «S» будет отображаться в зоне #1, «E» – в зоне #2, а «t» – в зоне #3. При этом на индикаторе таймера будет отображаться текущий режим максимальной мощности (7.2).</p>
Для перехода на другой уровень	
<p>короткое нажатие значка «Boost» (Усиленный нагрев)</p> 	<p>Имеется 6 уровней мощности, от «7.2» до «2.5». Индикатор таймера покажет один из них. «7.2»: максимальная мощность 7,2 кВт. «6.5»: максимальная мощность 6,5 кВт. «5.5»: максимальная мощность 5,5 кВт. «4.5»: максимальная мощность 4,5 кВт. «3,5»: максимальная мощность 3,5 кВт. «2,5»: максимальная мощность 2,5 кВт.</p>

Подтверждение функции управления электропитанием	
<p>После выбора требуемого режима настройки мощности нажмите клавишу «Lock» (Блокировка)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Когда индикатор таймера перестает мигать, режим питания установлен успешно.</p>
Выход из функции управления электропитанием	
<p>После настройки убедитесь, что вы отключили питание и подключили его снова.</p>	<p>Тогда варочная панель будет выключена.</p>

Выбор посуды для приготовления пищи



Железная
сковорода



Посуда
из нержавеющей
стали



Железная
кастрюля



Железный
чайник



Эмалированный
чайник из нержа-
вующей стали



Эмалированная
посуда



Железный
противень

У вас может быть несколько разных емкостей для приготовления пищи

1. Эта индукционная варочная панель способна идентифицировать различные емкости для приготовления пищи, которые можно протестировать одним из следующих способов: Поместите емкость в зону приготовления. Если в соответствующей зоне приготовления отображается уровень мощности, то емкость подходит. Если мигает значок «U», то емкость не подходит для использования на индукционной варочной панели.
2. Поднесите магнит к емкости. Если магнит притягивается к посуде, она подходит для использования на индукционной варочной панели.
Примечание. Основание емкости должно содержать магнитный материал. Она должна иметь плоское дно диаметром, соответствующим данным, приведенным в таблице 1 ниже.
3. Используйте только ферромагнитные кухонные принадлежности, изготовленные из эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали, но совместимые с индукцией
4. Используйте емкости, диаметр ферромагнитной области (основания посуды) которых находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)
- Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность
- Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице 1, посуда может быть не обнаружена

В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



5. Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.

6. Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.



Зоны нагрева	Диаметр основания индукционной посуды	
	Минимум	Максимум
1	120	160
2	160	210
3 & 4	140	180

Вышеуказанные данные могут варьироваться в зависимости от размера емкости и материала, из которого она изготовлена.

Чистка и техническое обслуживание

Поверхность индукционной варочной панели можно легко очистить следующим образом:

Вид загрязнения	Метод очистки	Чистящие средства
Легкое	Смочите горячей водой и вытрите насухо	Губка для посуды
Разводы и известковый налет	Нанесите на участок белый уксус, протрите мягкой тканью или используйте имеющееся в продаже средство	Специальный клей для керамического стекла
Сладости, расплавленный алюминий или пластмассы	Используйте специальный скребок для керамического стекла, чтобы удалить остатки (лучше всего подходит силиконовый продукт)	Специальный клей для керамического стекла

Примечание. Перед очисткой отсоедините источник питания.

Отображение и проверка неисправностей

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

Поиск и устранение неисправностей

1) Код неисправности возникает во время использования клиентом прибора;

Код неисправности	Проблема	Решение
Автоматическое восстановление отсутствует		
E1	Отказ датчика температуры керамической пластины – разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Отказ датчика температуры керамической пластины – короткая цепь.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической пластины	
E3	Высокая температура датчика керамической пластины.	Подождите, пока температура керамической пластины опустится до уровня нормы. Для перезапуска коснитесь значка ВКЛ./ВЫКЛ.
E4	Неисправность температурного датчика IGBT – разомкнутая цепь.	Замените плату питания.
E5	Неисправность температурного датчика IGBT – короткое замыкание	

E6	Высокая температура IGBT.	Дождитесь возврата температуры IGBT в нормальное состояние. Для перезапуска коснитесь значка ВКЛ./ВЫКЛ. Проверьте, равномерно ли работает вентилятор; в противном случае замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание.
E8	Напряжение питания выше номинального.	Включение питания после подачи питания в норме.
U1	Ошибка обмена данными.	Установите на место соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

2) Специфические неисправности и решение

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда прибор подключен к сети.	Отсутствует подача электроэнергии.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и работает ли розетка.	
	Неисправность подключения вспомогательной платы питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.	
	Плата вспомогательного питания повреждена.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Отдельные кнопки не работают или светодиодный дисплей не работает в штатном режиме.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Загорается индикатор режима приготовления, но нагрев не запускается.	Высокая температура варочной панели.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	Проблема с вентилятором.	Проверьте, равномерно ли работает вентилятор; в противном случае замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает « <u>u</u> ».	Неправильный тип посуды.	Используйте подходящую емкость (см. руководство по эксплуатации)	Повреждена цепь обнаружения посуды, замените плату питания.
	Слишком маленький диаметр емкости.		

	Плита перегрелась;	Устройство перегрелось. Подождите, пока температура снизится до нормы.	
		Для перезапуска нажмите значок ВКЛ./ВЫКЛ.	
В зонах нагрева одной стороны (например, в первой и второй зонах) будет отображаться «и».	Сбой подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте подключение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора издает ненормальный звук.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Служба по работе с клиентами

При возникновении неисправности перед тем, как позвонить в отдел послепродажного обслуживания, выполните следующие действия:

- Убедитесь, что прибор подключен правильно
- Ознакомьтесь с таблицей неисправностей и дисплея выше

Если вы все еще не можете решить проблему, выключите прибор, не пытайтесь демонтировать его и позвоните в сервисный центр послепродажного обслуживания.

Специальное заявление

Содержание данного руководства было тщательно проверено. Однако компания не может нести ответственность за опечатки или упущения. Кроме того, любые технические изменения могут быть включены в пересмотренную версию руководства без предварительного уведомления. Внешний вид и цвет прибора в данном руководстве могут отличаться от фактического.



УТИЛИЗАЦИЯ:

Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы можете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации.

Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

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

Информация об изделии для бытовых электрических варочных панелей, соответствующих Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014					
		Позиция	Символ	Значение	Единицы измерения
Идентификация модели					
Тип варочной панели:					С1642СТТ/Е1
Количество зон нагрева и (или) областей приготовления	зоны				4
	области				
Технология нагрева (индукционные зоны нагрева и области приготовления, излучательные зоны нагрева, чугунные конфорки)	Индукционные зоны нагрева				X
	Индукционные области приготовления				
	Излучательные зоны нагрева				
	Чугунные конфорки				
Для круглых зон нагрева или областей приготовления: диаметр полезной площади поверхности электрической зоны нагрева, округленный до ближайших 5 мм	Задняя левая	∅		21,0	см
	Задняя центральная	∅			см
	Задняя правая	∅		18,0	см
	Центральная левая	∅			см
	Центральная в центре	∅			см
	Центральная правая	∅			см
	Передняя левая	∅		16,0	см
	Передняя центральная	∅			см
	Передняя правая	∅		18,0	см
Для некруглых зон нагрева или областей приготовления: длина и ширина полезной площади поверхности электрической зоны нагрева или области приготовления, округленные до ближайших 5 мм	Задняя левая	Д Ш			см
	Задняя центральная	Д Ш			см
	Задняя правая	Д Ш			см
	Центральная левая	Д Ш			см
	Центральная в центре	Д Ш			см
	Центральная правая	Д Ш			см
	Передняя левая	Д Ш			см
	Передняя центральная	Д Ш			см
	Передняя правая	Д Ш			см
Потребление энергии для зоны нагрева или области приготовления, рассчитанное на кг	Задняя левая	Приготовление ECElectric		182,0	Вт-час/кг
	Задняя центральная	Приготовление ECElectric			Вт-час/кг
	Задняя правая	Приготовление ECElectric		186,3	Вт-час/кг
	Центральная левая	Приготовление ECElectric			Вт-час/кг
	Центральная в центре	Приготовление ECElectric			Вт-час/кг
	Центральная правая	Приготовление ECElectric			Вт-час/кг
	Передняя левая	Приготовление ECElectric		196,3	Вт-час/кг
	Передняя центральная	Приготовление ECElectric			Вт-час/кг
	Передняя правая	Приготовление ECElectric		187,6	Вт-час/кг
Потребление энергии для варочной панели, рассчитанное на кг		Варочная панель ECElectric		188,1	Вт-час/кг
Применяемый стандарт: EN 60350-2 Бытовые электрические кухонные приборы. Часть 2. Варочные панели - Методы измерения производительности					
<p>Предложения по энергосбережению:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, ставьте посуду в центр зоны нагрева. • Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла. • Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления. • Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется. • Используйте посуду с диаметром основания, совпадающим с графическим обозначением выбранной зоны. 					
Эти сведения следует рассматривать как часть руководства по эксплуатации прибора.					

Сертификат
соответствия



Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

