

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Table De Cuisson Induction

FRENCH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld

GERMAN

Návod k použití pro indukční varnou desku

CZECH

Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej

POLISH

Manual de instrucciones para encimera de inducción

SPANISH

Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč

SLOVENIAN

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

RUSSIAN

Bruksanvisning for induksjonsplatetopp

NORWEGIAN

Brugervejledning til induktionskogetop

DANISH

Induktiokeittotason ohjekirja.

FINNISH

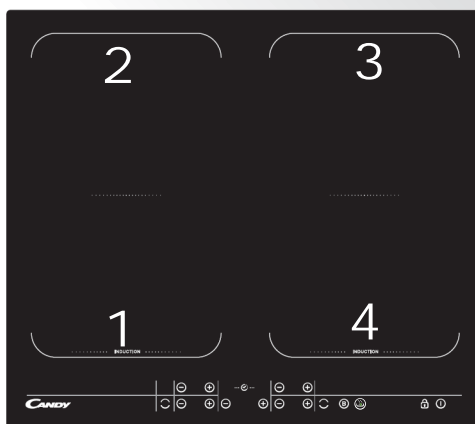
Manual de Instruções da placa de indução

PORTUGUESE

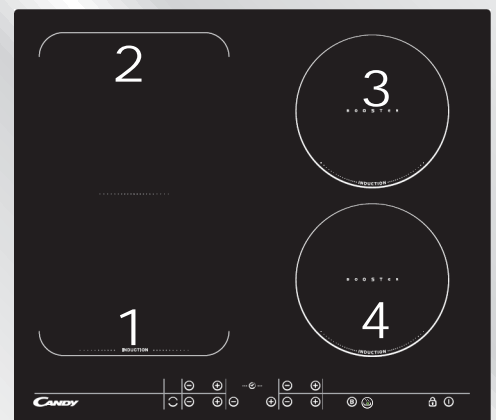
Gebruiksa anwijzing inductiekookplaat

DUTCH

MODEL : CFIF36



MODEL : CFID36



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

Safety Reminding and Maintenance:

- A dedicated power protection air switch must be used.
- For indoor use only
- Never wash the induction cooker with water.
- Never have the ceramic cooker hob to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.
- Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.
- When a cooking zone has been on a long time the surface remains hot for some time afterwards – so do not touch the ceramic surface.
- From time to time check that nothing (eg glass, paper, etc) is obstructing the air intake beneath the induction hob.
- Do not leave metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.
- Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.
- Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shocks.
- Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.
- Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from

getting into the fan and preventing the appliance from working properly.

- **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.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- 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.

Dear Customer:

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

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

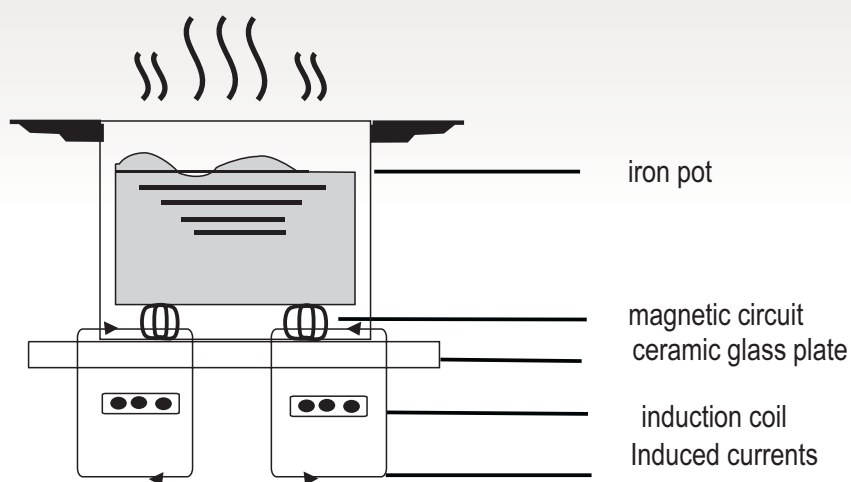
Product Introduction

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

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)

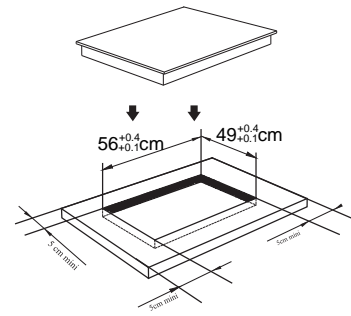
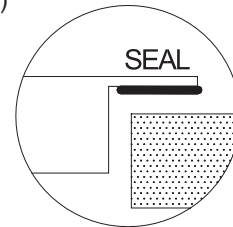


Figure (1)



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)

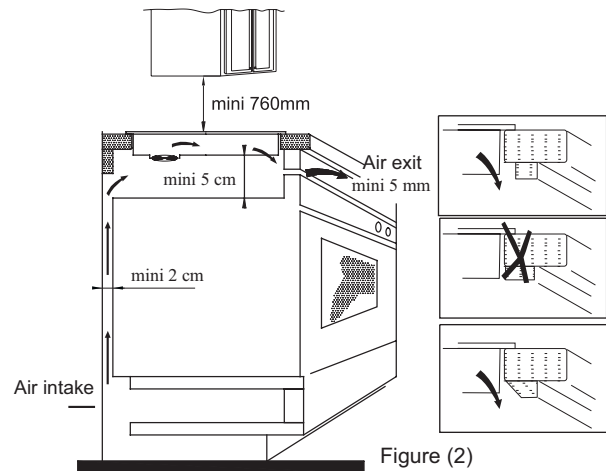
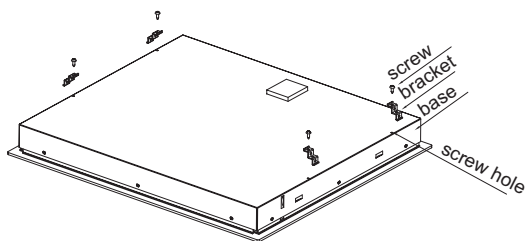


Figure (2)

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&frequency	Wire connection				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1	2 L2	3 Gray&Blue	4 N	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1 Brown&Black	2 L	3 Gray&Blue	4 N	5 Yellow/Green

Figure (3)

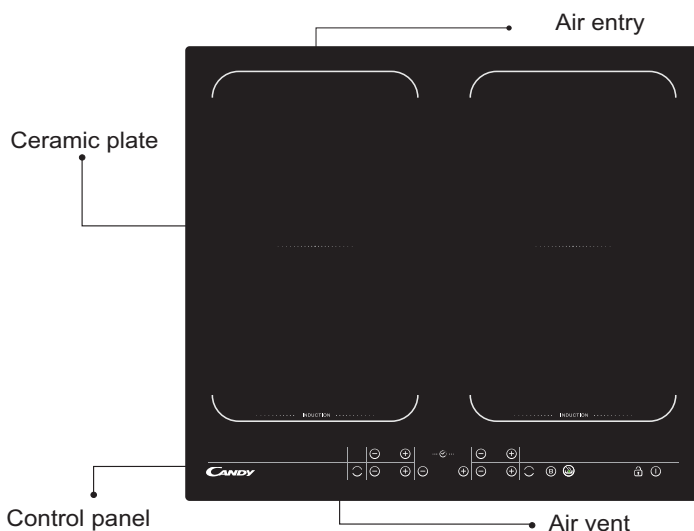
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

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.

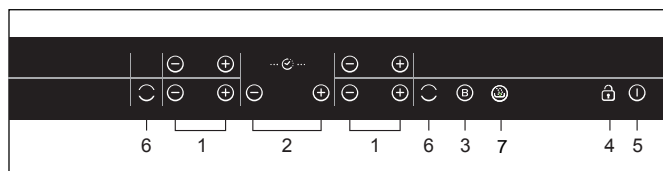
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

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:



Schematic diagram of the control panel



- Regular key
- Timer
- Booster
- Lock
- On/Off
- Flexible Area activation
- Keep warm

Instructions for Use

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode. Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

1. Press the "I" key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "8" or "1" by pressing the "+" or "-" key. Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key.



If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.



NB : When the "I" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within 1 minute.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3000W.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #3 and #4 is not higher than 3000W.

Boost function

Press the "B" key, the power level indicator showing "b"



Warning:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone will revert to its original setting.
2. The boost function works on all cooking zones.

Cancelling the "BOOST" mode

Cancel the "Boost" mode by pressing the "+" or "-" key of the corresponding zone.



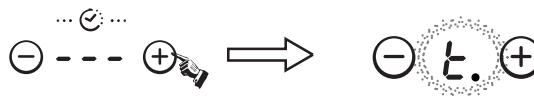
Timer function

If more than 1 zone is switched on :

- activate the selected zone by pushing "+" or "-" key of that zone, the corresponding digits will be flashing.



- then press the "+" or "-" timer key power level indicator flashing and showing "t"



- To begin with the indicator shows "0:10", set the time by pressing the "+" or "-" key. After setting the time, you can select the power level of the cooking zone.
- Then set the time for between 1 minute and 9 hours 59 minutes by pressing the "+" or "-" key.
- Press the "+" key once increases the time by one minute ; hold down the "+" key increases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 1 hour, hold down the "+" key increases the time by 30 minutes .
- Press the "-" key once decreases the time by one minute ; hold down the "-" key decreases the time by 10 minutes ; When the time exceeds 2 hours, hold down the "-" key decreases the time by 30 minutes .
- You can set the power level during the timer mode.

If the timer is set on more than 1 zone:

- Timer can be set on all 4 cooking zones. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on.



- on the timer display will be shown the timer that will expire first. The dot of the corresponding zone will be on but flashing. Once the countdown timer expires the corresponding zone will be switch off. Then it will be shown the new first expiring timer and the corresponding zone will have the dot flashing.



- If the timer is set but not active on any zone, it will work simply as timer countdown.

Note:

1. When the timer is 0 minute, the timer is cancelled.
2. When time elapses, the relevant cooking zone is switched off.
3. After setting the timer, the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
4. In timer mode, pressing the "+" or "-" key of the timer simultaneously, timer setting returns to "0", time is cancelled.

Instructions for Use

Keep warm

This function will allow to keep the food warm for up to 2 hours.

Activate the selected zone by pushing the "-" or "+" button.



Press the ☺ key to select the keep warm level.

" | " will appear under the area selected.



Cancelling the Keep warm mode

To exit for the keep warm function, set any other power level

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

○ Lock:

In working mode, press the "🔒" key, the hob then goes into the lock mode, timer will display "Loc" and the rest of the keys are disabled except the "⏸" key.



In standby mode, press the "lock" key, the hob then goes into the lock mode, the timer shows "Loc" and the rest of the keys are disabled. The timer shows "Loc" for a while and then goes out.

If you press the "⏸" key, "Loc" will be displayed for a while.

○ Unlock:

Hold down the "Lock" key for 3 second, and the lock function will be deactivate.

FLEXIBLE AREA

This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

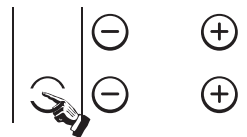
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.



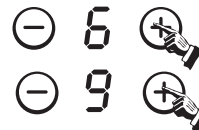
A led will turn on to indicate the flexible area has been activated

The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys.



If the flexible area is on, press the dedicated key to turn it off, before using as two different zones

The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

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

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.

- 3 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.

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

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults. Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

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

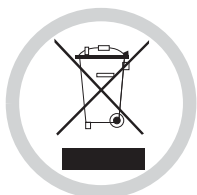
- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

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 2002/96/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.

Sécurité et entretien

- Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.
- Usage exclusivement à l'intérieur.
- Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.
- Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.
- Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.
- Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).
- Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.
- Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.
- Ne pas placer de détersifs, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.
- Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
- Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.

- Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.
 - **AVERTISSEMENT:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité .
 - Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance
 - **ATTENTION:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.
 - Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
 - **AVERTISSEMENT:** Danger d'incendie: ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.

- Après utilisation, éteignez le foyer via le control de la table and ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- l'appareil n'est pas destiné à être utiliser avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions ndiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agrées ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION:** Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction CANDY, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

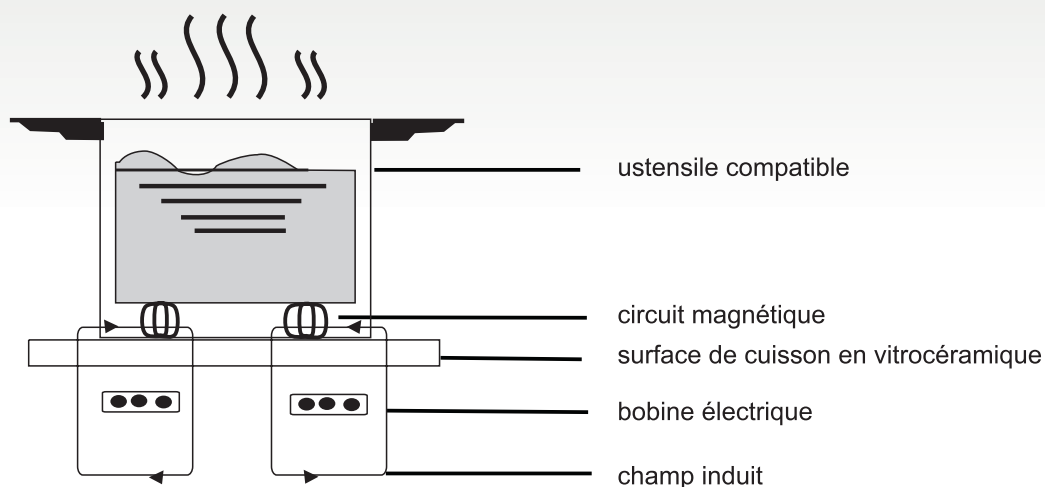
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.

Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.

Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire. C'est donc plus rapide et plus économique.



Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.

Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

● Protection anti-surchauffe

Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

● Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson

Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.

● Indication de chaleur

Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.

● Sécurité extinction automatique

L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~5	8 hours
6~10	4 hours
11~14	2 hours
15	1hours

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

ATTENTION:
les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.

Installation

Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

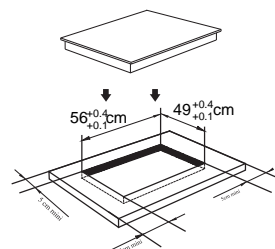
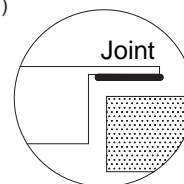


Figure (1)



2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

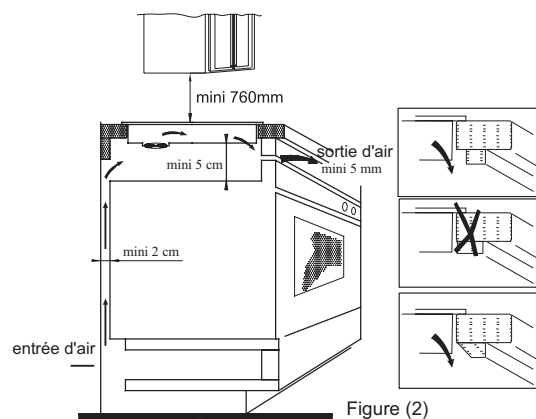
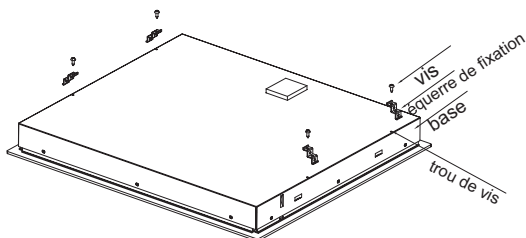


Figure (2)

Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Recommandations

- (1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.
- (2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.
- (3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.
- (4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur. Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. Schéma des branchements électriques

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Voltage&Fréquence	Connection électrique			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1	2 L2	3 Gris&Bleu	4 N Jaune/Vert
220-240V 50/60Hz	1 Marron& Bleu	2 L	3 Gris&Bleu	4 N Jaune/Vert

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

Description de la table de cuisson électrique

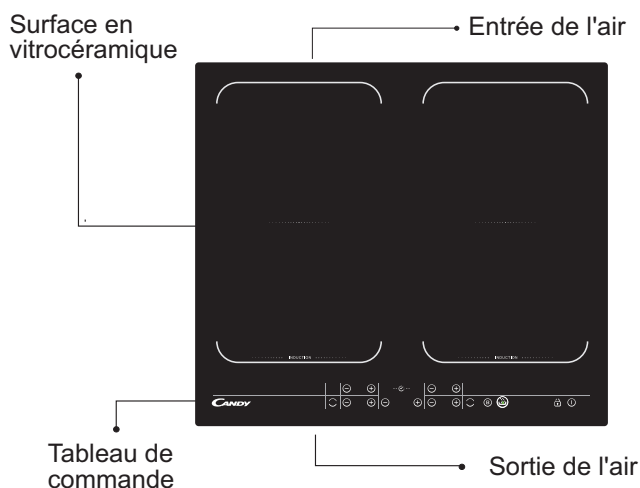
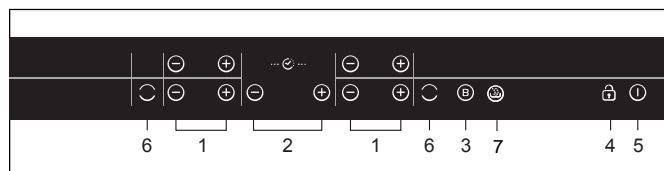


Diagramme schématique du tableau de commande



1. Regular key
2. Timer
3. Booster
4. Lock
5. On/Off
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

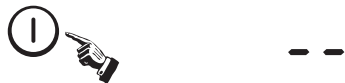
Mode d'emploi

À la mise sous tension de la plaque de cuisson, l'avertisseur émet une sonnerie et tous les voyants s'allument pendant une seconde avant de s'éteindre. La plaque est à présent en mode de veille.

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Consignes d'utilisation

1. Appuyez sur la touche « 1 », tous les indicateurs affichent « -- ».



Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » pour la plaque chauffante concernée. L'indicateur affiche tout d'abord « 8 » ou « 1 » lorsque vous appuyez sur la touche « + » ou « - ». Faites un réglage vers le haut ou vers le bas en appuyant sur la touche « + » ou « - ».



Si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le niveau de puissance revient à « 0 » et la zone de cuisson s'éteint.



Remarque : Si vous appuyez sur la touche « 1 », la plaque à induction se remet en mode de veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « B », l'indicateur de niveau de puissance affiche « b ».



Avertissement :

1. La fonction boost ne fonctionne que pendant 5 minutes, après quoi la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.
2. La fonction boost fonctionne sur toutes les zones de cuisson.

Annulation du mode « BOOST »

Annulez le mode boost en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone correspondante.



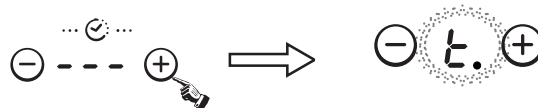
Fonction minuteur

Si plusieurs zones sont activées

- activez la zone sélectionnée en appuyant sur la touche « + » ou « - » de cette zone, les chiffres correspondants clignotent.



- appuyez alors sur la touche de minuteur « + » ou « - », l'indicateur de niveau de puissance clignote et affiche « 1 » et l'indicateur du minuteur clignote.



- L'indicateur affiche tout d'abord « 10 », appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps.

Une fois le temps réglé, sélectionnez le niveau de puissance de la zone de cuisson.

- Réglez alors le temps entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
- Si vous appuyez une fois sur la touche « + », le temps augmente d'une minute ; Si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 10 minutes ; lorsque le temps dépasse 1 heure, si vous maintenez la touche « + » enfoncée, le temps augmente par intervalles de 30 minutes.
- Si vous appuyez une fois sur la touche « - », le temps diminue d'une minute ; si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 10 minutes ; Lorsque le temps dépasse 2 heures, si vous maintenez la touche « - » enfoncée, le temps diminue par intervalles de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance en mode minuteur.

Si le minuteur est activé sur plusieurs zones

- Le minuteur peut être réglé pour les 4 zones de cuisson. Lorsque vous réglez les temps de plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'affichent.



- le temps qui apparaît sur l'afficheur est celui qui expirera en premier. Le point de la zone correspondante est éclairé mais clignote. Une fois que le compte à rebours du premier minuteur est terminé, la zone correspondante s'éteint. Le temps qui apparaît sur l'afficheur correspond alors au prochain minuteur à expirer et le point de la zone correspondante clignote.



- Si le minuteur est réglé mais n'est actif sur aucune zone, il ne servira que de minuteur.

Mode d'emploi

Remarque :

1. Lorsque le minuteur est sur 0 minute, il est annulé.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteint.
3. Une fois le réglage du minuteur terminé, l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes et le temps réglé est automatiquement confirmé.
4. En mode minuteur, si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », le réglage de la puissance revient à « 0 » et le temps est annulé.

Fonction "Maintien au chaud"

Cette fonction vous permet de maintenir au chaud vos plats pendant une durée maximum de 2 heures.

Activer la zone souhaitée en appuyant sur les boutons " - " ou " + ".



Appuyez sur la touche « ☺ »,

Le symbole " # " apparaît sur la zone sélectionnée.



Annuler la fonction « Maintien au chaud »

Pour annuler la fonction « Maintien au chaud », programmer n'importe quelle autre température.

Mode de sécurité

Pour garantir la sécurité des enfants, la plaque à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- Verrouillage

En mode de fonctionnement, appuyez sur la touche « 🔒 », la plaque entre alors en mode de verrouillage ; le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche « ⏸ ».



En mode de veille, appuyez sur la touche « lock » ; la plaque entre alors en mode de verrouillage, le minuteur affiche « Loc » et les autres touches sont désactivées. Le minuteur affiche « Loc » pendant un moment puis s'éteint.

Si vous appuyez sur la touche « ⏸ », « Loc » s'affiche pendant un moment.

ZONE FLEXIBLE

Suivant vos besoins, cette zone flexible peut être utilisée comme une zone seule ou comme 2 zones fonctionnant indépendamment.

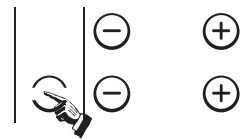
La zone flexible est constituée de deux inducteurs qui peuvent être contrôlés de façon indépendante. En utilisant la zone flexible dans sa globalité, si un des deux inducteurs ne détecte pas de casserole, celui-ci s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection des casseroles et une distribution de la chaleur optimales, il est recommandé de placer les casseroles :

- Au choix à l'avant ou l'arrière de la zone quand la casserole a un diamètre inférieur à 22 cm.
- N'importe où si la casserole a un diamètre supérieur à 22 cm

En une zone seule

Pour activer la totalité de la zone flexible, il suffit d'activer la commande dédiée.



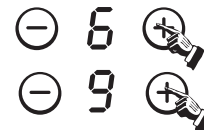
Le led de contrôle s'illumine confirmant que la zone flexible est active

Le choix de puissance se programme de la même manière que pour une zone standard.

Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière de la zone (ou vice-versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position de la casserole, et conserve la même puissance.

En deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible en deux zones indépendantes, avec des niveaux de puissance différents, il suffit d'utiliser



Pour désactiver la zone flexible, appuyer de nouveau sur la touche et pouvoir ainsi utiliser 2 zones de cuisson indépendantes

Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de chauffe	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier inoxydable émaillé



casserole émaillée



plat en fer

- Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:
 - positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
- Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.
 - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
 - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.
- Les foyers inductions sont auto-dimensionants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.

Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucré fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire à chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

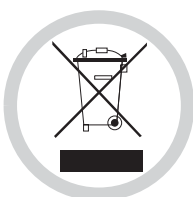
- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission.

En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.Ê



ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Sicurezza e manutenzione

- Utilizzare un interruttore di alimentazione di sicurezza dedicato.
- Solo per uso interno
- Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.
- Se la superficie del piano cottura si rompe, spegnere tutto per evitare scosse elettriche.
- Non scaldare i cibi confezionati in scatola senza prima aprire la confezione per evitare che quest'ultima scoppi a causa della dilatazione dovuta al calore.
- Dopo un uso prolungato la zona di cottura rimane molto calda. Per evitare ustioni, non toccare la superficie del piano di cottura.
- Controllare periodicamente che, sotto il piano cottura, la circolazione dell'aria non sia ostruita (ad es. da vetro, carta, ecc.).
- Non lasciare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sul piano di cottura per evitare che si scaldino a loro volta
- Non usare mai il piano cottura a induzione in vicinanza di stufe a gas o a kerosene.
- Non riporre detersivi, detergenti o materiali infiammabili sotto il piano cottura a induzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da personale tecnico specializzato.

- Non usare pentole con il fondo ruvido per evitare di danneggiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.
- Pulire regolarmente il piano cottura per evitare che lo sporco si accumuli e precluda il buon funzionamento dell'elettrodomestico.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in
- maniera sicura e coscente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
- **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi
- **MAI** provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.

- **ATTENZIONE:** pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.
- non utilizzare un pulitore a vapore.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio
- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

Gentile Cliente,

desideriamo ringraziarLa per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY, un prodotto che sicuramente soddisferà per molti anni le Sue esigenze.

Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

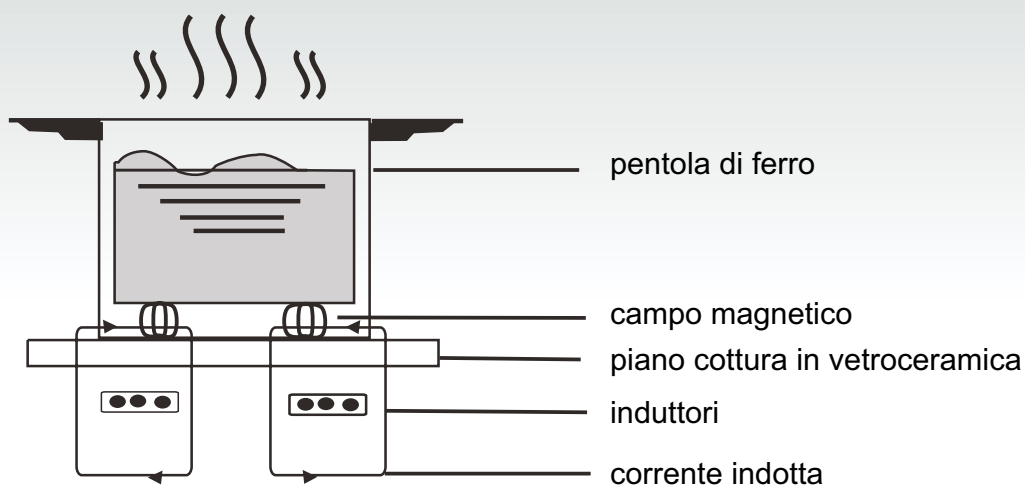
Introduzione

Il piano cottura a induzione è in grado di soddisfare le tante esigenze che richiedono una cottura tramite riscaldamento elettromagnetico, grazie a un sistema di controllo multifunzione e microcomputerizzato che lo rendono la scelta ideale per le famiglie moderne.

Realizzato con materiali speciali, questo elettrodomestico è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Come funziona

Il piano cottura a induzione è costituito da una serpentina elettrica, da una lastra in materiale ferromagnetico e da un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo elettromagnetico intorno alla serpentina. Ciò produce una serie di onde che generano il calore trasmesso poi al recipiente dalla superficie del piano cottura.



Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato per l'uso domestico.

Sempre attenti a migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in caso di eventuali evoluzioni tecniche.

● Protezione contro il surriscaldamento

Un sensore controlla la temperatura all'interno del piano cottura. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente.

● Segnalazione di oggetti a contatto del piano cottura

Se sul piano cottura si pone una pentola con un diametro inferiore a 80 mm, piccoli oggetti (come coltelli, forchette, chiavi) o una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), un segnale acustico scatta automaticamente e suona per circa 1 minuto. Se quindi il problema persiste, il piano cottura entra automaticamente in stand-by.

● Allarme calore residuo

Quando l'uso del piano cottura è prolungato nel tempo, potrebbe rimanere del calore residuo. La lettera "H" sul display avverte di non toccare il piano.

● Protezione tramite auto spegnimento

L'auto spegnimento è un'ulteriore funzione di sicurezza del vostro piano cottura a induzione, che si attiva automaticamente se lo si dimentica acceso. Lo spegnimento automatico del piano cottura dipende dal livello di intensità utilizzato, come mostra la tabella qui di seguito:

Livello di intensità	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
1~5	8 ore
6~10	4 ore
11~14	2 ore
15	1 ore

Quando, a fine cottura, la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione non scalda più e, dopo il segnale acustico della durata di 1 minuto, si spegne.

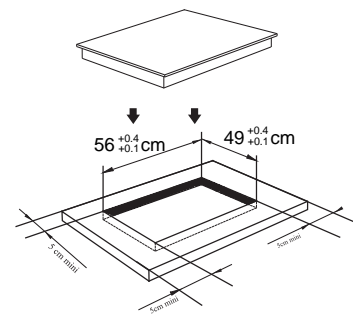
Nota bene:

le persone portatrici di pacemaker possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

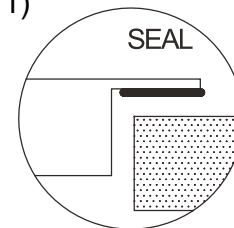
Installazione

Procedimento di installazione

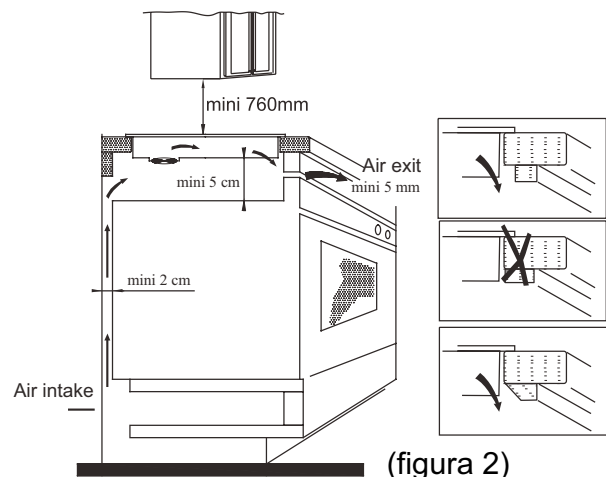
1. Praticare un foro sulla superficie del mobile, rispettando le misure indicate sul disegno; per una corretta installazione deve inoltre essere previsto uno spazio libero intorno al piano pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore del supporto in cui deve essere incassato il piano sia di almeno 30 mm e che il materiale di cui è composto lo stesso sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano cottura (figura 1).



(figura 1)



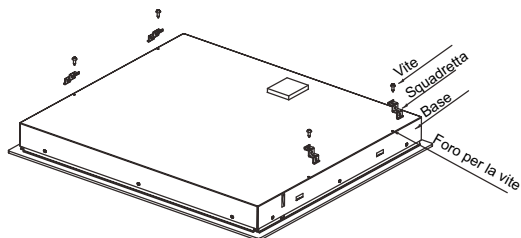
2. Assicurarsi sempre che il piano cottura a induzione sia ben saldo sul piano di appoggio e ben ventilato (figura 2).



(figura 2)

Nota: tra il piano cottura ed un eventuale elemento superiore, deve essere previsto uno spazio di almeno 760 mm.

- Dopo avere posizionato il piano cottura, fissarlo con quattro squadrette alla superficie d'appoggio (come indicato dalla figura). Regolare poi ogni singola squadretta in base allo spessore del piano d'appoggio.



Precauzioni

- Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale tecnico qualificato. Non effettuare l'installazione da soli.
- Il piano cottura a induzione non deve essere montato su frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da poter garantire lo smaltimento ottimale del calore.
- La parete e la zona sottostanti il piano cottura a induzione devono essere resistenti al calore.
- Onde evitare danni, la sottile pellicola che incolla il piano di cottura al piano di appoggio deve essere resistente al calore.

4. Collegamenti elettrici

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguita da personale qualificato e secondo le norme vigenti. Le modalità di connessione del piano sono indicate nella figura 3.

Voltaggio e frequenza	Connessione elettrica			
400V 2-N 50/60Hz	1 • L1 Nero	2 • L2 Marrone	3 — 4 — N Grigio e Blu	5 ⏏ Giallo/ verde
220-240V 50/60Hz	1 — 2 — L Nero e Marrone		3 — 4 — N Grigio e Blu	5 ⏏ Giallo/ verde

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. La messa a terra è obbligatoria.

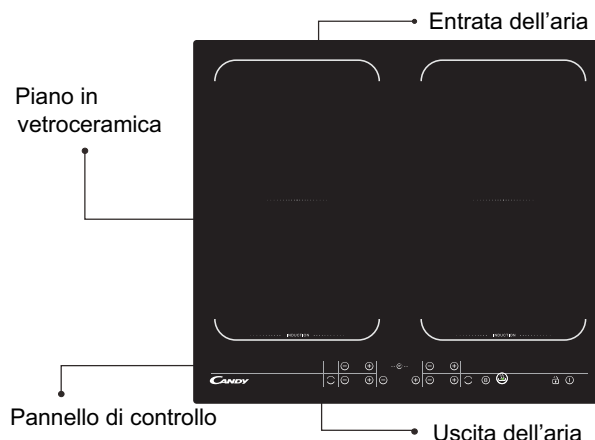
La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targhetta.

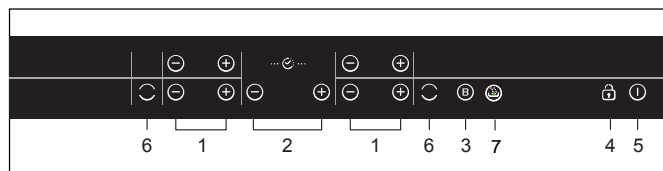
Nel caso si desideri una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo omnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm

Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo da personale specializzato. Il cavo non deve essere piagato o schiacciato.

Descrizione del piano cottura a induzione



Schema del pannello di controllo



- Regolazione potenza
- Timer
- Boost
- Tasto blocco di sicurezza
- ON/OFF
- Flexible Area activation
- Keep warm

Istruzioni per l'uso

Quando non viene fornita corrente, il segnale acustico verrà emesso una volta e tutti indicatori si illumineranno per un secondo per poi disattivarsi. Il piano di cottura si trova ora in modalità di standby.

Posizionare la pentola al centro dell'area di cottura.

Istruzioni operative

Premere il tasto "I", su tutti gli indicatori si visualizzerà "--".



Selezionare il livello di potenza premendo il tasto "+" o "-" per la piastra pertinente. Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà "8" o "1". Regolare la maggiore o minore potenza premendo il tasto "+" o "-".



Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione di potenza ritorna su "8" e l'area di cottura si spegne.



NB: Quando si preme il tasto "I", il piano di cottura a induzione ritorna in modalità di standby se non viene eseguita alcuna attività entro 1 minuti.

Durante la normale attività, a qualsiasi livello di intensità, la potenza totale sviluppata dalla zona #1 e dalla zona #2 non supera mai 3000W.

Durante la normale attività, a qualsiasi livello di intensità, la potenza totale sviluppata dalla zona #3 e dalla zona #4 non supera mai 3000W.

Funzione di aumento della potenza

Premere il tasto "B", l'indicatore del livello di potenza mostra "b".



Avvertenza:

1. La funzione di aumento della potenza è attiva solamente per 5 minuti, successivamente l'area di cottura passerà di nuovo alla sua impostazione iniziale.
2. La funzione di aumento della potenza è attiva su tutte le aree di cottura.

Annullamento della modalità "BOOST" (AUMENTO DI POTENZA)

Per annullare la modalità "Boost" (Aumento di potenza), premere il tasto "+" o "-" per l'area corrispondente.



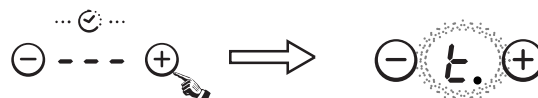
Funzione timer

Se c'è più di 1 area accesa

- attivare l'area selezionata premendo il tasto "+" o "-" per quell'area, le cifre corrispondenti inizieranno a lampeggiare.



- quindi premere il tasto del timer "+" o "-" con l'indicatore del timer che lampeggia e l'indicatore del livello di potenza anch'esso lampeggiante e che visualizza "t".



Premendo il tasto "+" o "-", inizialmente l'indicatore visualizzerà "0:10". Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza dell'area di cottura.

- Quindi impostare il tempo scegliendo tra 1 minuto e 9 ore e 59 minuti premendo il tasto "+" o "-".
- Premendo una volta il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di un minuto ;
tenendo premuto il tasto "+" è possibile aumentare il tempo di 10 minuti ;
Quando il tempo supera 1 ora, tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 30 minuti .
- Premendo una volta il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di un minuto ;
tenendo premuto il tasto "-" è possibile diminuire il tempo di 10 minuti ;
Quando il tempo supera le 2 ore, tenere premuto il tasto "-" per diminuire il tempo di 30 minuti .
- Durante la modalità di timer, è possibile impostare il livello di potenza.

Se il timer è impostato su più di 1 area

- Il timer può essere impostato su tutte e 4 le aree di cottura. Quando si imposta contemporaneamente il tempo per diverse aree di cottura, sono visibili i punti decimali delle aree di cottura pertinenti.

Istruzioni per l'uso



- sul display del timer si visualizzerà il tempo che terminerà per primo. Il puntino dell'area corrispondente sarà visibile ma lampeggerà. Una volta terminato il conto alla rovescia del timer, l'area corrispondente verrà spenta. Quindi verrà mostrato il successivo tempo a scadere e l'area corrispondente mostrerà il puntino lampeggiante.



- Se si è impostato il timer che, tuttavia, non è attivo su nessuna area, esso funzionerà semplicemente da dispositivo di conto alla rovescia.

Nota:

1. Quando il timer è su 0 minuti, esso è annullato.
2. Quando si arriva al termine del tempo, l'area di cottura pertinente si spegne.
3. Dopo aver impostato il timer e l'indicatore del tempo lampeggia per 5 secondi, l'impostazione del tempo sarà confermata automaticamente.
4. In modalità timer, premere contemporaneamente il tasto "+" e "-" del timer per reimpostare la potenza a "0" ed annullare il tempo.

Mantenimento in caldo

Questa funzione viene utilizzata per tenere il cibo caldo fino ad un massimo di due ore.

Attivare la zona selezionata premendo "-" o "+".



Premere il tasto "☺", il simbolo corrispondente al mantenimento in caldo apparirà sull'area selezionata.



Cancelare la modalità mantenimento in caldo

Per terminare la funzione mantenimento in caldo, selezionare un qualsiasi altro livello di potenza.

Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano di cottura ad induzione è installato con un dispositivo di blocco.

- Bloccaggio:

In modalità di funzionamento, premere il tasto "🔒", quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer visualizza "Loc" e gli altri tasti sono disabilitati ad eccezione del tasto "ⓘ".



In modalità standby, premere il tasto "lock" (bloccaggio), quindi il piano di cottura passa alla modalità di bloccaggio, il timer mostra "Loc" e gli altri tasti sono disabilitati. Il timer mostra "Loc" per un po' e poi si spegne.

Se si preme il tasto, ⓘ "Loc" si visualizzerà per un po'.

- Sbloccaggio

Tenere premuto il tasto "Lock" (Bloccaggio) per 3 secondi e la funzione di bloccaggio sarà disattivata

Area flessibile

Questa area può essere utilizzata come singola zona o come due differenti zone; ciò dipende dalle varie esigenze.

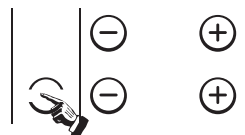
L'area flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando è in funzione solo la singola zona, la parte che non è occupata dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.

Per garantire un rilevamento corretto della pentola e una distribuzione uniforme del calore, la pentola deve essere posizionata adeguatamente:

- nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola è inferiore a 22 cm
- ovunque se di maggiori dimensioni

Come grande zona

Per attivare l'area flessibile come singola grande area, premere il tasto dedicato.



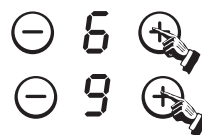
Una spia luminosa si accenderà per indicare che la zona flessibile è stata attivata

L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area.

Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione mantenendo la stessa potenza.

Come due zone indipendenti

Per utilizzare l'area flessibile come due zone differenti con diversi livelli di intensità, premere i tasti dedicati.



Se l'area flessibile è attiva, premere il tasto dedicato per spegnerla, prima di usarla come due zone separate

Potenza massima di ogni zona di cottura

Zona di cottura	Normale	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Le potenze indicate possono variare a seconda del materiale di cui è fatta la pentola e delle sue dimensioni.

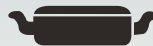
Selezione di recipienti da cucina per la cottura



padella in ferro per fritti



pentola in acciaio inox



tegame in ferro



padella in ferro




bollitore in acciaio inossidabile smaltato



pentola smaltata



piatto in ferro

1. Ci sono molteplici strumenti adatti per la cottura su piano a induzione. Questo piano di cottura è in grado di identificarli e di testarli applicando uno dei seguenti metodi:
posizionare la pentola su una zona di cottura. Se sull'indicatore di questa zona di cottura appare un livello di potenza, la pentola è adatta; se appare invece il simbolo “”, la pentola non è adatta alla cottura a induzione.
2. Applicare una calamita sulla pentola: se la calamita viene attratta dalla pentola, quest'ultima è adatta alla cottura a induzione.

NB: il fondo del recipiente deve contenere materiali che permettano la conduzione magnetica.

La pentola deve avere un fondo piatto con un diametro superiore a 14 cm.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura può essere pulita come segue:

Tipo di sporco	Come pulire	Materiale per la pulizia
poco sporco	con acqua calda; poi asciugare	spugna
molto sporco	con acqua calda ed asciugare con una spugna abrasiva specifica per vetroceramica	spugna speciale per vetroceramica
incrostazioni	versare aceto bianco sull'incrostazione e pulire con un panno morbido, oppure usare un detergente apposito	foglio adesivo specifico per vetroceramica
Zucchero, plastica o alluminio fuso	Per rimuovere i residui usare un raschietto adatto per vetroceramica (per proteggere il vetro, è meglio usare un prodotto a base di silicone)	foglio adesivo specifico per vetroceramica

Nota: scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

Segnalazione guasto e controllo

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

Problema	Possibili cause	soluzione
F0/F1/F2	guasto alla ventola	contattare il fornitore
F3-F8	guasto al sensore della temperatura	contattare il fornitore
E1/E2	tensione elettrica anomala	controllare che ci sia alimentazione elettrica. Dopo questa verifica accendere nuovamente l'apparecchio
E3/E4	temperatura anomala	controllare la pentola
E5/E6	irradiazione del calore insufficiente	riaccendere l'apparecchio dopo che si è raffreddato

Questa è una lista dei guasti più comuni.

Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:

- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare la tabella guasti soprariportata.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14 .

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “Numero Utile” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il



Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Dichiarazione speciale

Tutti i contenuti di questo manuale sono stati attentamente controllati. Tuttavia, il produttore non si assume responsabilità per errori od omissioni nella stampa. Inoltre, in un'eventuale revisione del manuale di istruzioni, potranno essere inserite modifiche tecniche senza preavviso. L'immagine del prodotto si riferisce a quello attuale.



ATTENZIONE: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti domestici. Deve essere eliminato separatamente.

Questo elettrodomestico è prodotto secondo la direttiva europea 2002/96/CE sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche.

Rispettando le direttive imposte sullo smaltimento di questo dispositivo, si aiuta a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute provocati da un errato smaltimento.

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici, ma attraverso i centri di riciclo di materiale elettrico ed elettronico.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, lo smaltimento ed il riciclo di questo prodotto, contattare il servizio smaltimento rifiuti locale oppure rivolgersi al negozio in cui l'articolo è stato acquistato.

Sicherheit und Wartung

- Verwenden Sie einen speziellen Sicherheits-Versorgungsschalter.
- Nur für die Verwendung in Innenräumen bestimmt.
- Das Induktions-Kochfeld nie direkt mit Wasser reinigen.
- Das Induktions-Kochfeld nie in der Nähe von Gas- oder Kerosinöfen verwenden.
- Nie in Dosen verpackte Speisen aufwärmen, ohne die Dose vorher zu öffnen, um zu vermeiden, dass diese durch die hitzebedingte Ausdehnung explodiert.
- Nach einer längeren Verwendung bleibt die Kochzone sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, die Oberfläche des Kochfelds nicht berühren.
- Regelmäßig sichergehen, dass die Luftzirkulation unter dem Kochfeld nicht behindert ist (Verstopfung durch Glas, Papier, usw.).
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld liegen lassen, um deren Erhitzung zu vermeiden.
- Sollte das Versorgungskabel beschädigt werden, darf es nur von technischem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Unter dem Induktions-Kochfeld keine Spül- und Reinigungsmittel oder entflammbare Materialien aufbewahren.

- Sollte die Oberfläche des Kochfeldes einen Riss aufweisen, Gerät ausschalten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Keine Kochtöpfe mit rauem Boden verwenden, damit die Glaskeramik-Oberfläche des Kochfeldes nicht beschädigt wird
- Das Kochfeld regelmäßig reinigen, um Schmutzansammlungen zu vermeiden, durch die der einwandfreie Betrieb des Elektrohaushaltsgeräts beeinträchtigt wird.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuerentstehung verursachen.

- Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie den Herd aus und bedecken sie die Flamme mit z.B. einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG: FEUERGEFAHR** - Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Herdoberfläche auf.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Gerät bitte aus.
- Das Gerät sollte nicht durch einen externen Timer oder eine Fernbedienung gesteuert werden.
- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal- Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch den Kundendienst/Hersteller oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

Sehr geehrter Kunde!

Wir danken Ihnen für den Kauf des CANDY Induktions-Kochfeldes. Dieses Produkt wird Ihren Ansprüchen sicherlich viele Jahre lang gerecht werden.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf, damit es im Bedarfsfall auch in Zukunft konsultiert werden kann.

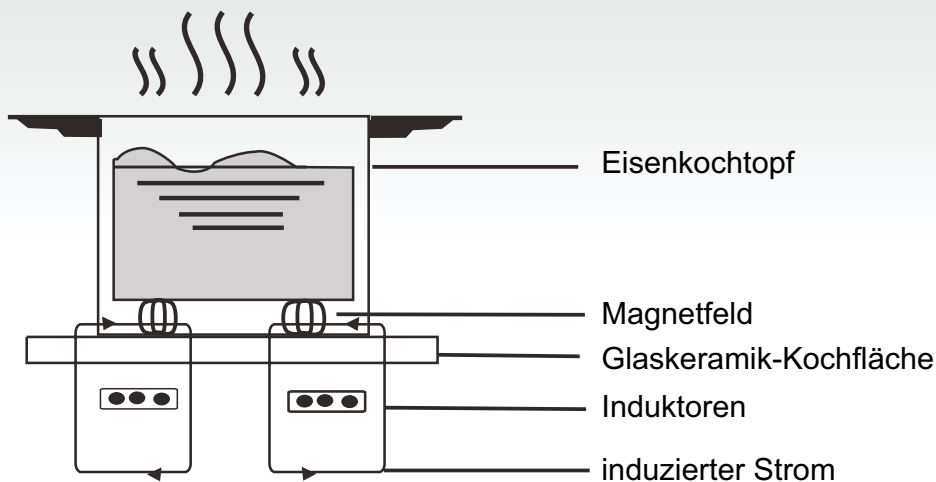
Einleitung

Dank eines Multifunktions-Kontrollsystems mit Mikrocomputer ist das Induktions-Kochfeld imstande, zahlreichen Kocharten durch elektromagnetische Erhitzung gerecht zu werden: Die richtige Wahl für moderne Familien.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde aus speziellen Materialien hergestellt, es gewährleistet einfachste Handhabung und ist widerstandsfähig und sicher.

Funktionsprinzip

Das Induktions-Kochfeld besteht aus einer Magnetspule, einer Platte aus ferromagnetischem Material und einem Kontrollsystem. Der elektrische Strom erzeugt ein starkes elektromagnetisches Feld um die Magnetspule. Dies führt zur Entstehung einer Reihe von Wellen, die Wärme erzeugen, die in der Folge von der Kochfeldoberfläche auf den Kochtopf übertragen werden.



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

Wir legen stets größten Wert darauf, unsere Produkte zu verbessern und behalten uns das Recht vor, infolge neuer technischer Entwicklungen Änderungen vorzunehmen.

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert die Temperatur innerhalb der Kochzone. Wenn die Temperatur das Sicherheitsniveau überschreitet, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Meldung von Gegenständen auf dem Kochfeld

Wenn ein Kochtopf mit einem Durchmesser von weniger als 80 mm, kleine Gegenstände (wie Messer, Gabeln, Schlüssel) oder ein nicht magnetischer Kochtopf (beispielsweise aus Aluminium) auf die Kochzone gestellt bzw. gelegt werden, kommt es zur automatischen Auslösung eines akustischen Signals, das etwa 1 Minute lang ertönt. Wenn das Problem nicht behoben wird, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Standby-Betrieb über.

Restwärme-Alarm

Wenn das Kochfeld für einen langen Zeitraum verwendet wird, könnte Restwärme vorhanden sein. Der Buchstabe „H“ auf dem Display warnt davor, die Oberfläche zu berühren.

Schutz durch automatische Ausschaltfunktion

Die Selbstausschaltung ist eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Induktions-Kochfeldes, die automatisch eingreift, wenn Sie vergessen, die Kochmulde auszuschalten. Die automatische Ausschaltung des Kochfeldes hängt von der verwendeten Intensitätsstufe ab, siehe unten stehende Tabelle:

Intensitätsstufe	Der Kochbereich schaltet sich automatisch aus nach
1~5	8 Stunden
6~10	4 Stunden
11~14	2 Stunden
15	1 Stunden

Wenn der Kochtopf nach beendeter Garzeit entfernt wird, erhitzt sich das Induktions-Kochfeld nicht mehr und nach dem akustischen Signal, das 1 Minute lang dauert, schaltet es sich aus.

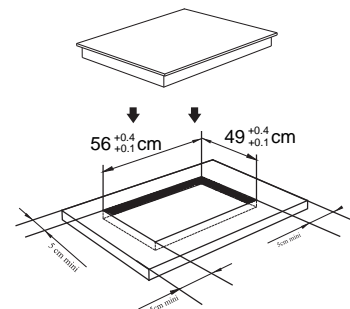
Hinweis:

Personen mit Herzschrittmacher dürfen dieses Elektrohaushaltsgerät nur unter Aufsicht ihres Arztes verwenden.

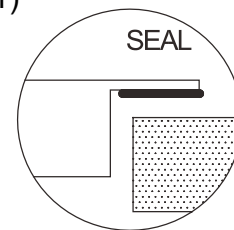
Installation

Vorgangsweise bei der Installation

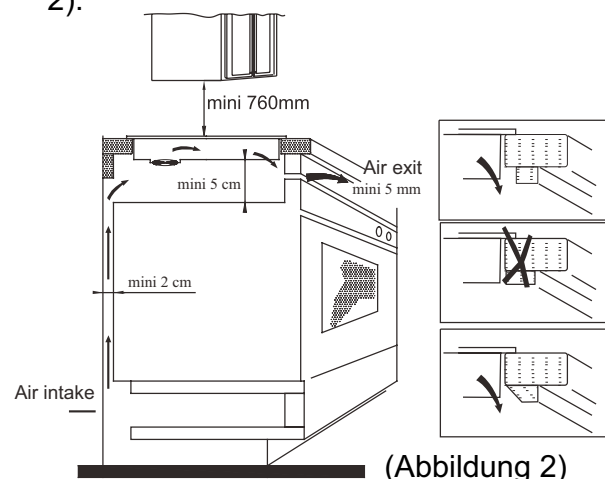
- Die Möbeloberfläche gemäß den Angaben auf der Zeichnung bohren; zur korrekten Installation muss rund um das Kochfeld ein Freiraum von mindestens 5 cm eingeplant werden. Sicherstellen, dass die Basis, in die die Kochmulde eingebaut wird, mindestens 30 mm dick ist und dass das Basismaterial hohen Temperaturen standhält, um zu vermeiden, dass diese sich durch die vom Kochfeld erzeugte Hitze verformt (Abb. 1).



(Abb. 1)



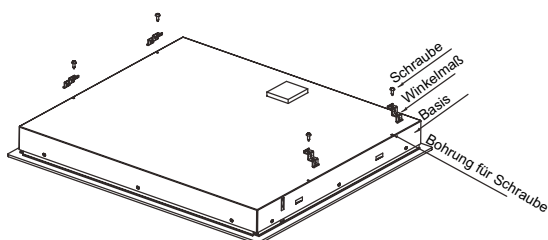
- Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld fest auf der Auflagefläche aufliegt und es gut belüftet ist (Abbildung 2).



(Abbildung 2)

Hinweis: Zwischen Kochfeld und eventuell darüber befindlichen Elementen muss ein Freiraum von mindestens 760 mm vorgesehen sein.

- Nachdem das Kochfeld korrekt eingesetzt wurde, mit vier Winkelmaßen an der Auflagefläche befestigen (siehe Abbildung). Dann jedes einzelne Winkelmaß je nach Dicke der Auflagefläche einstellen.



Vorsichtsmaßnahmen

- Das Induktions-Kochfeld muss von technischem Fachpersonal installiert werden. Nehmen Sie die Installation nicht alleine vor.
- Das Induktions-Kochfeld darf nicht auf Kühlschränken, Geschirrspülmaschinen oder Waschmaschinen montiert werden.
- Das Induktions-Kochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Hitzeabfuhr gewährleistet ist.
- Die Wand und der Bereich unter dem Induktions-Kochfeld müssen hitzefest sein.
- Um Schäden zu vermeiden muss die dünne Folie, mit der das Kochfeld an die Auflagefläche geklebt ist, hitzefest sein.

4. Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss von Fachpersonal und gemäß den geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Anschlüsse für das Kochfeld sind auf Abbildung 3 dargestellt.

Spannung und Frequenz	Elektrischer Anschluss			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Schwarz	2 L2 Braun	3 4 N Grau und Blau	5 Gelb/Grün
220-240V 50/60Hz	1 2 L Schwarz und Braun	3 4 N Grau und Blau	5 Gelb/Grün	

Sichergehen, dass die elektrische Anlage gemäß den Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen über einen wirksamen Erdschluss verfügt. Die Erdung ist obligatorisch.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden an Personen oder Sachen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht wurden.

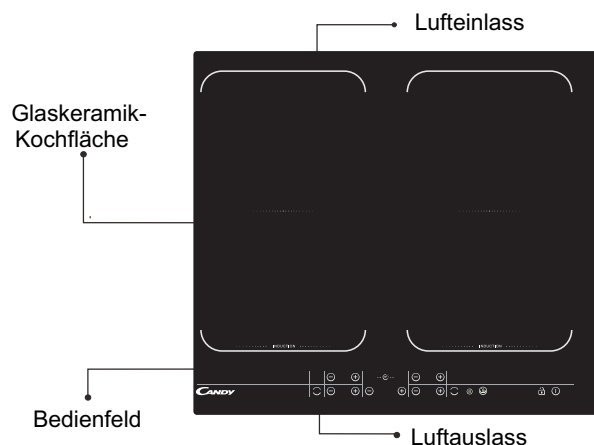
Wenn das Gerät über keinen Stecker verfügt, am Kabel einen genormten Stecker anbringen, der die auf dem Kennschild angegebene Last aushalten kann.

Ist ein fester Netzanschluss gewünscht, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine allpolige Ausschaltvorrichtung geschaltet werden; der Abstand zwischen den Kontakten muss mindestens 3 mm betragen.

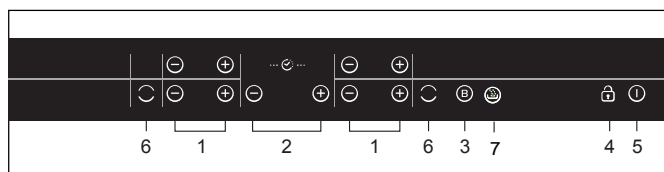
Beschädigte Kabel dürfen nur von Fachpersonal ausgetauscht werden.

Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

Beschreibung des Induktions-Kochfeldes



Schematische Darstellung des Bedienfeldes



- Taste Leistungsregelung
- Timer
- Boost
- Taste Sicherheitssperre
- ON/OFF
- Flexible Area activation
- Keep warm

Gebrauchsanleitung

Beim Einschalten ertönt einmal ein Signalton und alle Anzeigen schalten für eine Sekunde ein und anschließend wieder aus. Das Kochfeld ist nun im Standby-Modus. Stellen Sie eine Pfanne in die Mitte der Kochzone.

Bedienungsanleitung

Drücken Sie "ⓘ"-Taste, alle Anzeigen zeigen "--" an.



Wählen Sie die Kochstufe, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste der bestimmten Heizplatte drücken. Zunächst mit der Anzeige auf "8" oder "1", indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken. Stellen Sie mehr oder weniger ein, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken.



Wenn Sie die "+"- und "-"-Taste gleichzeitig drücken, geht die Kochstufe wieder auf "0" zurück und die Kochzone schaltet aus.



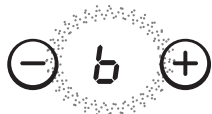
Bemerkungen : Wenn die "ⓘ" -Taste gedrückt wird, geht das Induktionskochfeld wieder auf den Standby-Modus zurück, falls binnen 1 Minuten keine andere Bedienung durchgeführt wird.

*Unter den normalen Funktionseinstellungen und in jeder Leistungsstufe ist die max. Gesamtleistung der Kochzone #1 und #2 nicht höher als 3000 W.

*Unter den normalen Funktionseinstellungen und in jeder Leistungsstufe ist die max. Gesamtleistung der Kochzone #3 und #4 nicht höher als 3000 W.

Beschleunigungsfunktion

Drücken Sie die "ⓑ"-Taste, die Leistungsanzeige zeigt "b" an



Hinweis:

1. Die Beschleunigungsfunktion funktioniert nur für 5 Minuten, danach wird die Kochzone wieder auf die Voreinstellung zurückgeschaltet.
2. Die Beschleunigungsfunktion funktioniert in allen Kochzonen.

"BOOST"-Modus abbrechen

Brechen Sie den "Boost"-Modus ab, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste der entsprechenden Zone drücken.



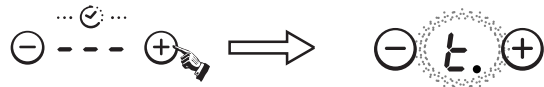
Zeiteinstellung

Wenn mehr als eine Zone eingeschaltet ist

- aktivieren Sie die ausgewählte Zone, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste dieser Zone stoßen, die entsprechenden Ziffer blinken.



- anschließend drücken Sie die "+"- oder "-"-Timer-Taste Leistungsanzeige blinkt und zeigt "t" an und die Zeitanzeige blinkt



- Zunächst mit der Anzeige auf "0:10" stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die "+"- oder "-"-Taste drücken. Nach der Zeiteinstellung können Sie die Kochstufe der Kochzone wählen.
- Dann stellen Sie die Zeit zwischen einer Minute und 9 Stunden 59 Minuten ein, indem Sie die "+"-oder "-"-Taste drücken.
- Wenn Sie die "+"-Taste einmal drücken, erhöht die Zeitangabe eine Minute; wenn Sie die "+"-Taste gedrückt halten, erhöht die Zeitangabe 10 Minuten; Wenn die Zeitangabe über eine Stunde ist, halten Sie die "+"-Taste gedrückt und die Zeitangabe erhöht 30 Minuten.
- Wenn Sie die "-"-Taste einmal drücken, verringert die Zeitangabe eine Minute; wenn Sie die "-"-Taste gedrückt halten, verringert die Zeitangabe 10 Minuten; Wenn die Zeitangabe über 2 Stunden ist, halten Sie die "-"-Taste gedrückt und die Zeitangabe verringert 30 Minuten.
- Sie können die Kochstufe während dem Timer-Modus einstellen.

Falls die Zeiteinstellung in mehr als nur einer Zone eingestellt ist

- Der Timer kann in allen 4 Kochzonen eingestellt werden. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, schalten die Dezimal-Punkte der jeweiligen Kochzone ein.



Gebrauchsanleitung

- in der Timer-Anzeige wird die Zeiteinstellung angezeigt, die zuerst ablaufen wird. Der Punkt der entsprechende Zone leuchtet an aber blinkend. Wenn der rückwärtszählender Timer abläuft, schaltet die entsprechende Kochzone ab. Anschließend wird die neu ablaufende Zeiteinstellung angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt



- Wenn die Zeiteinstellung eingestellt ist aber in keiner Kochzone tätig, funktioniert diese als einfacher rückwärtszählender Timer.

Hinweis:

1. Wenn die Zeiteinstellung 0 Minuten ist, wird die Zeiteinstellung unterbrochen.
2. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet die ausgewählte Kochzone aus.
3. Nach der Zeiteinstellung blinkt die Zeitanzeige für 5 Sekunden und die eingestellte Zeitangabe wird automatisch bestätigt.
4. Im Timer-Modus drücken Sie gleichzeitig die "+"- oder "-"-Taste, die Kochstufe geht wieder auf "0" zurück, die Zeiteinstellung wird gelöscht.

Warm halten

Diese Funktion erlaubt es, die Speisen für bis zu 2 Stunden warm zu halten.

Aktivieren Sie die gewählte Kochzone, indem Sie die "-" oder "+" Taste betätigen



Drücken Sie die "☺"-Taste, Die Warm-Halte Funktion ist aktiviert. Die Taste "!" wird unter dem ausgewählten Bereich angezeigt.



Warm-Halte Modus deaktivieren

Um die Warm-Halte Funktion zu beenden, stellen Sie irgendeine andere Leistungsstufe ein.

Sicherheitsmodus

Um die Sicherheit der Kinder zu gewährleisten, ist das Induktionskochfeld mit einer Verriegelungsvorrichtung ausgestattet.

- Verriegelung

Im Betriebsmodus, drücken Sie die "🔒"-Taste, das Kochfeld schaltet den Verriegelungsmodus ein, der Timer zeigt "Loc" an und die anderen Tasten sind gesperrt außer die "🕒"-Taste.



Im Standby-Modus, drücken Sie die "lock"-Taste, das Kochfeld schaltet den Verriegelungsmodus ein, der Timer zeigt "Loc" an und die anderen Tasten sind gesperrt außer die "🕒"-Taste.

Der Timer zeigt für eine Weile an und dann löscht er wieder ab. Wenn Sie die Taste drücken, wird für eine Weile "Loc" angezeigt.

- Entriegeln

Halten Sie die "Lock"-Taste für 3 Sekunden gedrückt und die Verriegelungsfunktion wird deaktiviert.

Flexible Kochzone

Diese Kochzone kann als eine große zusammengeschaltete Einheit oder als zwei unabhängigen Kochzonen eingestellt werden.

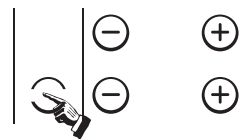
Durch die Aktivierung von zwei unabhängigen Induktionsflächen wird der Bereich der nicht genutzt wird, nicht aktiviert.

Um eine leistungsvolle Beheizung der Kochzone zu gewährleisten, sollten die Töpfe oder Pfannen richtig platziert werden:

- im vorderen oder hinteren Bereich der Zone
- im vorderen oder hinteren Bereich der Zone wenn die Pfannen oder Töpfe einen Durchmesser von weniger als 22 cm aufweisen.

Gleich einer großen Kochzone

Um die flexible Kochzone als eine zentral zu steuernde Einheit zusammenzuschalten drücken Sie die folgenden Tasten.



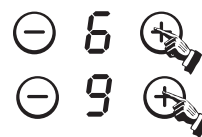
Eine LED leuchtet auf, um anzuzeigen, die flexible Kochzone aktiviert wurde

Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie ein übliches Kochfeld.

Wenn der Topf von der Vorderseite zum hinteren Bereich der Kochzone (oder umgekehrt) verschoben wird, erkennt die Kochzone automatisch die neue Position und aktiviert die gleiche Leistungsstufe.

Zwei unabhängige Kochzonen

Um den flexiblen Kochbereich als zwei unabhängige Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen zu aktivieren, drücken Sie die folgenden Tasten.



Wenn die flexible Kochzone eingeschaltet ist, um sie auszuschalten, drücken Sie die entsprechende Taste, bevor Sie als zwei unterschiedliche Zonen

Maximale Leistung jeder Kochzone

Kochzone	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Die angegebenen Leistungswerte können je nach Material und Abmessungen des Kochtopfs variieren.

Geeignete Kochbehälter



Eisenpfanne zum Frittieren



Kochtopf aus rostfreiem Stahl



Flacher Eisenkochtopf



Eisenpfanne




Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



Eisenplatte

1. Es gibt zahlreiche Behälter, die zum Garen auf dem Induktions-Kochfeld geeignet sind. Dieses Kochfeld ist in der Lage, sie zu erkennen und auf ihre Eignung zu testen, und zwar wie folgt:
Den Kochtopf auf eine der Kochzonen stellen. Wenn auf der Anzeige für diese Kochzone eine Leistungsstufe aufscheint, ist der Kochtopf geeignet; wenn hingegen das Symbol “” erscheint, ist der Kochtopf zum Induktionsgaren nicht geeignet.
2. Einen Magneten am Kochtopf anbringen: Wenn der Magnet vom Kochtopf angezogen wird, ist dieser zum elektrischen Garen geeignet.

Hinweis: Der Kochtopfboden muss Materialien enthalten, die magnetisch leitfähig sind.

Der Kochtopfboden muss flach sein und einen Durchmesser von mehr als 14 cm aufweisen.

Reinigung und Wartung

Die Kochmulden-Oberfläche muss wie folgt gereinigt werden:

Schmutzart	Reinigung	Reinigungsgerät
geringfügiger Schmutz	Mit warmem Wasser; danach abtrocknen	Schwamm
starker Schmutz	Mit warmem Wasser, danach mit einem speziellen Scheuerschwamm für Glaskeramik abtrocknen	Spezielschwamm für Glaskeramik
Verkrustungen	Weißweinessig auf die Verkrustung geben und mit einem weichen Tuch reinigen oder ein Spezialreinigungsmittel verwenden	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik
Zucker, Kunststoff oder geschmolzenes Aluminium	Zur Entfernung der Reste einen für Glaskeramik geeigneten Schaber verwenden (zum Schutz des Glases ist es besser, ein Produkt auf Silikonbasis zu verwenden)	Spezielle Klebefolie für Glaskeramik

Hinweis: Den Stecker des Elektrohaushaltsgeräts vor der Reinigung abziehen.

Fehlermeldung und Kontrolle

Wenn es zu einer Störung kommt, schaltet das Induktions-Kochfeld automatisch eine Schutzfunktion ein, und auf dem Display werden folgende Codes angezeigt:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
F0/F1/F2	Störung am Lüfterrad	Kundendienst kontaktieren.
F3-F8	Störung am Temperatursensor	Kundendienst kontaktieren.
E1/E2	Anormale elektrische Spannung	Sichergehen, dass elektrische Versorgung vorhanden ist. Nach dieser Kontrolle das Gerät erneut einschalten.
E3/E4	Anormale Temperatur	Den Kochtopf kontrollieren.
E5/E6	Ungenügende Wärmeausstrahlung	Das Gerät erneut einschalten, nachdem es abgekühlt ist.

Diese Liste enthält die am häufigsten auftretenden Störungen.

Das Induktions-Kochfeld nicht eigenmächtig demontieren, um Gefahren zu vermeiden und keine Schäden am Gerät zu verursachen.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Bei Betriebsstörungen des Geräts empfehlen wir Ihnen:

- zu überprüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt wurde;;
- die obige Fehlertabelle zu kontrollieren.

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann:

das Gerät ausschalten, nicht öffnen, und den Kundendienst anrufen.

SERVICENUMMER FÜR DEN KUNDENDIENST

Im Servicefall wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Werkskundendienst.

Bitte wählen Sie für Deutschland **aus dem Festnetz** die bundesweite einheitliche Service-Rufnummer 01805-62 55 62 (0,15 €/Min., Stand 1.1.2007), die Sie automatisch mit dem zuständigen Werkskundendienst in Ihrer Nähe verbindet.

Für Österreich wählen Sie aus dem Festnetz die Servicenummer 0820-220 224 (0,15 €/Min, Stand Nov. 2006).

Für die Schweiz wählen Sie die Servicenummer 0848-780 780.

Sondererklärung

Der gesamte Inhalt dieses Handbuchs wurde sorgfältig kontrolliert. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für etwaige Druckfehler oder Auslassungen.

Bei einer etwaigen Revision der Gebrauchsanleitung können technische Änderungen außerdem ohne Vorankündigung eingefügt werden. Die Abbildung des Produkts bezieht sich auf den aktuellen Stand.



ACHTUNG: Dieses Produkt darf nicht mit dem normalen Hausabfall entsorgt werden. Es muss getrennt entsorgt werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten hergestellt.

Die Einhaltung der Richtlinien für die Entsorgung dieses Geräts hilft bei der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden, die eine falsche Entsorgung verursachen würde.

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht als normaler Hausabfall entsorgt werden kann, sondern in Recyclingzentren für Elektro- und Elektronikmaterial.

Für nähere Informationen zur Aufbereitung, Entsorgung und Wiederverwertung dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit dem lokalen Abfallentsorgungsdienst oder mit dem Geschäft in Verbindung, in dem der Artikel gekauft wurde.

Bezpečnost a údržba

- Používat bezpečnostní spínač k tomu určený.
- Pouze pro použití v budově.
- Indukční varná deska nesmí být nikdy myta přímo vodou.
- Pokud se povrch indukční varné desky rozbije, zcela ji vypněte, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Neohřívejte konzervy, které nebyly předem otevřeny, předejdete tak riziku, že konzerva následkem tepelné rozpínavosti vybuchne.
- Po delší době provozu zůstává varná zóna velmi horká. Nedotýkejte se povrchu varné desky, hrozí nebezpečí popálení.
- Pravidelně kontrolujte, zda pod varnou deskou není překážka, která brání proudění vzduchu (sklo, papír apod.).
- Nenechávejte na varné desce položené kovové předměty, jako např. nože, vidličky, lžičky, pokličky apod., aby nedošlo k jejich zahřívání.
- Nikdy neprovozujte indukční varnou desku v blízkosti zařízení produkujících žár, jako například kamna na plyn nebo na kerosén.
- Nenechávejte pod indukční varnou deskou čisticí prostředky nebo jiné hořlavé materiály.
- Nepoužívejte varné nádoby s drsným dnem, které by mohly poškrábat keramický povrch varné desky.
- Pokud dojde k poškození přívodní elektrické šňůry, je nutné provést její výměnu specializovaným technikem.
- Provádějte pravidelně čištění varné desky tak, abyste předešli nahromadění nečistot, které by mohly mít negativní vliv na správný chod spotřebiče.

- **UPOZORNĚNÍ:** Spot ebi a jeho přístupné části se během použití zahívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spot ebi e, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spot ebi smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spot ebi e a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spot ebi em.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **UPOZORNĚNÍ:** Váření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.
- **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spot ebi a poté překryjte plamen pokrývkou nebo protipožární pokrývkou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.
- Ke čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čištění.
- Po použití vypněte varnou zónu a nenechávejte nádobí na detektoru nádobí.
- Spot ebi nesmíte ovládat pomocí externího ovladače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Odpojovací zábráně musí být vloženy do napájení v souladu s platnými předpisy.

- Pokyny uvádí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

Vážený zákazníku,

chceme Vám poděkovat za to, že jste rozhodl pro koupi indukční varné desky značky CANDY, výrobku, který zcela určitě uspokojí Vaše potřeby po dlouhou řadu let.

Před zahájením provozu přečtete prosím pozorně tento návod k použití a poté jej pečlivě uschovejte pro další potřeby.

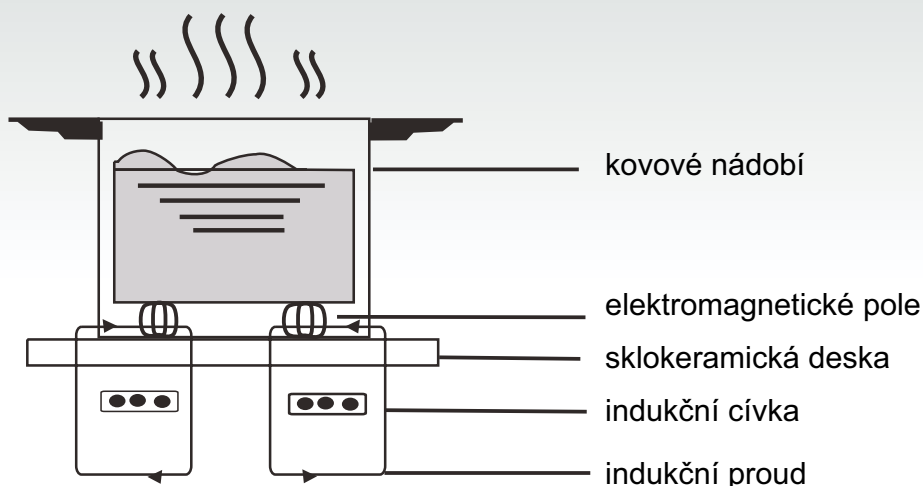
Úvod

Vestavná indukční varná deska, je schopna splnit většinu požadavků, které vyžaduje moderní vaření s použitím elektromagnetického zahřívání. Svým multifunkčním vybavením a mikropočítačově řízenými ovladači představuje optimální volbu pro moderní rodinu.

Je vyrobena ze speciálních materiálů za použití moderních technologií, díky nimž je varná deska Candy výjimečně uživatelsky přívětivá, spolehlivá a bezpečná.

Princip chodu

Indukční varná deska se skládá z elektrické cívky, z ferromagnetického jádra a z kontrolního systému. Elektrický proud vytváří kolem cívky silné elektromagnetické pole. Díky tomu dochází k vytváření série elektromagnetických vln, následně přeměněných na teplo, které je skrze varnou zónu předáváno na dno varné nádoby.



Bezpečnost

Tato varná deska byla vyvinuta pro domácí použití. Výrobce si vyhrazuje právo provedení technických úprav, úprav vzhledu či programů, v souvislosti s neustálým technickým vývojem.

● Ochrana proti přehřátí

Teplota varných zón je kontrolována pomocí čidlem. Pokud je zjištěno překročení bezpečné teploty, varná zóna je automaticky vypnuta.

● Signalizace malých nebo ne-magnetických předmětů

Pokud je na varnou desku položen hrnec o průměru menším než 80 mm, nebo nějaký malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč), anebo ne-magnetický předmět, (např. hliníkový hrnec), je automaticky vydáván zvukový signál po dobu zhruba 1 minuty, poté je deska automaticky přepnuta do pohotovostního stavu (standby).

● Signalizace zbytkového tepla

Pokud byla varná deska v provozu, i po jejím vypnutí zůstává zbytkové teplo z varné zóny. Rozsvítí se kontrolka "H" varující před dotýkáním se horké desky.

● Automatické vypnutí

Dalším bezpečnostním prvkem desky je její automatické vypnutí. Automaticky vypne desku v případě, že spotřebič zůstane omylem zapnutý. Automatické vypnutí varné desky závisí na používaném stupni intenzity a je znázorněno v následující tabulce:

Stupeň intenzity	Spotřebič se automaticky vypne po uplynutí
1~5	8 hodin
6~10	4 hodin
11~14	2 hodin
15	1 hodin

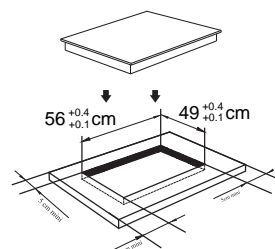
Po odstavení varné nádoby ze zapnuté varné zóny, přestane zóna okamžitě hřát a po ukončení zvukového signálu, který trvá 1 minutu, se automaticky vypne.

Upozornění:

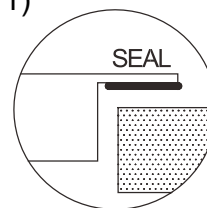
Osoby s kardiostimulátorem mohou používat tento spotřebič pouze po konzultaci se svým lékařem.

Postup při instalaci

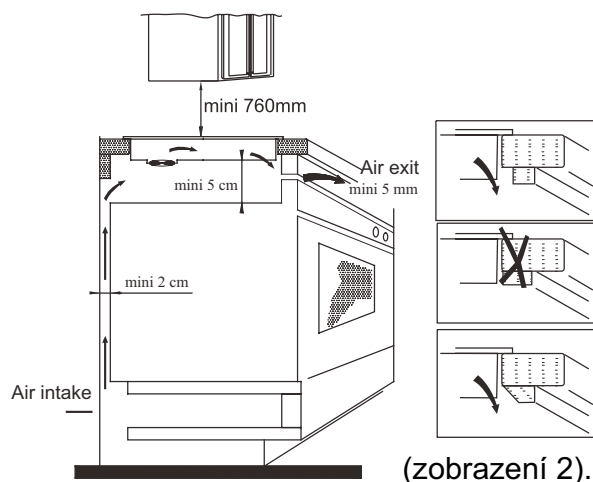
- Podle rozměrů, které jsou uvedeny na výkresu, vyvrtejte do pracovní desky otvory. K provedení správné instalace musí být okolo otvoru zachován volný prostor alespoň 50 mm. Zkontrolujte kvalitu a výšku pracovní desky, která musí mít alespoň 30 mm a být vyrobena z teplotně odolného materiálu, aby se předešlo možnosti deformace následkem horka, které vytváří varná deska během svého provozu. (zobrazení 1).



(zobrazení 1)



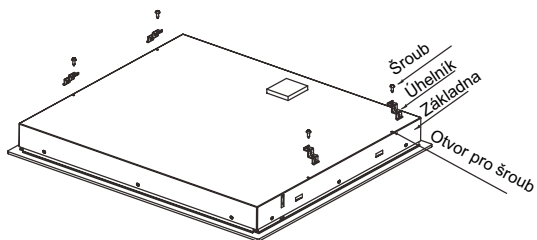
- Je nutné zkontrolovat, zda je indukční varná deska pevně uchycena na pracovní a zda je zajištěna dobrá ventilace vzduchu (zobrazení 2).



(zobrazení 2).

Poznámka: mezi varnou deskou a nábytkem, který se případně nachází nad ní, musí být zachován prostor alespoň 760 mm.

3. Po uložení varné desky na zvolené místo je třeba ji uchytit k pracovní ploše pomocí čtyř kovových úchytů na základně desky. Každý úchyt je možné nastavit dle hloubky pracovní desky.



Upozornění:

- (1) Instalaci indukční varné desky smí provádět pouze odborně kvalifikovaný technik. Neprovádějte instalaci sami.
- (2) Indukční varná deska nesmí být instalována nad chladničkou, myčkou, pračkou nebo sušičkou.
- (3) Indukční varná deska musí být namontována takovým způsobem, který zaručí optimální odvod tepla.
- (4) Stěny i části, které se nacházejí pod indukční varnou deskou, musejí být odolné proti horku.
- (5) Vrstva materiálu mezi varnou deskou a pracovní deskou a použitá lepicí hmota musí být odolná proti vysokým teplotám. Takto předejdete případným škodám.

4. Schéma připojení elektrického proudu

Připojení k přívodu zdroje elektrického proudu musí být provedeno odborně kvalifikovaným technikem, a to v souladu s obecně platnými bezpečnostními předpisy. Způsoby pro připojení jsou znázorněny na vyobrazení č. 3.

Napětí a frekvence	Připojení elektrického proudu															
400V 2-N 50/60Hz	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 •</td> <td style="text-align: center;">2 •</td> <td style="text-align: center;">3 —</td> <td style="text-align: center;">4 —</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">L1</td> <td style="text-align: center;">L2</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">N</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">černý</td> <td style="text-align: center;">hnědý</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">šedý a modrý</td> <td style="text-align: center;">žluto/zelený</td> </tr> </table>	1 •	2 •	3 —	4 —	5 ⏏	L1	L2	N			černý	hnědý	šedý a modrý		žluto/zelený
1 •	2 •	3 —	4 —	5 ⏏												
L1	L2	N														
černý	hnědý	šedý a modrý		žluto/zelený												
220-240V 50/60Hz	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 —</td> <td style="text-align: center;">2 —</td> <td style="text-align: center;">3 —</td> <td style="text-align: center;">4 —</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">L</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">N</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">černý a hnědý</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">šedý a modrý</td> <td style="text-align: center;">žluto/zelený</td> </tr> </table>	1 —	2 —	3 —	4 —	5 ⏏	L		N			černý a hnědý		šedý a modrý		žluto/zelený
1 —	2 —	3 —	4 —	5 ⏏												
L		N														
černý a hnědý		šedý a modrý		žluto/zelený												

Zkontrolujte, zda je elektrické vedení je opatřeno zemnicím vodičem, v souladu s platnými předpisy a normami. Uzemnění je povinné.

Výrobce nenesse žádnou zodpovědnost za případné škody v případě, že není respektováno toto nařízení.

Pokud není na spotřebiči namontována zástrčka, je třeba namontovat normalizovanou zástrčku na přívodní kabel, která je vhodná pro uvedenou zátěž napětí na štítku spotřebiče.

V případě, že je požadováno trvalé připojení k síti, je třeba vložit mezi spotřebič a elektrický omnipolární spínač se vzdáleností mezi kontakty alespoň 3 mm. Dojde-li k poškození přívodní šňůry, je nutné neprodleně provést její výměnu kvalifikovaným technikem. Přívodní šňůra nesmí být stlačená ani zpřehýbaná.

Nákres indukční varné desky

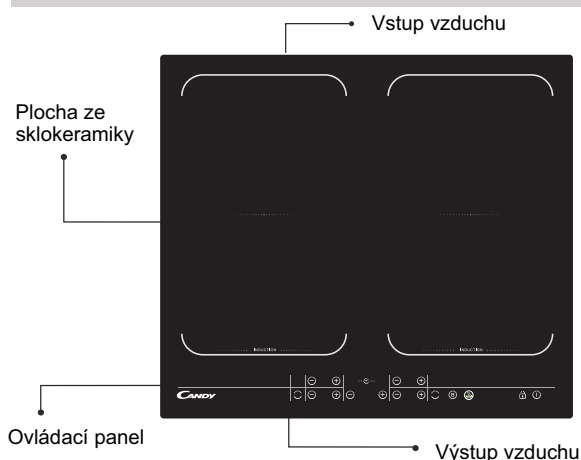
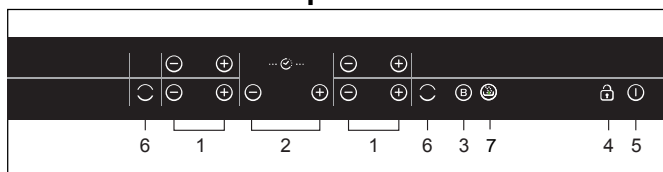


Schéma ovládacího panelu



- 1.Regulace výkonu
- 2.Timer
- 3.Boost
- 4.Systém blokování
- 5.ON/OFF
- 6.Flexible Area activation
- 7.Keep warm

Návod k používání

Po zapnutí napájení zazní bzučák a na jednu sekundu se rozsvítí všechny indikátory. Varný panel je v pohotovostním režimu.

Postavte hrnec do středu varné zóny.

Provozní pokyny

1. Stiskněte tlačítko "ⓘ". Na všech indikátorech se zobrazí "--".



Vyberte úroveň nastavení stiskem tlačítka "+" nebo "-" příslušné plotýnky. Začněte stisknutím tlačítka "+" nebo "-", aby indikátor zobrazil "8" nebo "1". Nastavte zvýšení nebo snížení stiskem tlačítka "+" nebo "-".



Pokud stisknete tlačítka "+" a "-" současně, nastavení se vrátí na "0" a varná zóna se vypne.



Poznámka: Po stisknutí tlačítka "ⓘ" se indukční varná deska vrátí do pohotovostního režimu, pokud není do 1 minut provedena žádná další činnost.

*V běžném provozním režimu, na jakékoliv úrovni výkonu, není maximální celkový výkon zóny #1 a #2 vyšší než 3000 W.

*V běžném provozním režimu, na jakékoliv úrovni výkonu, není maximální celkový výkon zóny #3 a #4 vyšší než 3000 W.

Funkce intenzivního ohřevu

Stiskněte tlačítko "ⓑ", na indikátoru napájení se zobrazí "b".



Upozornění:

1. Funkce intenzivního ohřevu se zapne pouze na 5 minut, po nichž se varné zóny vrátí na původní nastavení.
2. Funkci intenzivního ohřevu lze použít pro všechny varné zóny.

Zrušení režimu "INTENZIVNÍHO OHŘEVU"

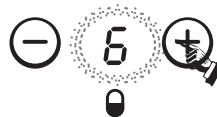
Režim "Intenzivního ohřevu" lze zrušit stiskem tlačítka "+" nebo "-" odpovídající zóny.



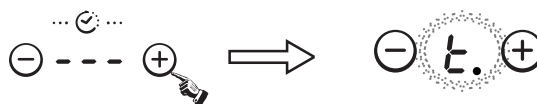
Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna

- Zapněte vybranou zónu stiskem tlačítka "+" nebo "-" této zóny. Začnou blikat odpovídající číslice.



- Potom stiskněte "+" nebo "-" na tlačítku časovače. Indikátor úrovně výkonu začne blikat, zobrazí se na něm "t" a indikátor časovače začne blikat.



- Začněte stisknutím tlačítka "+" nebo "-", aby indikátor zobrazil "0:10". Po nastavení času můžete vybrat úroveň výkonu varné zóny.
- Potom nastavte čas od 1 minuty do 9 hodin a 59 minut stiskem tlačítka "+" nebo "-".
- Po jednom stisknutí tlačítka "+" se hodnota času zvýší o jednu minutu; Po přidržení tlačítka "+" se hodnota času zvýší o 10 minut; Když čas přesáhne 1 hodinu, zvyšuje podržení tlačítka "+" čas po 30 minutách.
- Po jednom stisknutí tlačítka "-" se hodnota času sníží o jednu minutu; Po přidržení tlačítka "-" se hodnota času sníží o 10 minut; Když čas přesáhne 2 hodiny, snižuje podržení tlačítka "-" čas po 30 minutách.
- Když čas přesáhne 9 hodin, automaticky se vrátí na "0" minut.
- V režimu časovače můžete nastavit úroveň výkonu.

Pokud je časovač nastaven pro více než 1 zónu:

Časovač je možné nastavit pro všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte dobu pro několik varných zón současně, svítí desetinné tečky příslušných varných zón.



- Na displeji bude zobrazen časovač, který skončí jako první. Tečka odpovídající zóny bude svítit a blikat. Po vypršení časovače se odpovídající zóna vypne. Potom se zobrazí další v pořadí podle vypršení časovače a její tečka začne blikat.



- Pokud je nastaven časovač, ale není vybrán pro žádnou zónu, funguje pouze jako minutka.

Poznámka:

1. Pokud je časovač nastaven na 0, je zrušen.
2. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení časovače indikátor bliká 5 sekund a nastavená doba se automaticky potvrdí.

Návod k používání

4. V režimu časovače způsobí současné stisknutí tlačítek časovače "+" a "-" vymazání nastavení na "0", odpočet času je zrušen.

Udržování tepla

Tato funkce umožňuje udržovat pokrmy teplé až 2 hodiny. Aktivujete zvolenou zónu selected stisknutím "-" nebo "+".



Stiskněte tlačítko "☺", uvidíte úroveň udržování tepla. Pod zvolenou oblastí se zobrazí "I".



Zrušení režimu udržování tepla

K ukončení režimu udržování tepla nastavte jakoukoliv jinou úroveň výkonu.

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska opatřena pojistným zařízením

- Zamknutí:

V pracovním režimu stiskněte tlačítko "🔒", varná deska se zablokuje, na časovači se zobrazí "Loc" a ostatní tlačítka jsou vyřazena s výjimkou tlačítka "1".



V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko "zámku", varná deska se zablokuje, na časovači se zobrazí "Loc" a ostatní tlačítka jsou vyřazena. Na časovači se na chvíli zobrazí "Loc" a potom časovač zhasne.

Pokud stisknete tlačítko X 1, zobrazí se na chvíli "Loc".

- Odemknutí:

Přidrže tlačítko "zámku" na 3 sekundy a funkce zámku se vypne.

FLEXIBILNÍ OBLAST

Tuto oblast můžete použít jako jednoduchou zónu nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby.

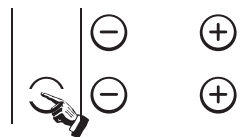
Flexibilní oblast obsahuje dva nezávislé indukční prvky, které lze ovládat samostatně. Pokud funguje jako jednoduchá zóna, část nezakrytá nádobím se automaticky vypne po jedné minutě.

Pro zajištění správné detekce nádoby a rovnoměrnou distribuci tepla musíte nádobí správně umístit:

- Do přední nebo zadní oblasti flexibilní zóny, pokud je nádoba menší než 22 cm.
- U většího nádobí kdekoliv.

Jako velká zóna

K aktivaci flexibilní zóny jako velká zóna, pouze stiskněte odpovídající tlačítka.



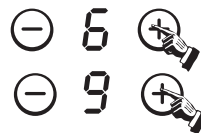
LED dioda naznačení, flexibilní prostor byl aktivován

Nastavení výkonu funguje jako u běžné oblasti.

Pokud nádobí přemístíte z přední do zadní části (nebo obráceně), flexibilní oblast zjistí automaticky novou pozici, se zachováním stejného výkonu.

Jako dvě nezávislé zóny

K použití flexibilní oblasti jako dvě nezávislé zóny s různými nastaveními výkonu, stiskněte odpovídající tlačítka.



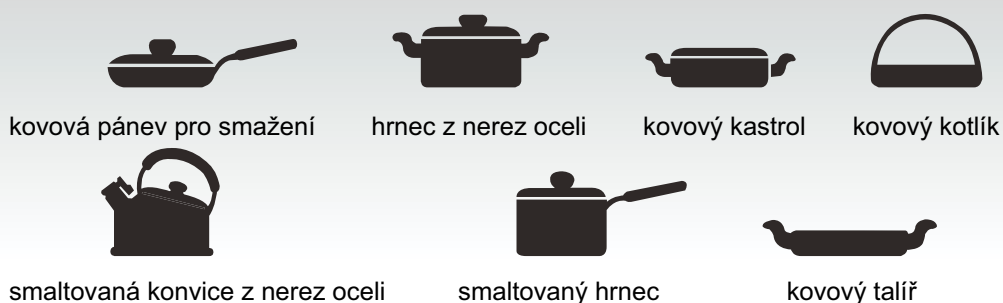
Pokud flexibilní prostor, stiskněte vyhrazené tlačítko pro vypnutí, předpoužitím jakodvají zóny

Maximální výkon pro jednotlivé varné zóny

Varná zóna	Normál	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Uvedené výkony jsou orientační a mohou se měnit v závislosti na materiálu a rozměrech použité varné nádoby.

Výběr sady nádobí pro vaření



Pro přípravu pokrmů na indukční varné desce existuje široký výběr nádobí. Tato varná deska je schopna rozpoznat mnoho druhů nádobí, jehož vhodnost můžete otestovat některou z následujících metod:

1. Umístěte varnou nádobu na varnou zónu. Pokud se na indikátoru zobrazí stupeň výkonu, znamená to, že varná nádoba je vhodná; pokud se ale objeví symbol “ $\frac{L}{-}$ ”, varná nádoba není vhodná pro použití na této varné desce.
2. Přiložte na varnou nádobu magnet: pokud je magnet varnou nádobou přitahován, je nádoba vhodná pro použití na této varné desce.

Poznámka: Varná nádoba: dno musí být vyrobeno z materiálů, které jsou magneticky vodivé.

Tvar varné nádoby: musí mít ploché dno o průměru více než 14 cm.

3. Používejte nádobí, kterého průměr je větší než zvolená zóna. Použitím mírně širší nádoby se energie využije s maximální účinností. Pokud použijete nádobí s menším průměrem, účinnost nebude postačující. Nádoby s průměrem dna menším než 140 mm varná deska nedetekuje.

Čištění s údržba

Čištění povrchu varné desky je třeba provádět podle následujících doporučení:

Typ nečistoty	Způsob vyčištění	Pomůcka k provedení čištění
malé zašpinění	s použitím teplé vody; následně osušit	mycí houba
větší zašpinění	s použitím teplé vody a speciální drátěnky pro sklokeramické povrchy ; následně osušit	speciální houba pro povrchy ze sklokeramiky
usazeniny	polít usazeninu bílým octem a poté osušit měkkou utěrkou	lepící fólie pro povrchy ze sklokeramiky
rozpuštěný cukr, plasty nebo hliník	Odstranit zbytky pomocí stěrky vhodné k použití na povrchy ze sklokeramiky (pro ochránění skla je lépe používat výrobky na bázi silikonu)	lepící fólie pro povrchy ze sklokeramiky

Poznámka: před čištěním je vždy třeba odpojit spotřebič od zdroje el. proudu.

Signalizace poruch a příslušná kontrola

Pokud se objeví anomálie v chodu v provozu indukční varné desky, automaticky se přepne do chráněného módu a displej signalizuje některý z následujících kódů :

Porucha	Možné příčiny	Řešení
F0/F1/F2	porucha na ventilátoru	kontaktovat servisní středisko
F3-F8	porucha na čidle pro teplotu	kontaktovat servisní středisko
E1/E2	anomálie v elektrickém napětí	zkontrolovat přívod elektrického proudu. Po provedení této kontroly znovu přístroj zapnout
E3/E4	anomálie teploty	zkontrolovat varnou nádobu
E5/E6	nedostatečné vyzařování tepla	nechat přístroj vychladnout a poté jej znovu zapnout

Tato tabulka obsahuje nejčastěji se vyskytující závady.

Nikdy neprovádějte demontáž varné desky sami, předejdete tak riziku způsobení ještě větších škod.

SERVISNÍ SLUŽBA ZÁKAZNÍKŮM

Před žádostí o servisní opravu

V případě závady v chodu spotřebiče doporučujeme nejprve:

- zkontrolovat zda je zástrčka správně zasunuta v zásuvce elektrického proudu;
- zkontrolovat zda závada není popsána v dále uvedené tabulce závad.

V případě, že se nepodaří zjistit příčinu závady v chodu:

vypnout spotřebič a kontaktovat Technickou servisní službu zákazníkům.

Dodatek

Obsah celého tohoto návodu k použití byl pečlivě zkontrolován. Přesto nemůže výrobce zodpovídat za tiskové chyby nebo výpadky v textu.

Dále upozorňujeme, že případné revize tohoto návodu k použití mohou být provedeny bez předchozího upozornění.

Ilustrace výrobku se vztahuje k právě aktuálnímu provedení.



POZOR: tento výrobek nesmí být likvidován společně s komunálním odpadem. Je třeba zajistit jeho likvidaci odděleně.

Tento elektrospotřebič byl vyroben v souladu s nařízením evropské směrnice 2002/96/EC o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Jistota, že tento výrobek byl vyroben za respektování předepsaných nařízení, napomáhá prevenci možných škod na životním prostředí a na zdraví, ke kterým by došlo při nerespektování tohoto nařízení.

Tento symbol značí, že tento výrobek nesmí být zlikvidován společně s běžným domácím odpadem, je nutné, aby jeho likvidaci zajistilo některé ze specializovaných recyklačních center pro elektrický a elektronický materiál.

Pro získání potřebných informací o nakládání s výrobkem a o jeho likvidaci je vhodné kontaktovat místní sběrné středisko anebo se obrátit na prodejnu, kde byl tento výrobek zakoupen.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Płyta powinna być podłączona do odrębnej linii zasilania , chronionej bezpiecznikiem.
- Tylko do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
- Zabrania się bezpośredniego mycia wodą indukcyjnej płyty grzewczej.
- Nigdy nie używać indukcyjnej płyty grzejnej w pobliżu piecyków gazowych lub nafty oświetleniowej.
- Nie podgrzewać żywności szczelnie zamkniętej , gdyż na skutek rozszerzenia cieplnego może dojść do wybuchu.
- Po długim używaniu pole grzewcze pozostaje bardzo gorące. Aby uniknąć oparzeń , zabrania się dotykać powierzchni płyty grzejnej.
- Okresowo sprawdzać czy pod powierzchnią gotowania nie doszło do zapchania obiegu powietrza (szkło, papier, itp.).
- Nie pozostawiać metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie indukcyjnej ponieważ mogą ulec nagrzaniu.
- Zabrania się używania pustych garnków, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia i pojawienia się niebezpieczeństwa.
- Nie przechowywać proszków, płynów lub materiałów łatwopalnych pod powierzchnią indukcyjnego pola grzejnego.
- W przypadku pęknięcia szyby grzewczej należy odłączyć wszystko w celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używać garnków o szorstkim dnie co pozwoli na uniknięcie uszkodzenia vitroceramicznej płyty grzejnej.
- Regularnie czyścić płytę grzewczą ,aby zapobiec zbieraniu się zabrudzeń, których obecność wpływa na stopień prawidłowego funkcjonowania urządzenia.

- UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżyć się do urządzenia chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwać ani czyścić urządzenia.
- UWAGA: gotowanie na płycie z użyciem oleju lub tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- NIGDY nie gasi ognia wodą, należy wyłuszczyć urządzenie i przykryć płomienie np. pokrywką lub kocem ognioodpornym.
- UWAGA: niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- Po użytkowaniu należy wyłączyć płytę za pomocą sterowania, układ detekcji garnka nie służy do jej wyłączenia.

- urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym układem zdalnego sterowania. Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis tak aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

Szanowny Kliencie,

pragniemy podziękować Ci za dokonany wybór indukcyjnej płyty grzejnej CANDY, produktu, który z pewnością zadowoli Twoje oczekiwania przez wiele lat.

Przed rozpoczęciem używania urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi oraz zachowanie jej w celu ewentualnej konsultacji w przyszłości.

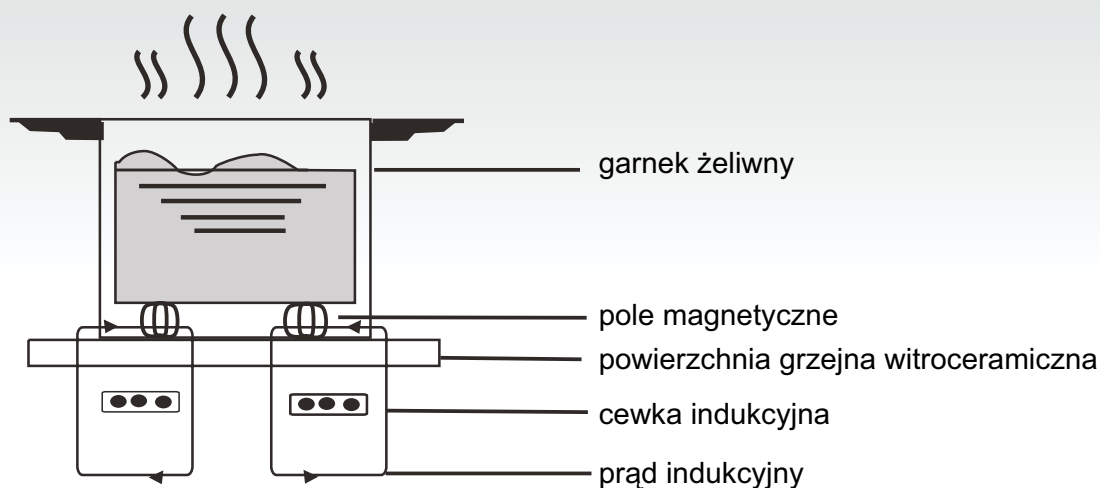
Wstęp

Dzięki wielofunkcyjnemu i mikrokomputerowemu systemowi sterowania, indukcyjna płyta grzejna jest w stanie zadowolić różne wymagania związane z gotowaniem z wykorzystaniem indukcji elektromagnetycznej. To właściwy wybór dla nowoczesnej rodziny.

Wykonana ze specjalnych materiałów płyta ta jest wyjątkowo łatwa w użyciu, wytrzymała i bezpieczna.

Jak działa

Indukcyjna płyta grzejna składa się z cewki indukcyjnej, płyty wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz z systemu kontrolnego. Prąd elektryczny, przepływając przez cewkę wytwarza silne pole elektromagnetyczne. Powoduje to powstawanie całej serii fal, które wytwarzają ciepło przekazywane następnie do garnka poprzez powierzchnię płyty grzejnej.



Bezpieczeństwo

Niniejsza płyta grzejna przeznaczona jest do użytku domowego.

Staramy się stale doskonalić nasze produkty i dlatego zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian w przypadku ewentualnych postępów w technice.

● Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik kontroluje temperaturę wewnątrz pola grzewczego. Jeżeli temperatura przekracza dopuszczalny poziom bezpieczeństwa, powierzchnia pola grzewczego zostanie automatycznie wyłączona.

● Sygnalizacja przedmiotów na powierzchni grzewczej

Jeżeli na płycie grzewczej zostanie ustawione naczynie o średnicy mniejszej niż 80 mm., małe przedmioty (takie jak noże, widelce, klucze) lub naczynie, które nie posiada dna magnetycznego (na przykład aluminiowe), automatycznie włączony zostanie sygnał akustyczny na okres około 1 minuty. Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, płyta grzejna przejdzie automatycznie na tryb stand-by.

● Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy używanie pola grzewczego zostaje przedłużone w czasie może dojść do pojawienia się ciepła resztkowego. Pojawiający się na wyświetlaczu symbol "H" ostrzega aby nie dotykać pola grzewczego.

● Zabezpieczenie poprzez samoczynne wyłączenie

Samoczynne wyłączenie jest dodatkową funkcją zabezpieczającą indukcyjną płytę grzewczą. Funkcja ta włącza się automatycznie w przypadku zapomnienia jej wyłączenia. Automatyczne wyłączenie powierzchni grzewczej zależy od używanego poziomu natężenia, tak jak zostało to przedstawione w poniższej tabeli:

Poziom natężenia	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~5	8 godzinach
6~10	4 godzinach
11~14	2 godzinach
15	1 godzinach

W momencie usunięcia naczynia z pola grzewczego, indukcyjna płyta grzewcza przestaje ogrzewać i po sygnale akustycznym trwającym 1 minutę wyłącza się.

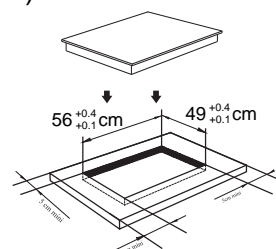
Uwaga:

Osoby z rozrusznikiem serca mogą używać ten sprzęt gospodarstwa domowego wyłącznie pod kontrolą lekarza prowadzącego.

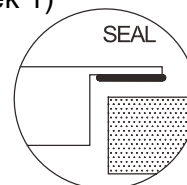
Instalacja

Montaż urządzenia

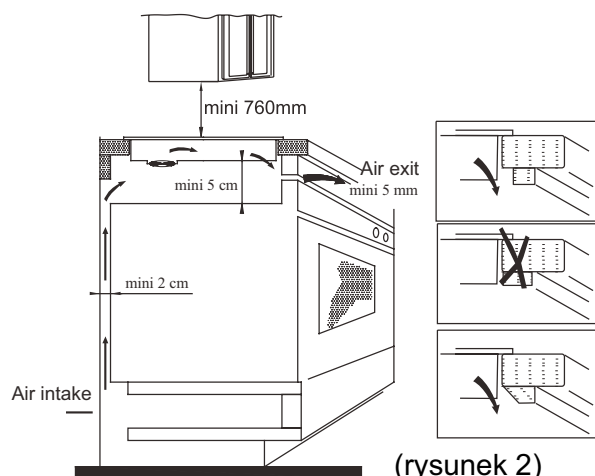
- Wykonać otwór na powierzchni mebli zastosowując się do wymiarów przedstawionych na rysunku. Dla poprawnej instalacji przewidziana musi być również wolna przestrzeń wynosząca przynajmniej 5 cm wokół płyty. Należy upewnić się, że grubość blatu roboczego na którym zainstalowana zostaje płyta wynosi przynajmniej 30 mm. i że blat został wykonany z materiałów odpornych na wysokie temperatury, które niedopuszczają do deformacji wskutek ciepła pochodzącego z płyty grzewczej (rysunek 1).



(rysunek 1)



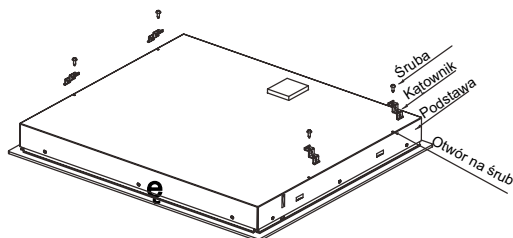
- Należy zawsze upewnić się, że indukcyjna płyta grzejna jest odpowiednio przymocowana do mebli oraz posiada właściwą wentylację. (otwory wlotu i wylotu powietrza nie są zablokowane) (rysunek 2).



(rysunek 2)

Uwaga: pomiędzy płytą grzewczą a ewentualnym elementem meblowym na górze musi być pozostawiona wolna przestrzeń wynosząca co najmniej 760 mm.

- Po umieszczeniu płyty grzejnej, należy przymocować ją czterema kątownikami do blatu roboczego (tak jak zostało to przedstawione na rysunku). Następnie należy wyregulować każdy pojedynczy kątownik w zależności od grubości blatu roboczego.



Ostrzeżenia

- Indukcyjna płyta grzejna musi być instalowana przez wykwalifikowanego technika. Nie należy wykonywać instalacji we własnym zakresie.
- Indukcyjna płyta grzejna nie może być montowana na lodówkach, zmywarkach czy suszarkach do bielizny.
- Indukcyjna płyta grzejna musi być zainstalowana w taki sposób aby zagwarantować optymalną likwidację ciepła.
- Ścianka oraz część znajdująca się pod indukcyjną płytą grzejną muszą być odporne na ciepło.
- W celu uniknięcia szkód cienka błona przyklejająca powierzchnię grzejną do powierzchni oparcia musi być odporna na ciepło.

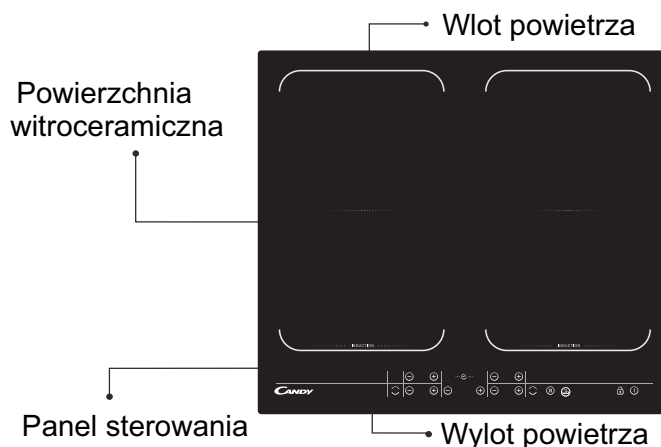
4. Schemat połączeń

Podłączenie do sieci elektrycznej musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel techniczny według obowiązujących przepisów. Czynności podłączające płytę zostały przedstawione na rysunku 3:

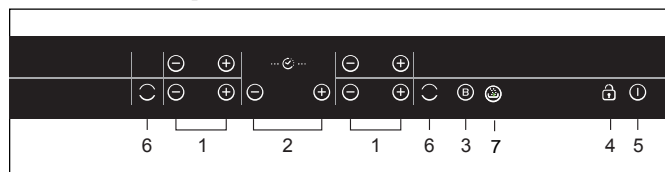
Napięcie i częstotliwość	Podłączenie przewodów																		
400V 2-N 50/60Hz	<table style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 •</td> <td style="text-align: center;">2 •</td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td style="text-align: center;">3 —</td> <td style="text-align: center;">4 —</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">L1</td> <td style="text-align: center;">L2</td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td style="text-align: center;">Szary i Niebieski</td> <td style="text-align: center;">N</td> <td style="text-align: center;">Żółto- zielony</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1 •	2 •		3 —	4 —	5 ⏏	L1	L2		Szary i Niebieski	N	Żółto- zielony						
1 •	2 •		3 —	4 —	5 ⏏														
L1	L2		Szary i Niebieski	N	Żółto- zielony														
220-240 V 50/60Hz	<table style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">1 —</td> <td style="text-align: center;">2 —</td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td style="text-align: center;">3 —</td> <td style="text-align: center;">4 —</td> <td style="text-align: center;">5 ⏏</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Czarno- brązowy</td> <td style="text-align: center;">L</td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td style="text-align: center;">Szary i Niebieski</td> <td style="text-align: center;">N</td> <td style="text-align: center;">Żółto- zielony</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;"></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	1 —	2 —		3 —	4 —	5 ⏏	Czarno- brązowy	L		Szary i Niebieski	N	Żółto- zielony						
1 —	2 —		3 —	4 —	5 ⏏														
Czarno- brązowy	L		Szary i Niebieski	N	Żółto- zielony														

Sprawdzić czy instalacja elektryczna zaopatrzona jest we właściwe uziemienie według obowiązujących norm i przepisów prawnych. **Uziemienie jest obowiązkowe.** Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wyrządzone osobom lub rzeczom, wynikłe z niezastosowania się do tej normy. Jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki należy zainstalować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę, która właściwa będzie dla ładunku wskazanego na tabliczce znamionowej. W przypadku podłączenia stałego do sieci należy zainstalować wielobiegunowy przełącznik odcinający z przerwą między stykami co najmniej 3 mm. Instalator musi potwierdzić, że połączenie elektryczne jest poprawne, a instalacja zgodna z normami bezpieczeństwa. W przypadku uszkodzenia przewodu musi on zostać wymieniony na nowy wyłącznie przez wyspecjalizowany personel techniczny. Przewód nie może być zagięty ani przyciśnięty.

Opis indukcyjnej płyty grzejnej



Schemat panelu sterowania



- Regulacja mocy
- Timer
- Boost
- Przycisk blokady
- ON/OFF
- Flexible Area activation
- Keep warm

Instrukcje używania

Przy podłączaniu do zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalą się na sekundę, a następnie zgasną. Płyta grzewcza jest teraz w trybie oczekiwania.

Umieść rondel w środku strefy gotowania.

Instrukcja obsługi

Naciśnij przycisk "ⓘ", wszystkie wskaźniki pokazują "--"



Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk "+" lub "-" dla danej płyty grzejnej. Na początku wskaźnik pokaże "8" lub "1", gdy naciśniesz przycisk "+" lub "-". Wyreguluj, naciskając przycisk "+" lub "-".



Jeśli naciśniesz przyciski "+" lub "-" w tym samym czasie, ustawienie mocy powróci do "0", a strefa gotowania wyłączy się.



Zwróć uwagę, że : Kiedy naciśniesz przycisk "ⓘ", płyta indukcyjna powróci do trybu oczekiwania w ciągu 1 minut, jeśli żadna inna funkcja nie jest w tym momencie aktywna.

W normalnym trybie pracy, przy każdym sposobie podłączenia, maksymalna łączna moc strefy # 1 i # 2 nie jest wyższa niż 3000 W.

W normalnym trybie pracy, przy każdym sposobie podłączenia, maksymalna łączna moc strefy # 3 i # 4 nie jest wyższa niż 3000 W.

Funkcja szybszego nagrzewania "Boost"

Naciśnij przycisk "ⓑ", wskaźnik poziomu mocy pokazuje "b".



Ostrzeżenie:

1. Funkcja szybszego nagrzewania działa tylko przez 5 minut, po czym strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia.
2. Funkcję szybszego nagrzewania można ustawiać dla wszystkich stref gotowania.

Wyłączenie trybu szybszego nagrzewania "BOOST"

Wyłącz tryb szybszego nagrzewania "Boost", naciskając przycisk "+" lub "-" dla danej strefy gotowania.



Programator czasowy

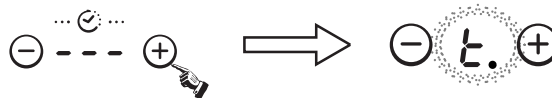
Jeśli więcej niż jedna strefa jest włączona

- włącz wybraną strefę, naciskając przycisk "+" lub "-" dla tej strefy, odpowiednie cyfry zaczną migać.



- następnie naciśnij przycisk programatora czasowego " + " lub " - " wskaźnik poziomu mocy zacznie migać i

pokaże "t", wskaźnik programatora czasowego zacznie migać



- Na początku, gdy wskaźnik pokaże "0:10", ustaw czas, naciskając przycisk "+" lub "-". Po ustawieniu czasu możesz wybrać poziom mocy dla danej strefy gotowania.

- Następnie ustaw czas od 1 minuty do 9 godzin i 59 minut, naciskając przycisk "+" lub przycisk "-".

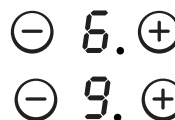
- Pojedyncze naciśnięcie przycisku "+" zwiększa czas o jedną minutę; przytrzymanie przycisku "+" zwiększa czas o 10 minut; Kiedy czas przekracza 1 godzinę, przytrzymanie przycisku "+" zwiększa czas o 30 minut.

- Pojedyncze naciśnięcie przycisku "-" zmniejsza czas o jedną minutę; przytrzymanie przycisku "-" zmniejsza czas o 10 minut; Kiedy czas przekracza 2 godziny, przytrzymanie przycisku "-" zmniejsza czas o 30 minut.

- Możesz ustawić poziom mocy w trybie programatora czasowego.

Jeśli programator czasowy działa kilku strefach jednocześnie

- Programator czasowy można ustawiać dla wszystkich 4 stref gotowania. Kiedy ustawisz programator czasowy dla kilku stref gotowania w tym samym czasie, kropki dziesiętne przy odpowiednich strefach gotowania włączą się



Instrukcje używania

- Wyświetlacz programatora czasowego pokaże czas, który upłynie najszybciej. Kropka odpowiedniej strefy włączy się i będzie migać. Kiedy odliczanie czasu zakończy się, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się. Następnie wyświetlacz pokaże kolejną strefę, w której czas upłynie najszybciej - odpowiednia kropka przy strefie gotowania będzie migać



- Jeśli programator czasowy jest ustawiony, ale nie jest aktywny dla żadnej ze stref, będzie on po prostu odliczał czas.

Uwaga:

1. Kiedy czas jest nastawiony na 0, programator wyłączy się.
2. Kiedy mija określony czas, odpowiednia strefa gotowania wyłączy się.
3. Po ustawieniu programatora czasowego wskaźnik będzie migać przez 5 sekund, a ustawiony czas zostanie automatycznie potwierdzony.
4. W trybie programatora czasowego naciśnięcie przycisków "+" i "-" w tym samym czasie sprawi, że ustawienie mocy powróci do "0", a czas zostanie wyłączony.

Funkcja "Podtrzymywanie ciepła"

Funkcja ta pozwala utrzymać ciepło w gotowej potrawie - do 2 godzin.

Aby aktywować funkcję należy w wybranej strefie nacisnąć przycisk „-” lub „+” ,



Naciśnij przycisk "☺", pojawi się na wyświetlaczu poziom podtrzymywania ciepła. Znak "I" pojawi się na wyświetlaczu wybranej strefy.



Anulowanie funkcji "Podtrzymywanie ciepła"

Aby anulować funkcję należy ustawić inny poziom mocy dla danej strefy

Tryb bezpieczny

Aby zapewnić bezpieczeństwo dzieci, płyta indukcyjna została wyposażona w urządzenie blokujące.

- Zablokuj

W trybie boczym naciśnij przycisk "🔒". Płyta grzewcza przechodzi w tryb blokady, programator czasowy pokaże „Loc”, a pozostałe przyciski zostaną wyłączone poza przyciskiem "Ⓜ".



W trybie oczekiwania naciśnij przycisk "🔒". Płyta grzewcza przechodzi w tryb blokady, programator czasowy pokaże "Loc", a pozostałe przyciski zostaną wyłączone.

Programator przez chwilę pokazuje "Loc", a następnie wyłącza się.

Jeśli naciśniesz ten przycisk, Ⓜ "Loc" wyświetli się na chwilę.

- Wyłącz blokadę

Przytrzymaj przycisk "Lock" przez 3 sekundy. Funkcja blokady wyłączy się

Strefa Flexi

Strefa Flexi może być wykorzystywana jako jedno pole lub jako dwa różne pola grzewcze, w zależności od potrzeb użytkownika.

Wyjątkowe działanie strefy Flexi możliwe jest dzięki dwóm niezależnym, oddzielnie sterowanym induktorom.

nie obejmuje naczynie, zostanie automatycznie wyłączona po upływie 1 minuty.

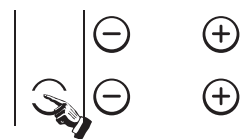
Płyta zadziała prawidłowo, jeżeli naczynie będzie prawidłowo umieszczone w strefie Flexi:

- w przedniej lub tylnej części strefy, gdy średnica naczynia jest mniejsza niż 22 cm

- w dowolnym miejscu strefy, jeżeli naczynie ma średnicę większą niż 22 cm .

Jako duża pole grzewcze

Aby uaktywnić strefę Flexi jako pojedyncze duże pole grzewcze, wystarczy wybrać odpowiedni przycisk.



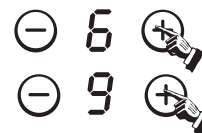
LED włączysięwskazywałelastycznyobszarzostałwłączony

Ustawienie poziomu mocy odbywa się w taki sam sposób jak dla zwykłego pola.

Jeżeli podczas gotowania, naczynie przesuwane jest z przedniej części pola na tylną (lub na odwrót), strefa Flexi automatycznie wykrywa jego nowe położenie, zachowując tę samą moc w nowym miejscu .

Jako dwa niezależne pola grzewcze

Aby korzystać ze strefy Flexi jak z dwóch niezależnych stref grzejnych z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij odpowiednie przyciski.



Jeżelielastycznyobszar, naciśnijdedykowanegoprzycisku, abyjąwyłączyćprzedłużyciemjakodwaróżnestrefy

Maksymalna moc dla każdego pola grzewczego

Pole grzewcze	Normalna	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Przedstawione moce mogą zmieniać się w zależności od materiału, z którego wykonany został garnek oraz od jego wymiarów.

Wybieranie naczyń kuchennych stosowanych do gotowania



1. Istnieje wiele naczyń nadających się do gotowania na płycie indukcyjnej. Powierzchnia ta jest w stanie wykryć je i przetestować stosowując jedną z poniższych metod: ustawić garnek na polu grzewczym. Jeżeli na wskaźniku w tym polu pojawi się poziom mocy, oznacza to, że garnek jest odpowiedni; jeżeli pojawi się natomiast symbol “E”, oznacza to że naczynie nie nadaje się do tego gotowania indukcyjnego.
2. Nałożyć magnes na garnek: jeżeli magnes będzie przyciągany przez garnek, oznacza to, że naczynie to jest odpowiednie do używania na płycie indukcyjnej.

UWAGA: spód garnka musi być wykonany z materiałów pozwalających na przewodność magnetyczną.

Garnek musi posiadać płaski spód o średnicy przekraczającej 14 cm.

Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia płyty grzejnej może być czyszczona w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Jak czyścić	Materiał do czyszczenia
lekko brudna	ciepłą wodą; następnie wysuszyć	gąbka
bardzo brudna	ciepłą wodą i wysuszyć specjalną ścierną gąbką do powierzchni wirtoceramicznych	specjalna gąbka do powierzchni wirtoceramicznych
osady	Nalać na osad biały ocet i wyczyścić miękką szmatką, lub użyć specjalny środek myjący	folia przylepna specjalna do wirtoceramiki
Stopiony cukier wraz z plastykiem lub aluminium	Aby usunąć pozostałości należy posłużyć się specjalnym drapakiem z ostrzem do powierzchni wirtoceramicznych (aby zabezpieczyć szkło najlepiej jest używać produkt na bazie sylikonu)	folia przylepna specjalna do wirtoceramiki

Uwaga: przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie z zasilania.

Sygnalizacja usterek i czynności kontrolne

W momencie pojawienia się nieprawidłowości indukcyjna płyta grzejna wprowadza automatycznie funkcję zabezpieczenia a na wyświetlaczu pojawiają się następujące kody:

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
F0/F1/F2	Usterka w wiatraku	skontaktować się z serwisem
F3-F8	Usterka w czujniku temperatury	skontaktować się z serwisem
E1/E2	Nieprawidłowe napięcie elektryczne	sprawdzić czy włączone jest zasilanie elektryczne. Po sprawdzeniu ponownie włączyć urządzenie
E3/E4	Nieprawidłowa temperatura	sprawdzić garnek
E5/E6	Niewystarczające emitowanie ciepła	po wcześniejszym oziębieniu ponownie włączyć urządzenie

Jest to tylko lista najczęściej pojawiających się usterek.

Zabrania się rozmontowywania indukcyjnej płyty grzejnej we własnym zakresie co mogłoby doprowadzić do wyrządzenia większych szkód.

SERWIS TECHNICZNY

Przed wezwaniem serwisu .

W przypadku nie działania produktu zalecamy:

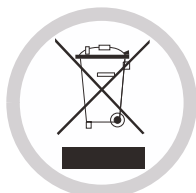
- sprawdzić czy wtyczka została prawidłowo wprowadzona do gniazdka sieciowego;
- sprawdzić powyżej przedstawioną tabelę usterek.

W przypadku gdy nie zostanie wykryta przyczyna nieprawidłowego funkcjonowania należy odłączyć urządzenie bez rozmontowywania go i następnie skontaktować się z Serwisem Technicznym .

Deklaracja specjalna

Cała treść niniejszej instrukcji obsługi została uważnie sprawdzona. Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za błędy lub ominięcia w fazie wydruku.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian natury technicznej bez konieczności wcześniejszego powiadomienia. Zdjęcie produktu odnosi się do jego aktualnej wersji.



UWAGA: zabrania się traktowania tego produktu jako odpadów normalnych. Musi on zostać usunięty oddzielnie.

Szczegółowe informacje dotyczące postępowania, odzyskiwania i recyklingu niniejszego produktu można uzyskać od lokanych służb odpowiedzialnych za odpady lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego wyprodukowane zostało zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/KE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Zapewniając właściwy sposób realizacji niniejszego sprzętu w poszanowaniu obowiązujących dyrektyw, użytkownik zapobiega jego potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby być efektem niewłaściwego obchodzenia się z produktem.

Symbol ten wskazuje, że produkt nie może być traktowany jako odpady domowe lecz powinien być przekazany do odpowiedniego punktu zbierającego odpady elektryczne i elektroniczne.

Seguridad y mantenimiento

- Utilizar un interruptor de alimentación de seguridad adecuada.
- Solo para uso interno.
- No lavar nunca directamente con agua la encimera de inducción
- No usar nunca la olla vacía (sin comida por cocer al interior), porque se puede dañar y de todas formas es peligroso.
- No calentar la comida empaquetada sin antes haber abierto la caja para evitar que esta última explote a causa de la dilatación debida al calor.
- Después de utilizarla por mucho tiempo, la zona de cocción se queda muy caliente. Para evitar quemaduras, no tocar la superficie de la encimera.
- Controlar periódicamente que, debajo de la encimera, la circulación del aire no esté obstruida (por ej. Por vidrio, papel, etc.).
- No dejar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapadoras sobre la encimera para evitar que se calienten a su vez.
- No usar nunca la encimera de inducción cerca de calentadores de gas o de keroseno.
- No guardar abrasivos, detergentes o materiales inflamables debajo de la encimera de inducción.
- Si la superficie de la encimera se rompe, apagar todo para evitar una sacudida eléctrica.

- No usar ollas con el fondo rudo para evitar dañar la superficie de vitrocerámica de la encimera.
- Limpiar regularmente la encimera para evitar que la suciedad se acumule y comprometa el buen funcionamiento del electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Desatender cocinas, utilizando grasas o aceites, es peligroso y puede ocasionar un incendio.
- **NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- Después de su uso, apague la zona de la placa utilizando su control y no se confíe en el detector de sartenes.
- el aparato no está ideado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.
- las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas, con el fin de evitar riesgos.
- **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

Estimado Cliente,

deseamos darle las gracias por haber elegido la encimera de inducción CANDY, un producto que seguramente satisfará por muchos años sus exigencias.

Lea con atención este manual de instrucciones antes del uso y consérvelo con cuidado para poderlo consultar más adelante en caso de necesidad.

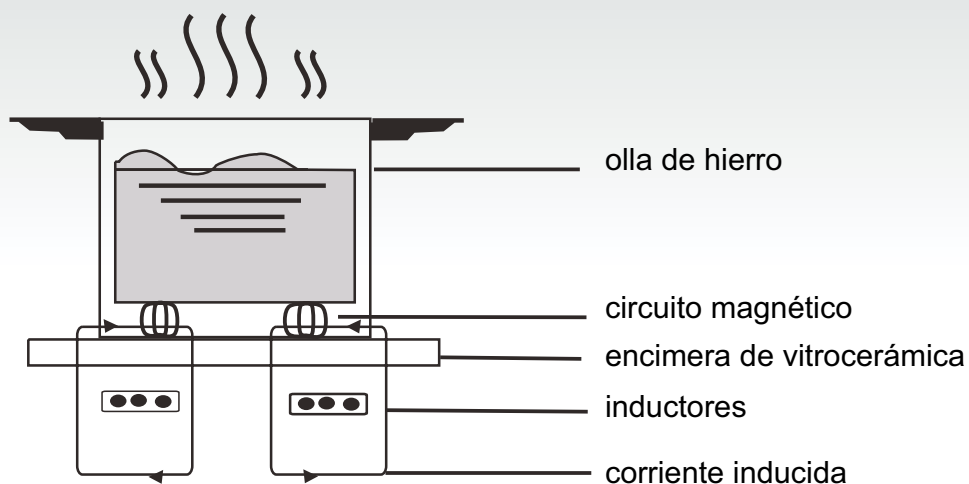
Introducción

La encimera de inducción es capaz de satisfacer las muchas exigencias que requieren una cocción a través de calentamiento electromagnético, gracias a un sistema de control multifunción y microcomputerizado, que le permiten ser la elección correcta para las familias modernas.

Realizado con materiales especiales, este electrodoméstico es extremadamente fácil de usar, resistente y seguro.

Cómo funciona

La encimera de inducción está formada por un serpentín eléctrico, por una lámina de material ferromagnético y por un sistema de control. La corriente eléctrica genera un potente campo electromagnético alrededor del serpentín. Esto produce una serie de ondas que generan el calor que luego se transmite de la superficie de la encimera al recipiente.



Seguridad

Esta encimera se ha diseñado para uso doméstico.

Siempre atentos a mejorar nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar modificaciones relativas a eventuales nuevas evoluciones técnicas.

● Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor controla la temperatura al interior de la encimera. Si la temperatura supera el nivel de seguridad, la encimera se apaga automáticamente.

● Señal de objetos a contacto de la encimera

Si sobre la encimera se coloca una olla con un diámetro inferior a 80 mm., pequeños objetos (como cuchillos, tenedores, pinzas o llaves) o una olla no magnética (por ejemplo de aluminio), una señal acústica se dispara automáticamente y suena durante aproximadamente 1 minuto. Por lo tanto, si el problema persiste, la encimera se pone automáticamente en stand-by.

● Alarma calor residual

Cuando el uso de la encimera es prolongado en el tiempo, podría quedar calor residual. La letra "H" en el visor digital advierte que no hay que tocar la encimera.

● Protección a través de apagado automático

El apagado automático es una función de seguridad de su encimera de inducción, que se activa automáticamente si se olvida encendida. El apagado automático de la encimera depende del nivel de intensidad utilizada, como muestra la tabla a continuación:

Nivel de intensidad	La zona de cocción se apaga automáticamente después de
1~5	8 horas
6~10	4 horas
11~14	2 horas
15	1 horas

Cuando, al final de la cocción, la olla se aparta, la encimera de inducción deja de calentar y, después de la señal acústica de 1 minuto de duración, se apaga.

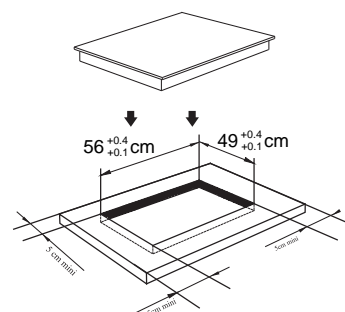
Nota bien:

las personas que llevan marcapasos pueden usar este electrodoméstico solo bajo el control del propio médico.

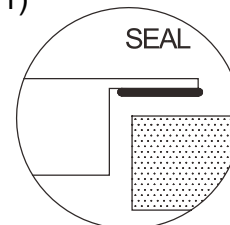
Instalación

Procedimiento de instalación

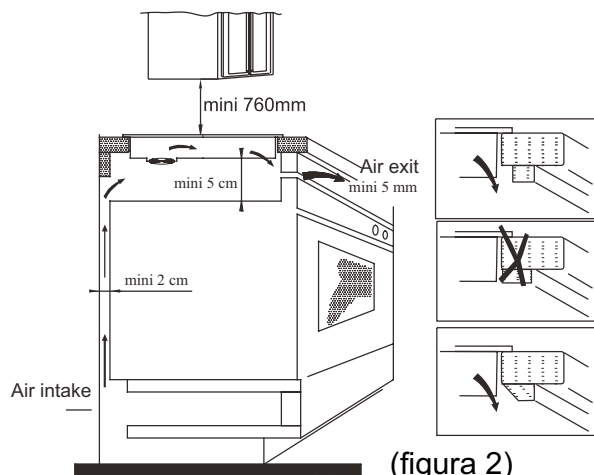
1. Hacer un taladro en la superficie del mueble, respetando las medidas indicadas en el dibujo; además, para una correcta instalación, tiene que existir un espacio libre de al menos 5 cm. alrededor de la superficie. Asegurarse de que el espesor del mueble en el que se va a empotrar la encimera sea de al menos 30 mm. y que el material del que está hecho sea resistente a las altas temperaturas para evitar que se deforme a causa del calor procedente de la encimera (figura 1).



(figura 1)



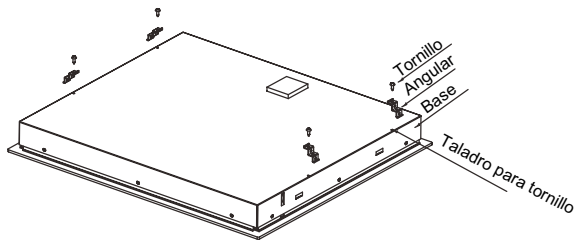
2. Asegúrese siempre de que la encimera de inducción esté bien firme en la superficie de apoyo y bien ventilado (figura 2).



(figura 2)

Nota: entre la encimera y el eventual elemento superior, tiene que haber un espacio de al menos 760 mm.

3. Después de posicionar la encimera, fijarla con cuatro angulares a la superficie de apoyo (como indicado en la figura). Luego regular cada angular en base al espesor de la superficie de apoyo.



Precauciones

- (1) La encimera de inducción tiene que ser instalada por personal técnico cualificado. No efectuar la instalación solos.
- (2) La encimera de inducción no ha de montarse sobre neveras, lavavajillas o lavadoras.
- (3) La encimera de inducción ha de instalarse de modo que se pueda asegurar la eliminación ideal del calor.
- (4) La pared y la zona de abajo de la encimera de inducción tienen que resistir al calor.
- (5) A fin de evitar daños, la fina película que pega la encimera a la superficie de apoyo tiene que resistir al calor.

4. Conexiones eléctricas

La conexión a la red eléctrica ha de ser realizada por personal cualificado y según las normas vigentes. Las modalidades de conexión de la encimera están indicadas en la figura 3.

Voltaje y frecuencia	Conexión eléctrica			
400V 2-N 50/60Hz	1 • L1 Negro	2 • L2 Marrón	3 — 4 N	5 ⏏ Amarillo/verde
220-240V 50/60Hz	1 — 2 L Negro y Marrón	3 — 4 N Gris y Azul	5 ⏏ Amarillo/verde	

Comprobar que la instalación eléctrica esté dotada de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de ley. La toma a tierra es obligatoria.

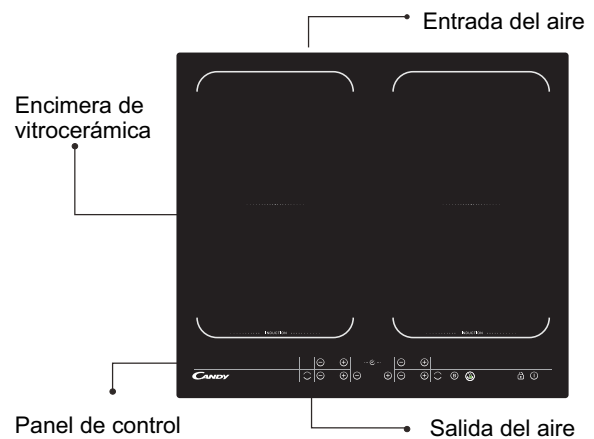
La Casa Constructora declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas o a cosas derivadas por no observar esta norma.

Si el aparato está desprovisto de enchufe, aplicar en el cable un enchufe normalizado capaz de soportar la carga indicada en la placa.

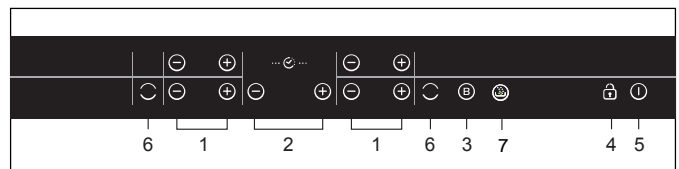
En caso de que se desea una conexión fija a la red, habrá que interponer, entre el aparato y la red, un dispositivo omnipolar de interrupción con distancia de los contactos de al menos 3 mm

Si el cable está dañado, tiene que ser sustituido solo por personal especializado. El cable no tiene que ser plegado o aplastado.

Descripción de la encimera de inducción



Esquema del panel de control



- 1.Regulación potencia
- 2.Timer
- 3.Boost
- 4.Sistema de bloqueo
- 5.ON/OFF
- 6.Flexible Area activation
- 7.Keep warm

Instrucciones para el uso

Cuando el aparato se apaga, el zumbido sonará una vez y todos los indicadores se encenderán durante un segundo y luego se apagarán. La placa se encuentra ahora en modo de ahorro de energía.
Coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Instrucciones de funcionamiento

Pulse el botón "ⓘ", y todos los indicadores mostrarán "--".



Seleccione el nivel de energía pulsando el botón "+" o "-" para la placa eléctrica en cuestión. Para empezar, con el indicador mostrando "8" o "1", pulse el botón "+" o "-". Ajuste hacia arriba o abajo pulsando el botón "+" o "-".



Si pulsa los botones "+" y "-" simultáneamente, el modo de energía vuelve a "0" y la zona de cocción se apaga.



NB : Cuando se pulsa el botón "ⓘ", la placa de inducción vuelve al modo de ahorro de energía si no se detecta ninguna acción en los próximos 1 minuto.

En modo normal de funcionamiento, para cualquier nivel de potencia, la potencia total máxima para la zona #1 y zona #2 será de 3000W

En modo normal de funcionamiento, para cualquier nivel de potencia, la potencia total máxima para la zona #3 y zona #4 será de 3000W

Función de refuerzo (Boost)

Pulse el botón "ⓑ", y todos los indicadores de nivel de energía mostrarán "b".



Atención:

1. La función de realce ("boost") sólo funciona durante 5 minutos, y después la zona de cocción vuelve a su estado inicial.
2. La función de realce ("boost") se puede utilizar para todas las zonas de cocción.

Cancelar el modo "BOOST"

Cancelar el modo "Boost" pulsando el botón "+" o "-" de la zona correspondiente.



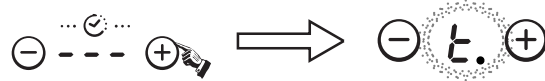
Función de temporizador

Si está en funcionamiento más de 1 zona

- active la zona seleccionada pulsando el botón "+" o "-" de aquella zona, y los dígitos correspondientes se iluminarán.



- Luego pulse el botón del temporizador "+" o "-", el indicador de nivel de energía se encenderá y mostrará "t", y el indicador del temporizador se encenderá.



- Para empezar, con el indicador mostrando "0:10", determine la hora pulsando el botón "+" o "-". Después de establecer la hora, puede seleccionar el nivel de energía de la zona de cocción.
- Después, determine la hora entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos pulsando el botón "+" o "-".
- Pulse el botón "+" una vez para aumentar el tiempo un minuto; Mantenga pulsado el botón "+" para aumentar el tiempo 10 minutos; Cuando el tiempo pase de 1 hora, mantenga pulsado el botón "+" para aumentar el tiempo 30 minutos.
- Pulse el botón "-" una vez para reducir el tiempo un minuto; Mantenga pulsado el botón "-" para reducir el tiempo 10 minutos; Cuando el tiempo pase de las 2 horas, mantenga pulsado el botón "-" para reducir el tiempo 30 minutos.
- Puede determinar el nivel de energía durante el modo de temporizador.

Si el temporizador está activado para más de 1 zona

- El temporizador se puede utilizar para las 4 zonas de cocción. Cuando determine el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, se encenderán los puntos decimales de las zonas de cocción en cuestión.



- en la visualización del temporizador aparecerá el tiempo que termine más pronto. El punto de la zona correspondiente estará encendido pero parpadeando. Cuando el temporizador de cuenta atrás termine, la zona correspondiente se apagará. Después se mostrará el nuevo tiempo que termine más pronto y la zona correspondiente tendrá un punto intermitente.



Instrucciones para el uso

- Si el temporizador está configurado pero no se encuentra activo en ninguna zona, funcionará simplemente como un reloj de cuenta atrás.

Nota:

1. Cuando el temporizador llegue al minuto 0, se cancelará.
2. Cuando el tiempo pase, la zona de cocción en cuestión se apagará.
3. Después de establecer la hora, el indicador de tiempo parpadeará durante 5 segundos, el tiempo determinado se confirmará automáticamente.
4. En el modo de temporizador, si pulsa el botón "+" o "-" del temporizador simultáneamente, el modo de energía vuelve a "0", y el tiempo se cancela.

Keep warm - Mantener el calor

Esta función permite mantener caliente los alimentos hasta 2 horas. Activar la zona seleccionada pulsando el botón "-" o "+".



Pulse el botón "☺",
Aparecerá "8" debajo de la zona seleccionada.



Desactivar la función "Keep Warm"

Puede desactivar la función "Keep Warm" estableciendo cualquier otro nivel de potencia.

Modo de seguridad

Para garantizar la seguridad de los niños, la placa de inducción dispone de un dispositivo de bloqueo.

- Bloqueo:

En el modo de funcionamiento, pulse el botón "🔒", la placa entonces entrará en el modo de bloqueo, y el temporizador mostrará "Loc" y el resto de botones quedarán bloqueados excepto el botón "⌚".



En el modo de ahorro de energía, pulse la tecla "lock" (bloqueo), la placa entonces entrará en el modo de bloqueo, el temporizador mostrará "Loc" y el resto de botones quedarán bloqueados. El temporizador muestra "Loc" durante algunos segundos y luego se apaga.

Si pulsa el botón, "⌚" aparecerá "Loc" durante algunos segundos.

- Desbloqueo

Mantenga pulsado el botón "Lock" (bloqueo) durante 3 segundos, y la función de bloqueo quedará desactivada.

ÁREA FLEXIBLE

Se puede usar esta área como zona única o como dos zonas diferentes, dependiendo de las necesidades de cocción.

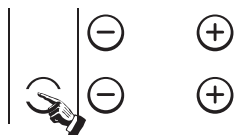
La zona flexible está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando se utiliza como una sola zona, la parte en la que no se detectan utensilios de cocina se apagará automáticamente después de un minuto.

Para garantizar una correcta detección de recipientes y una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocina se deben colocar:

- En la parte delantera o trasera de la zona flexible cuando el recipiente sea menor de 22 cm.
- En cualquier lugar para recipientes de cocina grandes.

COMO ZONA GRANDE

Para activar el área flexible como zona grande única, simplemente pulse las teclas específicas.



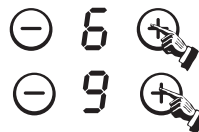
Un LED se enciende para indicar que el área flexible ha sido activado.

La configuración del nivel de potencia funciona como cualquier otra área.

Si el recipiente que está en uso se mueve de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.

COMO DOS ZONAS INDEPENDIENTES:

Para utilizar el área flexible como 2 zonas diferentes, con niveles de potencia diferentes, pulse las teclas específicas.



Si el área flexible está encendido, pulse la tecla dedicada para apagarlo, antes de utilizar como dos zonas diferentes.

Potencia máxima de cada zona de cocción

Zona de cocción	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Las potencias indicadas pueden variar según el material del que está hecha la olla y de sus dimensiones.

Selección de batería de cocina para la cocción



paella de hierro para fritos



olla de acero inox



sartén de hierro



paella de hierro




hervidor de acero inoxidable esmaltado



olla esmaltada



plato de hierro

- Hay muchos instrumentos adecuados para la cocción sobre encimera de inducción. Esta encimera es capaz de identificarlos y testarlos aplicando uno de los siguientes métodos:
 posicionar la olla en una zona de cocción. Si en el indicador de esta zona de cocción aparece un nivel de potencia, la olla es adecuada; en cambio, si aparece el símbolo “”, la olla no es adecuada a la cocción a inducción.
- Aplicar un imán en la olla: si el imán es traído por la olla, ésta última es adecuada a la cocción a inducción.
NB: el fondo tiene que contener materiales que permiten la conducción magnética.
 La olla tiene que tener un fondo llano con un diámetro superior a 14 cm.
- Utilice ollas cuyo diámetro sea más grande que el gráfico de la zona seleccionada.
 Si se utiliza una olla ligeramente más ancha se empleará la energía con su eficiencia máxima.
 Si utiliza una olla más pequeña a la eficiencia podría ser inferior a la prevista.
 Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa

Limpieza y mantenimiento

La superficie de la encimera se puede limpiar de la siguiente manera:

Tipo de suciedad	Cómo limpiar	Utensilio a usar para limpiar
poco sucio	con agua calda; después secar	esponja
muy sucio	con agua caliente y secar con una esponja abrasiva específica para vitrocerámica	esponja especial para vitrocerámica
incrustaciones	verter vinagre blanco sobre la incrustación y limpiar con un paño suave, o usar un detergente específico	hoja adhesiva específica para vitrocerámica
azúcar, plástico o aluminio disueltos	Para eliminar los residuos usar una rasqueta adecuada para vitrocerámica (para proteger el vidrio, es mejor usar un producto a base de silicona)	hoja adhesiva específica para vitrocerámica

Nota: desconectar el electrodoméstico antes de limpiarlo.

Aviso avería y control

Si ocurre una anomalía, la encimera de inducción conecta automáticamente una función de protección y en el display aparecen los siguientes códigos:

Problema	Posibles causas	Solución
F0/F1/F2	avería al ventilador	contactar al proveedor
F3-F8	avería al sensor de la temperatura	contactar al proveedor
E1/E2	tensión eléctrica anómala	controlar que haya alimentación eléctrica. Después de esta comprobación, encender otra vez el aparato
E3/E4	temperatura anómala	controlar la olla
E5/E6	irradiación del calor insuficiente	volver a encender el aparato después de que se haya enfriado

Esta es una lista de las averías más comunes.

No desmontar la encimera de inducción solos para evitar peligros y provocar daños mayores.

SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE

Antes de contactar al Servicio Atención Clientes

En caso de que el producto no funcione, aconsejamos:

- comprobar si el enchufe está correctamente introducido en la toma de corriente.
- comprobar la tabla averías de arriba.

En caso de no localizar la causa del funcionamiento incorrecto:

apagar el aparato, no modificarlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Declaración especial

Todos los contenidos de este manual han sido atentamente controlados. Sin embargo, el productor no se asume responsabilidades por errores u omisiones en la impresión.

Además, en una eventual revisión del manual de instrucciones, se podrán introducir modificaciones técnicas sin aviso previo. La imagen del producto se refiere al modelo actual.



ATENCIÓN: no eliminar este producto entre los desechos domésticos. Tiene que ser eliminado separadamente.

Este electrodoméstico se ha producido según la directiva europea 2002/96/EC sobre la eliminación de los equipos eléctricos y electrónicos. Respetando las directivas impuestas sobre la eliminación de este dispositivo, se ayuda a prevenir eventuales daños al medioambiente y a la salud provocados por una eliminación equivocada.

Este símbolo indica que el producto no se puede eliminar como los normales desechos domésticos, sino a través de los centros de reciclaje de material eléctrico y electrónico.

Para más información sobre el tratamiento, la eliminación y el reciclaje de este producto, contactar con el servicio eliminación desechos local o dirigirse a la tienda donde se compró el artículo.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje

- Pri priključitvi vgradite varnostno stikalo .
- Kuhalna plošča ni primerna za uporabo na prostem
- Nikoli ne potaplajte indukcijske kuhalne plošče v vodo .
- V omarici pod kuhalno ploščo ne hranite čistil ali drugih vnetljivih snovi.
- Nikoli ne segrevajte hermetično zaprtih posod, npr. konzerv – vedno jih najprej odprite, saj v nasprotnem primeru obstaja nevarnost, da eksplodirajo
- Po dolgotrajnem kuhanju ostane kuhališče vroče. Pazite, da se ne opečetene dotikajte se steklokeramične površine z golo roko.
- Občasno se prepričajte, da so odprtine za zračenje pod kuhalno ploščo proste in da lahko zrak neovirano kroži.
- Ne odlagajte kovinskih predmetov (npr. nožev, vilic, žlic ali pokrovk) na kuhalno ploščo, saj bi se lahko ti segreli.
- Ne uporabljajte kuhalne plošče v bližini drugih naprav, ki proizvajajo visoko temperaturo (npr. štedilnik na plin ali peč na kerozin).
- Ne vklaplajte kuhališča, če ja na njem prazna posoda. S tem bi lahko poškodovali kuhalno ploščo in povzročili nevarnost.
- Če se priključni kabel poškoduje, ga mora zamenjati pooblaščen serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte posod z grobim dnom, saj bi te lahko poškodovale steklokeramično površino.
- Redno čistite steklokeramično površino, da preprečite, da bi tujki zašli v ventilator, kar bi onemogočilo brezhibno delovanje aparata.

- **OPOZORILO:** Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
- Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.
- Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Otroci lahko sodelujejo pri pripravi in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
- **OPOZORILO:** Pri segrevanju maščobe ali olja se ne oddaljujte od aparata, saj se te snovi zlahka vnamejo in povzročijo požar.
- **NIKOLI** ne gasite ognja z vodo, ampak izklopite aparat in nato pokrijte plamen - npr. s pokrovko ali primerno nevnetljivo krpo ali odejo.
- **OPOZORILO:** Nevarnost vžiga! Na kuhalno površino ne odlagajte nikakršnih predmetov.
- Pri pripravi ne uporabljajte aparatov za pripravo s paro.
- Po uporabi izklopite kuhalno mesto; ne zanašajte se na detektor posode!

- Aparat ni namenjen priključitvi na zunanjo programsko uro ali poseben sistem za daljinsko upravljanje.
- Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.
- V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.
- Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati ustrezno usposobljen strokovnjak pooblaščenega servisa ali druga strokovna oseba, da se izognete tveganju.
- **POZOR:** Da bi se izognili slučajnemu resetiranju terminalnega prekinitelja, aparat ne sme biti napaján preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

Dragi kupec,

zahvaljujemo vam se, ker ste izbrali indukcijsko kuhhalno ploščo Candy. Upamo, da vam bo dolgo let dobro služila.

Prosimo, da pred uporabo kuhhalne plošče pozorno preberete ta navodila in jih shranite na varno, saj jih boste morda še potrebovali.

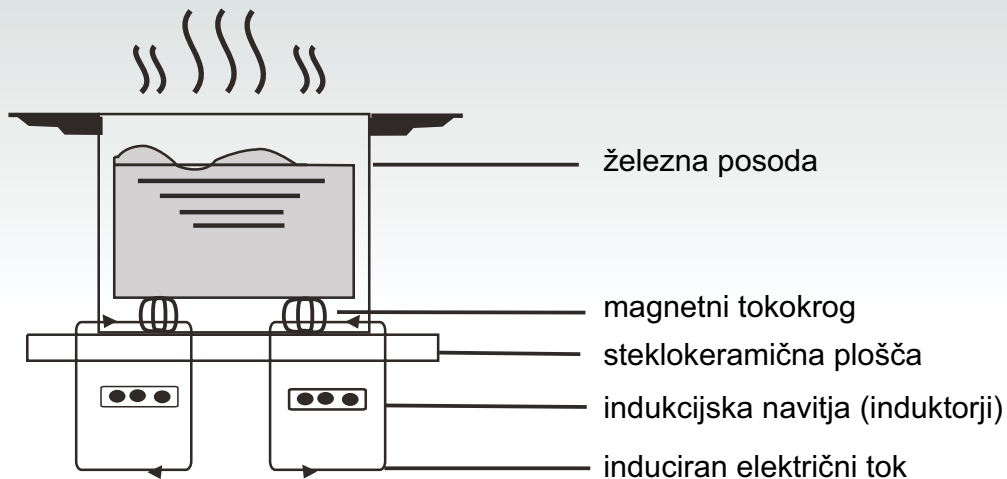
Predstavitev izdelka

Indukcijska kuhhalna plošča je primerna za vse načine kuhanja. Opremljena je z elektromagnetnimi kuhališči, mikro-računalniškimi krmiljenjem in številnimi koristnimi funkcijami, tako da je res idealna izbira za sodobne družine.

Indukcijske kuhhalne plošče Candy so izdelane iz posebnih materialov, zato so izjemno prijazne do uporabnikov, trajne in varne.

Princip delovanja

Indukcijska kuhhalna plošča je sestavljena iz navitij, plošče iz feromagnetne snovi in krmilnega sistema. Električni tok preko navitja ustvarja močno magnetno polje. To proizvaja vrtince, ki ustvarjajo toploto, ki se nato preko kuhališča prenaša do posode.



Varnost

Kuhalna plošča je namensko zasnovana za uporabo v gospodinjstvih.

CANDY konstantno izboljšuje svoje izdelke, zato si pridržuje pravico do sprememb na področju tehničnih značilnosti, programa in zunanjšega videza aparatov.

● Zaščita pred pregrevanjem

Tipalo nadzira temperaturo v kuhališču. Če se temperatura dvigne nad varno stopnjo, se kuhališče izklopi.

● Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov

Če na kuhališče postavite premajhno posodo (premera pod 80 mm), odložite nanj manjši predmet (npr. nož, vilico, ključ) ali nemagnetno posodo (npr. iz aluminija), se približno 1 minuto oglašča zvočni signal, nato pa se kuhalna plošča preklopi v stanje pripravljenosti.

● Opozorilo o preostali toploti

Če kuhališče po določenem času izklopite, ostane nekoliko vroče. V takem primeru se prikaže črka »H«, ki vas opozori, da bi se lahko na vročem kuhališču opekli.

● Samodejen izklop

Dodatna varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop; to je predvsem koristno, če kdaj pozabite izklopiti kuhališče. V spodnji razpredelnici je naveden čas, po katerem se kuhališče samodejno izklopi:

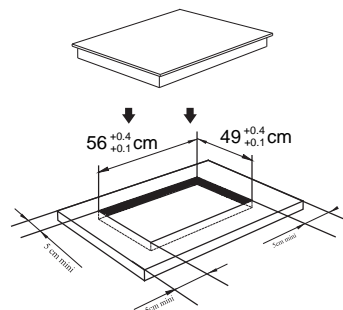
Izbrana stopnja	Kuhališče se avtomatsko izklopi po
1~5	8 urah
6~10	4 urah
11~14	2 urah
15	1 urah

Ko posodo odstranite s kuhališča, se to takoj preneha segregati; za eno minuto se orlasi zvočni signal, nato pa se kuhališče izklopi.

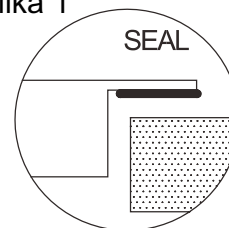
Opozorilo: Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

Vgradnja

1. V kuhinjski pult izrežite luknjo ustrezne velikosti (mere so navedene na spodnji sliki). Okoli izreza mora ostati vsaj 50 mm površine. Kuhinjski pult mora biti debel vsaj 30 mm in izdelan iz na vročino odporne snovi. (mere so prikazane na sliki 1).

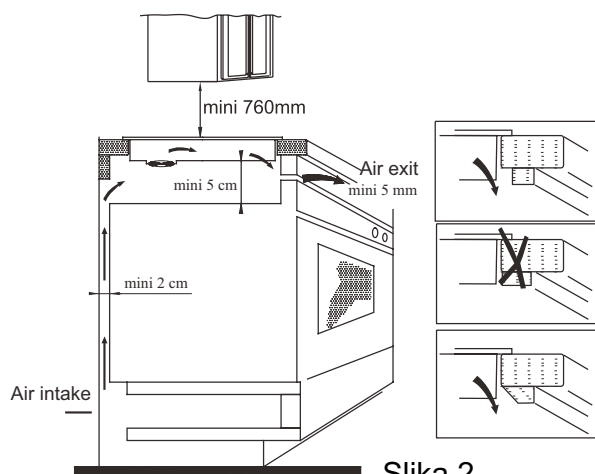


(tesnilo) Slika 1



2. Za brezhibno delovanje indukcijske kuhalne plošče je ključnega pomena zadostno zračenje; odprtine za zrak ne smejo biti zakrite.

Prepričajte se, da je kuhalna plošča pravilno vgrajena, kot je to prikazano na sliki 2.

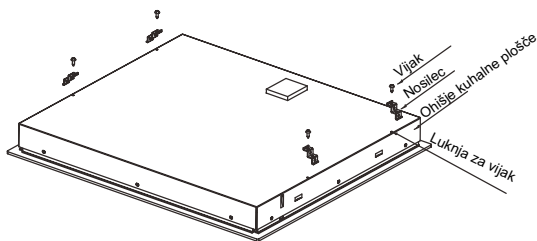


Slika 2

Odprtina za vstop zraka
Odprtina za izstop zraka

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

3. Pritrdite kuhalno ploščo na kuhinjski pult s pomočjo štirih nosilcev na spodnji strani. Nosilce lahko prilagodite debelini kuhinjskega pulta.



Opozorila:

- (1) Vgradnjo in priključitev indukcijske kuhalne plošče prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom; priporočamo, da se obrnete na naše pooblaščenke servisne službe. Nikoli ne poskušajte sami vgraditi in priključiti kuhalne plošče.
- (2) Indukcijske kuhalne plošče ne smete vgraditi nad hladilnik, zamrzovalnik, pomivalni stroj ali sušilni stroj.
- (3) Indukcijska plošča mora biti vgrajena tako, da je možno optimalno izžarevanje toplote.
- (4) Zid in druge površine nad kuhalno ploščo morajo biti iz na vročino odporne snovi.
- (5) Tudi pohištvo (iverne plošče, lepila) mora biti izdelano iz na vročino odpornih snovi.

4. Priključitev na električno omrežje

Vtikač priključite na vtičnico, skladno z veljavnimi predpisi, z enopolnim prekinjalom. Pravilni načini so prikazani v spodnji razpredelnici (slika 3).

Napetost in frekvenca	Električna povezava			
400V 2-N 50/60Hz	1 • L1	2 • L2	3 — 4 • — • N	5 ⏏ Rumena/zelena
220-240V 50/60Hz	1 • Rjava in črna	2 • L	3 — 4 • — • N	5 ⏏ Rumena/zelena

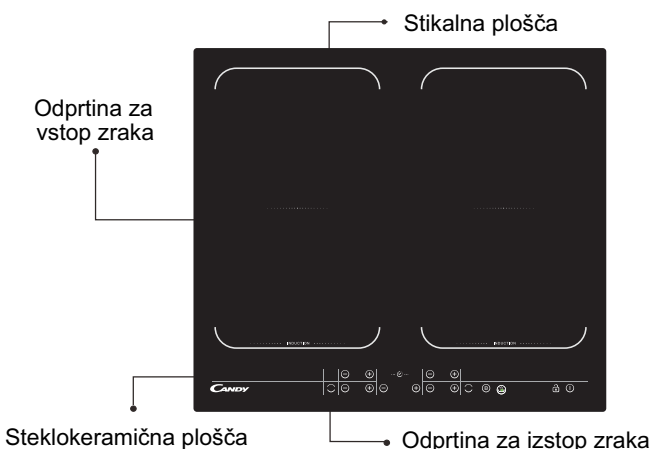
Če je priključni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, to delo prepustite strokovnjaku pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezno orodje; tako se boste izognili nepotrebnemu tveganju.

Če bo kuhalna plošča fiksno priključena na električno omrežje, morate vgraditi večpolno stikalo z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm. Strokovnjak, ki bo opravil potrebna dela, mora upoštevati ta navodila in vse veljavne varnostne predpise.

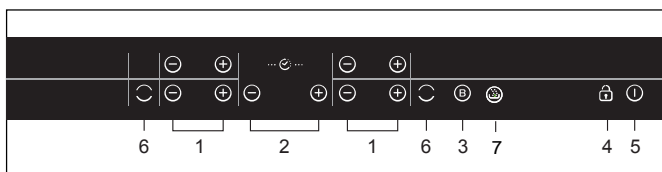
Priključni kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

Redno preverjajte stanje kabla; zamenjavo prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Skica indukcijske kuhalne plošče



Skica stikalne plošče



1. Tipka za izbiranje stopenj
2. Timer
3. Segrevanje z ojačano močjo
4. Tipka za zaklepanje
5. Vklon/izklop
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

Navodila za uporabo

Kadar je naprava vklopljena, odda zvočni signal, vsi indikatorji pa se prižgejo za eno sekundo. Kuhalna plošča je sedaj v stanju pripravljenosti. Posodo položite na sredo kuhalnega območja.

Navodila za upravljanje

Pritisnite tipko "1", vsi indikatorji prikazujejo "--"



Za dotično kuhavno ploščo s tipkama "+" ali "-" izberite nivo moči. Na začetku indikator prikazuje "8" ali "1", odvisno od tega ali pritisnete tipko "+" ali "-". Nastavljajte navzgor ali navzdol s pritiskom na tipko "+" ali "-".



Če isto časno pritisnete tipki "+" ali "-", se nastavev moči vrne na "0" in kuhavno območje se izklopi.



NB : Če pritisnete tipko "1" in če za 1 minuti indukcijsko kuhavno ploščo pustite pri miru, ta zopet preide v stanje pripravljenosti.

*V normalnih pogojih delovanja največja skupna moč kuhališč #1 in #2 ne presega 3000 W ne glede na nastavljeni stopnji.

*V normalnih pogojih delovanja največja skupna moč kuhališč #3 in #4 ne presega 3000 W ne glede na nastavljeni stopnji.

Funkcija ojačanja

Pritisnite tipko "B", indikator stopnje moči kaže "b"



Opozorilo:

1. Funkcija ojačanja deluje le 5 minut, po tem času kuhavno območje preide nazaj na izvirne nastavitve.
2. Funkcija ojačanja deluje na vseh kuhavnih območjih.

Prekinitev funkcije "BOOST"

S tipkama "+" ali "-", glede na ustrezno kuhavno območje, prekini način ojačanja.



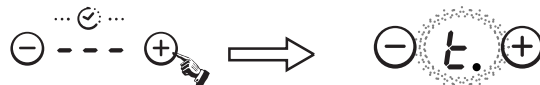
Funkcija časovnika

Če je vklopljeno več kot 1 območje:

- Vklpite izbrano območje s pritiskom na tipko "+" ali "-" tega območja. Utripale bodo ustrezne številke.



- nato pritisnite tipko časovnika "+" ali "-". Indikator stopnje moči utripa in kaže "t", prav tako utripa tudi indikator časovnika



- Na začetku indikator prikazuje "0:10", čas nastavite s ipko "+" ali "-". Ko nastavite čas, lahko izberete stopnjo moči kuhalnega območja.

- S tipko "+" ali "-" nastavite čas med 1 minuto ter 9 urami in 59 minutami.

- Če tipko "+" pritisnete enkrat, čas podaljšate za eno minuto ; Če tipko "+" pritisnete in zadržite, čas podaljšate za 10 minut ; Ko čas presega 1 uro, ga s pritiskom in zadržanjem tipke "+" podaljšate za 30 minut.

- Če tipko "-" pritisnete enkrat, čas skrajšajte za eno minuto ; Če tipko "-" pritisnete in zadržite, čas skrajšate za 10 minut ; Ko čas presega 2 uri, ga s pritiskom in zadržanjem tipke "-" skrajšate za 30 minut.

- Med nastavljanjem časovnika lahko nastavljate stopnjo moči.

Če je časovnik nastavljen na več kot 1 območje:

- Časovnik lahko nastavljate na vseh 4 kuhavnih območjih. Če nastavite časovnik za več kuhavnih območij istočasno, svetijo decimalne pike za ustrezna kuhalna območja.



- na ekranu časovnika je najprej prikazan čas, ki nato izgine. Točka ustreznega območja utripa. Ko se izteče odštevanje na časovniku, se bo ustrezno območje izklopilo. Nato se zopet prikaže začetni časovnik, točka ustreznega območja utripa.



- Če je časovnik nastavljen, a ni vezan na nobeno območje, preprosto deluje kot odštevalnik časa.

Navodila za uporabo

Opomba:

1. Kadar časovnik pokaže 0 minut, se prekine.
2. Ko poteče čas, se ustrezno kuhavno območje izklopi.
3. Če pri nastavljanju časa indikator utripa 5 sekund, je nastavljen čas samodejno potrjen.
4. V načinu časovnika se z istočasnim pritiskom na tipki "+" ali "-" nastavev moči povrne na "0", čas pa je prekinjen.

Ohranjanje toplote

Ta funkcija zagotavlja ohranjanje toplote; jed ostane topla do 2 uri.

S pritiskom na tipko "-" ali "+" aktivirajte izbrano kuhališče.



Pritisnite tipko "☺",
za izbrano kuhališče se prikaže oznaka stopnje za ohranjanje toplote "I".



Preklic načina Ohranjanje toplote

Funkcijo za ohranjanje toplote izklopite tako, da izberete katero koli drugo stopnjo moči.

Varnostni način

V namen zagotovitve varnosti otrokom, je indukcijska plošča opremljena z notranjim zaklepanjem.

- Zaklepanje:

V delovnem načinu pritisnite tipko "🔒", kuhalna plošča nato preide v način zaklepanja. Na zaslonu se prikaže "Loc" in uporaba ostalih tipk je onemogočena, razen tipke "⌚".



V stanju pripravljenosti pritisnite tipko "lock", kuhalna plošča preide v način zaklepanja. Na zaslonu se prikaže "Loc" in uporaba ostalih tipk je onemogočena. Časovnik za nekaj časa prikaže "Loc" nato se izklopi.

Če pritisnete tipko, se za nekaj časa prikaže "Loc".

- Odklepanje:

Zadržite tipko "Lock" za tri sekunde in funkcija zaklepanja se deaktivira.

Prilagodljivo območje

Ta del kuhalne plošče lahko uporabite kot eno samo kuhališče ali pa kot dve kuhališči, odvisno od trenutnih potreb.

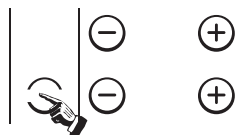
Prilagodljivo območje ima vgrajena dva samostojna induktorja, ki ju lahko upravljate ločeno. Če pa je izbrana možnost, da območje deluje kot eno samo kuhališče, se del, ki ga ne pokriva posoda, po eni minuti samodejno izklopi.

Za pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote morate posodo pravilno postaviti na kuhališče:

- če uporabite posodo, katere dno je manjšega premera od 22 cm, morate posodo postaviti na sprednjo ali na zdanjo stran prilagodljivega kuhališča;
- če uporabite večjo posodo, jo lahko postavite kamorkoli.

Eno veliko kuhališče

Če želite prilagodljivo območje spremeniti v eno veliko kuhališče, preprosto pritisnite na ustrezno tipko:



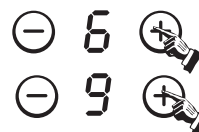
Osvetli se kontrolna lučka, kar opozarja, da je aktiviran način za fleksibilno področje

Stopnjo moči nastavite kot za običajna kuhališča.

Če posodo potisnete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), prilagodljivo območje samodejno zazna novi položaj in ohrani isto moč.

Kot dve samostojni kuhališči

Če želite prilagodljivo območje uporabiti kot dve samostojni, ločeni kuhališči z različno nastavljenimi stopnjami, pritisnite na ustrezne tipke.



Če je fleksibilno področje aktivirano, ga izklopite s pritiskom na ustrezno tipko, šele nato lahko uporabljate način za dve območji.

Največja možna moč posameznih kuhališč

Kuhališče	Običajna	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Navedene vrednosti se lahko razlikujejo glede na velikost posode in snov, iz katere je ta izdelana.

Izbira ustreznih posod



železna ponev za ocvrte jedi



lonec iz nerjavečega jekla



železna ponev



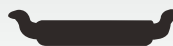
železen lonec



kotliček iz emajliranega nerjavečega jekla



emajliran lonec



železna ponev

Na indukcijski kuhalni plošči lahko kuhate v različnih posodah.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča prepozna številne posode; uporabnost teh lahko preverite s preprostim preizkusom:
Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano ploščo prikaže stopnja moči, je posoda ustrežna. Če pa namesto tega utripa črka „E“, posoda ni primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.
2. Približajte magnet dnu posode. Če snov privlači magnet, je posoda primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.

Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.

Dno posode mora biti ravno, premer pa nad 14 cm.

3. Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču. Nekoliko širša posoda bo zagotovila maksimalno učinkovito izrabo energije. Če uporabite manjšo posodo, bo učinkovitost manjša od pričakovane. Možno je, da kuhališče ne zazna posode s premerom pod 140 mm.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje indukcijske kuhalne plošče je povsem enostavno:

Vrsta nečistoče	Čiščenje	Pripomoček za čiščenje
Manj umazana površina	Namočite z vročo vodo in obrišite do suhega	Gobica
Madeži in sledi vodnega kamna	Nanesite malo belega kisa na madež, obrišite z mehko krpo ali uporabite namensko čistilo	Posebna lepilna folija za steklokeramiko
Staljeni sladkor, alu-folija ali plastika	Nečistočo odstranite s posebnim strgalom za steklokeramiko (najboljša so silikonska)	Posebna lepilna folija za steklokeramiko

Opomba: Pred čiščenjem izklopite aparat.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Napaka	Možni razlogi	Rešitev
F0/F1/F2	okvara ventilatorja	obrnite se na pooblaščen servis
F3-F8	okvara senzorja temperature	obrnite se na pooblaščen servis
E1/E2	neustrezna električna napetost	preverite električno napajanje, nato ponovno vklopite aparat
E3/E4	nepravilna temperatura	preverite ustreznost posode
E5/E6	nezadostna toplota	ponovno vklopite aparat potem, ko se je shladil

V zgornji razpredelnici je naveden seznam najbolj pogostih nepravilnosti v delovanju. Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne razstavljajte sami, saj bi lahko povzročili še hujšo okvaro.

Servisiranje

Če se kuhalna plošča pokvari:

- najprej preverite, da je pravilno priključena na električno omrežje; nato
- poskusite odpraviti napako s pomočjo zgornje razpredelnice.

Če vam problema ne uspe odpraviti, izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja. Ne poskušajte je sami popraviti, ampak se obrnite na najbližji pooblaščen servis.



Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega obvestila in do tiskarskih napak.

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).

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

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.

Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



АЯ46

Уважаемые господа!

Доводим до Вашего сведения, что данное изделие сертифицировано на соответствие требованиям безопасности органом по сертификации промышленной продукции «РОСТЕСТМОСКВА».

Сведения о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить у продавца магазина, в котором было приобретено данное изделие.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации № 720 от 16.06.1997 г. производитель должен определить срок службы выпускаемых им изделий.

Срок службы наших изделий, при условии их нормальной эксплуатации в домашних условиях с соблюдением всех требований, содержащихся в Инструкции по эксплуатации, в зависимости от типа изделия составляет от 7 до 15 лет, а именно:

Стиральные машины	от 7 до 10 лет
Посудомоечные машины	от 7 до 10 лет
Холодильники	от 7 до 15 лет
Плиты	от 10 до 15 лет
Пылесосы (все типы)	от 7 до 10 лет
Воздухоочистители	от 7 до 10 лет

Часть срока службы, соответствующая тому, что в международной практике известно как срок гарантии, составляет двенадцать месяцев. Данное положение действительно для всех торговых марок, входящих в Группу (Candy, Hoover, Zerowatt, Rosieres, Iberna, Otsein, Kelvinator).

Фирма-изготовитель не несет ответственности за ошибки печати, которые могут содержаться в инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества собственных изделий, сохраняя неизменными основные технические характеристики.

КАНДИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ Бругерио (Милан) УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Сертификат

Гарантия действительна только при наличии действительного Гарантийного Сертификата.

Гарантийный Сертификат недействителен при наличии в нем ошибок, исправлений и несоответствий.

В Сертификате должны быть заполнены графы: наименование изделия, модель, серийный номер изделия, дата продажи, подпись продавца, печать торговой организации. При отсутствии даты продажи срок гарантии автоматически исчисляется от даты изготовления изделия.

2. Транспортировка и хранение

Любые дефекты изделия, вызванные небрежной транспортировкой и хранением изделия, не подлежат бесплатному гарантийному ремонту.

3. Установка и эксплуатация

Бесплатный гарантийный ремонт не производится, если дефект изделия вызван: неправильным подключением изделия к сетям электро, водо и газоснабжения, а также несоответствием параметров вышеуказанных сетей параметрам, предъявляемым обязательными Государственными Стандартами и Инструкцией по эксплуатации; использованием изделия не в соответствии с Инструкцией по эксплуатации, а также небрежной эксплуатацией, повлекшими возникновение механических или других типов дефектов;

использованием изделия не в соответствии с его прямым назначением или не в домашних нуждах.

4. Ремонт

Бесплатный гарантийный ремонт не производится, если изделие: имеет следы постороннего вмешательства или ремонта не уполномоченными фирмой лицами;

имеет несанкционированные фирмой изменения конструкции или неприемлемые комплектующие;

имеет повреждения, вызванные непредсказуемыми явлениями и действиями стихии;

имеет повреждения, вызванные использованием нестандартных и неприемлемых расходных материалов и принадлежностей;

имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, агрессивных веществ, животных или насекомых;

не имеет серийного номера или его невозможно установить.

Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары.

5. Ответственность

Фирма не несет ответственности за любой причиненный Вам и окружающим ущерб по причине нарушения правил Инструкции по эксплуатации, в особенности вызванный неправильным подключением изделия к сетям электро, водо и газоснабжения, и недопустимыми отклонениями параметров в вышеперечисленных сетях, неправильной эксплуатацией, несанкционированным ремонтом, использованием изделия не по прямому назначению.

Ввод изделия в эксплуатацию и доработка сетей электро, водо и газоснабжения для совместимости с изделием не являются зоной ответственности фирмы и фирмой не оплачиваются.

В случае возникновения каких-либо проблем с Вашим изделием, перед тем как вызвать мастера, проверьте правильность установки и функционирования в соответствии с Инструкцией по эксплуатации. Оплату вызова Вы будете производить за свой счет, если изделие было в рабочем состоянии или было неправильно установлено или использовано.

Правила техники безопасности и техобслуживание

- Использовать отдельный предохранительный выключатель питания.
- Только для использования в помещении.
- Никогда не мыть струями воды варочную панель во избежание ее повреждения.
- Никогда не использовать индукционную варочную панель вблизи газовых или керосиновых обогревателей.
- Не разогревать продукты в закрытых жестяных банках. Необходимо сначала открыть банку, чтобы избежать разрыва емкости в результате теплового расширения.
- После длительного использования нагревательная зона остается очень горячей. Чтобы избежать ожогов, не дотрагиваться до поверхности варочной панели.
- Периодически проверять, чтобы под варочной панели не было препятствий для циркуляции воздуха (напр. , стекло, бумага и т.д).
- Не оставлять на варочной панели металлических предметов, таких как ножи, вилки, ложки и крышки, во избежание их нагревания.
- Нельзя использовать пустую кастрюлю (без пищевых продуктов), т.к. это может повредить кастрюлю и, в любом случае, является опасным
- Не помещать под индукционной варочной панелью стиральных порошков, чистящих средств или горючих материалов.
- Вслучае поломки поверхности варочной панели, полностью обесточить прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не использовать кастрюли с шершавым дном, чтобы не повредить стеклокерамической поверхности варочной панели.

- Регулярно чистить варочную панель чтобы не допускать скопления грязи и снижения работоспособности прибора .

- : .
- , .
- 8 .
- 8 , .
- , .
- , , .
- .
- .
- .
- : .
- ..
- , , .
- : :
- .

Уважаемый клиент,

хотим поблагодарить Вас за то, что вы остановили свой выбор на индукционной варочной панели CANDY - приборе, который, без сомнения, на протяжении многих лет удовлетворит Ваши потребности.

Внимательно прочитайте данное руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, и бережно храните его, чтобы в будущем вы могли обратиться к нему в момент необходимости.

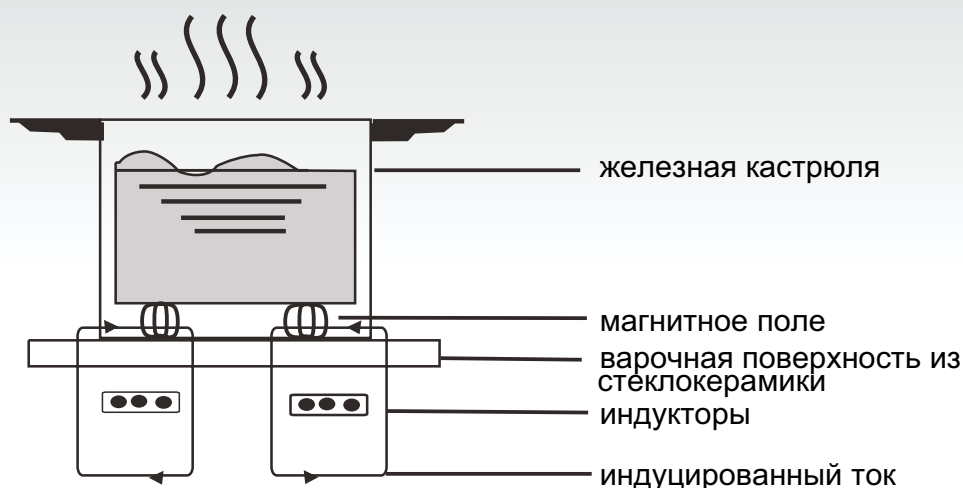
Введение

Индукционная варочная панель способна удовлетворить многочисленные нужды, связанные с приготовлением пищи способом электромагнитного нагрева, благодаря многофункциональной системе управления со встроенным микропроцессором, что делает ее идеальным решением для современной семьи.

Этот электробытовой прибор, выполненный из специальных материалов, отличается простотой в использовании, прочностью и надежностью.

Принцип работы

Индукционная варочная панель состоит из электрической спирали, плиты из ферромагнитного сплава и системы управления. Электрический ток генерирует вокруг спирали мощное электромагнитное поле. Это приводит к возникновению волн, генерирующих тепло, которое затем передается емкости, расположенной на варочной панели.



Техника безопасности

Данная варочная панель предназначена для использования в домашних условиях.

Мы стремимся к постоянному усовершенствованию нашей продукции и поэтому оставляем за собой право вносить изменения в наши изделия в соответствии с новейшими достижениями науки и техники.

● Защита от перегрева

Внутри варочной панели имеется датчик, контролирующий температуру. Если температура превышает безопасный уровень, варочная панель автоматически выключается.

● Обозначение предметов, соприкасающихся с варочной панелью

Если поместить на варочную панель кастрюлю диаметром менее 80 мм, мелкие предметы (ножи, вилки, ключи) или кастрюлю из немагнитного материала (например, алюминия), то автоматически подается звуковой сигнал, который звучит приблизительно в течение 1 минуты. Если причина не будет устранена, варочная панель автоматически переключается в режим ожидания.

● Аварийный сигнал остаточного тепла

Если варочная панель использовалась в течение длительного времени, в ней может оставаться остаточное тепло. Буква "H" на дисплее предупреждает, что нельзя прикасаться к панели.

● Защита путем автоматического выключения

Функция автоматического выключения представляет собой дополнительную защиту Вашей индукционной варочной панели, которая автоматически подключается, если по забывчивости панель остается включенной. Время срабатывания автоматического выключения варочной панели зависит от используемого уровня мощности в соответствии с приведенной ниже таблицей:

Уровень мощности	Нагревательная зона автоматически отключается через
1~5	8 часов
6~10	4 часа
11~14	2 часа
15	1 часа

Когда по завершению процесса варки кастрюля снимается, индукционная варочная панель больше не нагревает и после подачи звукового сигнала продолжительностью около 1 минуты отключается.

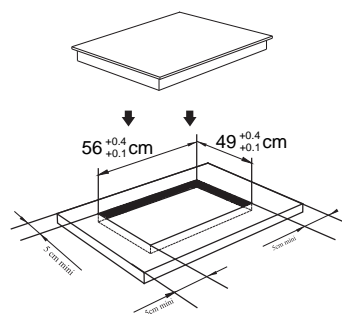
Примечание:

лица, использующие электрокардиостимуляторы, могут эксплуатировать данный прибор только с разрешения своего лечащего врача.

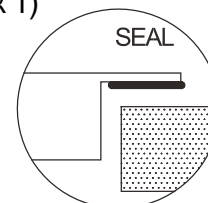
Монтаж

Порядок монтажа

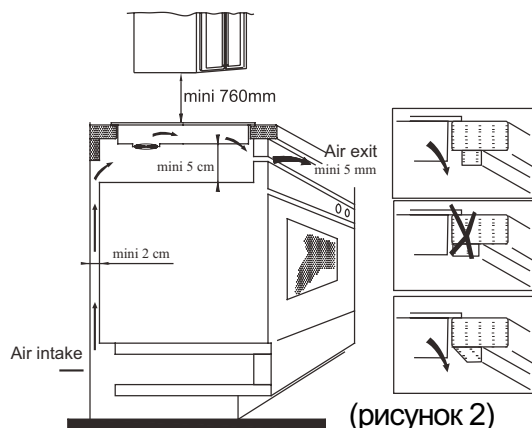
1. Вырезать проем на поверхности шкафа, соблюдая размеры, указанные на чертеже; для правильного монтажа необходимо, чтобы от панели до краев опорной поверхности оставалось не менее 5 см. Убедиться, что толщина опорной поверхности, в которую встраивается варочная панель, составляет, по крайней мере, 30 мм, и что поверхность выполнена из жаростойкого материала в целях избежания ее деформации под воздействием тепла, выделяемого варочной панелью (рисунок 1).



(рисунок 1)



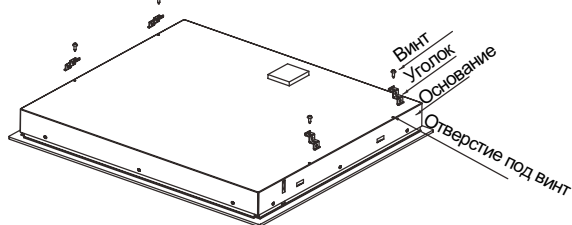
2. Обязательно проверить, чтобы индукционная варочная панель была прочно вмонтирована в опорную поверхность и хорошо вентилировалась (рисунок 2).



(рисунок 2)

Примечание: расстояние между варочной панелью и расположенным выше предметом не должно быть менее 760 мм.

- После установки варочной панели зафиксировать ее четырьмя уголками к опорной поверхности (как показано на рисунке). Отрегулировать каждый отдельный уголок в зависимости от толщины опорной поверхности.



Меры предосторожности

- Монтаж индукционной варочной панели должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Не пытайтесь провести установку самостоятельно.
- Нельзя монтировать индукционную варочную панель на холодильниках, посудомоечных или сушильных машинах.
- Необходимо установить индукционную варочную панель таким образом, чтобы обеспечить оптимальный отвод тепла.
- Стенки и зона, находящиеся под индукционной варочной панелью, должны быть жаростойкими.
- Чтобы избежать повреждений, тонкая пленка, с помощью которой варочная поверхность приклеивается к опорной поверхности, должна быть жаростойкой.

4. Подключение к сети электропитания

Подключение к сети электропитания должно проводиться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами. Схема соединения панели показана на рисунке 3.

напряжени е и частота	Электрическое соединение			
400В 2-N 50/60Гц	1 L1 Черный	2 L2 Коричневый	3 — 4 N Серый и синий	5 Желтый/зеленый
220-240В 50/60Гц	1 — 2 L Черный и коричневый	3 — 4 N Серый и синий	5 Желтый/зеленый	

Убедиться, что варочная поверхность подсоединена к эффективной системе заземления в соответствии со стандартами и положениями закона. Наличие заземления является обязательным.

Фирма-производитель отклоняет какую-либо ответственность за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вследствие несоблюдения данного правила. Если прибор не оснащен штепселем, подсоединить к кабелю стандартный штепсель, способный выдерживать нагрузку, указанную на табличке с паспортными данными.

Если потребуется выполнить стационарное подключение к сети электропитания, необходимо установить между прибором и сетью электропитания многополюсное размыкающее устройство с зазором между контактами не менее 3 мм.

Если кабель поврежден, необходимо обеспечить его замену, которая должна выполняться только квалифицированными специалистами.

Не допускать перегиба или сжатия кабеля.

Описание индукционной варочной панели

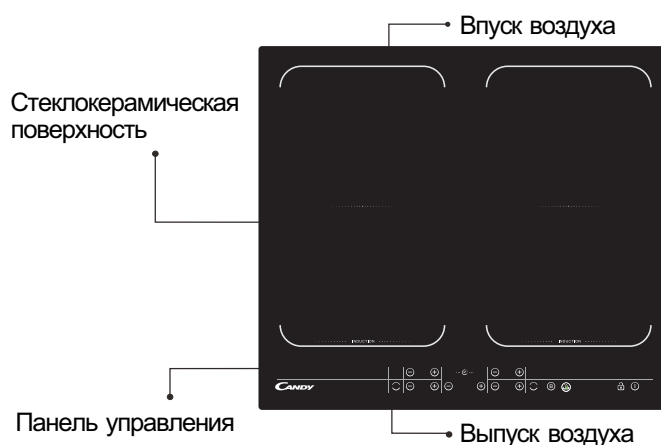
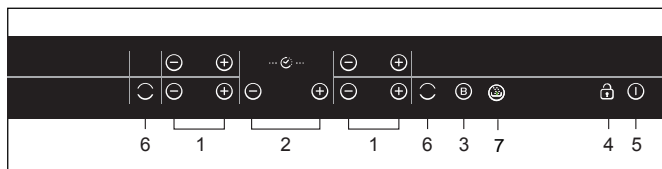


Схема панели управления



- Регулировка мощности
- Timer
- Интенсивный нагрев
- Клавиша защитной блокировки
- ВКЛ./ВЫКЛ.
- Flexible Area activation
- Keep warm

Инструкции по эксплуатации

При включении питания раздастся один звуковой сигнал зуммера; все индикаторы на мгновение загорятся, а затем погаснут. Теперь варочная поверхность находится в режиме ожидания. Поставьте кастрюлю в центр конфорки.

Инструкции по эксплуатации

При нажатии кнопки "ⓘ" все индикаторы будут показывать "--".



Нажатием кнопки "+" или "-" выберите уровень мощности для соответствующей конфорки. Сначала индикатор показывает значения "8" или "1", которые можно изменить с помощью кнопки "+" или "-". Отрегулируйте значение уровня, нажимая кнопку "+" или "-".



При одновременном нажатии кнопок "+" и "-" значение уровня мощности возвращается к значению "0", а конфорки выключаются.



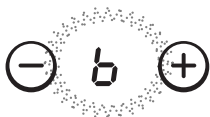
ВНИМАНИЕ: Если после того, как будет нажата кнопка "ⓘ" в течение 1 минут не последуют другие операции, индукционная варочная поверхность вернется в режим ожидания.

*При нормальной работе и при любых установках мощности нагрева, максимальная суммарная мощность зоны № 1 и зоны № 2 не превышает 3000 Вт.

*При нормальной работе и при любых установках мощности нагрева, максимальная суммарная мощность зоны № 3 и зоны № 4 не превышает 3000 Вт.

Функция быстрого нагрева

При нажатии кнопки "Ⓟ" индикатор уровня мощности будет показывать "b".



Предупреждение:

1. Функция быстрого нагрева остается активной только в течение 5 минут, после чего конфорка возвращается к изначально установленному значению настройки.
2. Функция быстрого нагрева работает на всех конфорках.

Отмена режима быстрого нагрева "BOOST"

Отменить режим быстрого нагрева "Boost" можно нажатием кнопки "+" или "-" для соответствующей зоны.



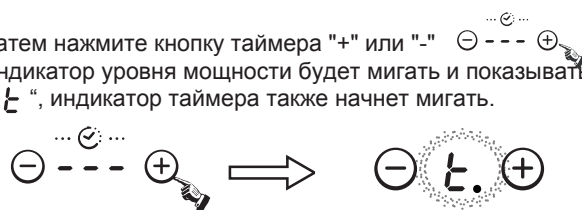
Функция таймера

Если включено больше 1 зоны:

- активируйте выбранную конфорку нажатием кнопки "+" или "-", соответствующей этой зоне, при этом начнет мигать соответствующая цифра.



- затем нажмите кнопку таймера "+" или "-" индикатор уровня мощности будет мигать и показывать "t", индикатор таймера также начнет мигать.



- Сначала индикатор будет показывать значение "0:10", установите время с помощью кнопки "+" или "-". После установки времени можно выбрать уровень мощности конфорки.

- Затем установите значение времени между 1 минутой и 9 часами 59 минутами с помощью кнопки "+" или "-".

- Одно нажатие кнопки "+" увеличивает время на одну минуту; при удерживании кнопки "+" время увеличивается с шагом 10 минут; Когда время превысит 1 час, при удерживании кнопки "+" время будет увеличиваться с шагом 30 минут.

- Одно нажатие кнопки "-" уменьшает время на одну минуту; при удерживании кнопки "-" время уменьшается с шагом 10 минут; Когда время превысит 2 часа, при удерживании кнопки "-" время будет уменьшаться с шагом 30 минут.

- Когда установленное время превысит 9 часов 59 минут, таймер автоматически вернется к значению "0" минут.

- Во время действия режима таймера можно установить уровень мощности.

Если таймер установлен для более 1 зоны:

- Таймер можно установить для всех 4 конфорок. При установке функции таймера для нескольких конфорок одновременно, загорается десятичная точка соответствующей конфорки.



Инструкции по эксплуатации

- на дисплее таймера будет отображаться время приготовления, которое должно закончиться первым. Точка соответствующей конфорки загорится и будет мигать. Как только таймер завершит обратный отсчет, соответствующая конфорка выключится. Затем будет на дисплее будет отображаться новое время приготовления, которое должно закончиться первым, и будет мигать точка соответствующей конфорки.



- Если таймер установлен на какую либо зону, но не активирован, он будет работать просто как таймер отсчета времени.

Примечание:

1. Если установленное время таймера равно 0 минутам, функция таймера будет отменена.
2. По истечении установленного времени соответствующая конфорка выключается.
3. Если после установки таймера индикатор времени мигает в течение 5 секунд, установленное время будет автоматически подтверждено.
4. При одновременном нажатии кнопок таймера "+" или "-" в режиме таймера уровень мощности возвращается на значение "0", а установленная настройка времени отменяется.

Сохранять теплым.

Эта функция позволит сохранять пищу подогретой до 2 часов.

Выберите подходящий режим с помощью кнопок «+» или «-»



При нажатии кнопки "☺" индикатор уровня вы увидите обозначение режима «Сохранять теплым». Под выбранной зоной появится значок "!"



Отмена режима «Сохранять теплым».

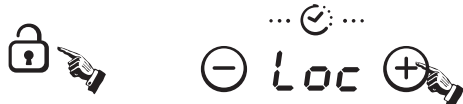
Чтобы выйти из режима «Сохранять теплым», выберите любой другой уровень мощности

Безопасный режим

Для обеспечения безопасности детей индукционная варочная поверхность оснащена блокировочным устройством.

- Блокирование:

Нажатие кнопки "🔒" в рабочем режиме переводит варочную поверхность в режим блокирования, при этом таймер будет показывать "Loc", а оставшиеся кнопки будут деактивированы, за исключением кнопки "⌚".



Нажатие кнопки "lock" в режиме ожидания переводит варочную поверхность в режим блокирования, при этом таймер будет показывать "🔒", а оставшиеся кнопки будут деактивированы. В течение некоторого времени таймер показывает "Loc", а затем гаснет.

При нажатии кнопки индикация "Loc" вновь появится на некоторое время.

- Снятие блокирования:

Удерживайте кнопку "🔒" в течение 3 секунд, и функция блокирования будет деактивирована.

ГИБКАЯ ЗОНА

Эта зона может использоваться как одна зона или как две независимые друг от друга зоны в зависимости от ваших потребностей.

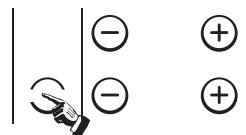
Гибкая зона состоит из двух индукторов, управление которыми может осуществляться независимо друг от друга. При работе в качестве одной зоны, та часть зоны, на которой нет кухонной посуды, через одну минуту автоматически выключается.

Чтобы обеспечить правильное обнаружение кухонной посуды и равномерное распределение тепла, кухонная посуда должна быть правильно установлена:

- В передней или в задней части гибкой зоны, когда диаметр кухонной посуды меньше 22 см
- В любом месте, если диаметр кухонной посуды превышает это значение.

Как одна большая зона

Для того чтобы использовать гибкую зону, как одну большую зону, просто нажмите соответствующие клавиши.

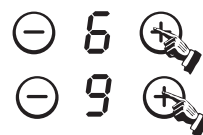


LED-выключатель с индикацией работы модульной зоны
Установка мощности выполняется, как для других обычных зон.

Если кастрюля передвигается с передней части зоны в ее заднюю часть (или наоборот), гибкая зона автоматически регистрирует новое положение, и сохраняет прежнюю мощность нагрева.

Как две независимые зоны

Для того чтобы использовать гибкую зону, как две независимые зоны с разными установками мощности нагрева, нажмите соответствующие клавиши.



Если модульная зона включена, нажмите указанную кнопку для её выключения, прежде чем использовать как две отдельные зоны

Максимальная мощность каждой нагревательной зоны

Нагревательная зона	Нормальный	Интенсивный
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Указанные значения мощности могут изменяться в зависимости от материала, из которого изготовлена кастрюля, и от ее размеров.

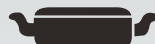
Выбор кухонной посуды для приготовления пищи



железная сковорода для жарки



кастрюля из нержавеющей стали



железный котелок



железная сковорода



эмалированный кипятыльник из нержавеющей стали
эмалированная кастрюля



плоская



железная сковорода

1. Существует большое разнообразие кухонной посуды, которая годится для использования с индукционной варочной панелью. Данная варочная панель способна распознавать посуду. Можно проверить пригодность посуды одним из описанных ниже методов: поместить кастрюлю в одну из нагревательных зон. Если на индикаторе этой нагревательной зоны появляется отображение уровня мощности, значит кастрюля годится к использованию; если же отображается символ “ $\underline{\quad}$ ”, это означает, что эту кастрюлю нельзя использовать для индукционного нагрева.
2. Поднести к кастрюле магнит: если магнит притягивается к кастрюле, это означает, что она пригодна для индукционного нагрева.

Прим.: днище посуды должно быть выполнено из материалов, обладающих магнитной проводимостью.

Днище кастрюли должно быть плоским, диаметром более 14 см.

Чистка и техобслуживание

Поверхность варочной панели можно чистить следующим образом:

Тип загрязнения	Метод чистки	Материал для чистки
небольшие загрязнения	вымыть горячей водой и высушить	губка
сильное загрязнение	вымыть горячей водой и высушить чистить абразивной губкой для стеклокерамики	специальная абразивная губка для стеклокерамики
накипь	полить белым уксусом загрязненный участок и почистить мягкой тканью или использовать специальное чистящее средство	специальная клейкая пленка для стеклокерамики
Расплавленный сахар, пластмасса или алюминий	Для удаления загрязнений использовать специальный скребок для стеклокерамики (чтобы защитить стекло, рекомендуется использовать средство на основе силикона)	специальная клейкая пленка для стеклокерамики

Примечание: перед проведением чистки, отсоединить прибор от источника питания.

Индикация неисправностей и проверки

В случае возникновения сбоев в работе индукционной варочной панели, автоматически включается защитная функция, и на дисплее отображаются следующие коды неисправностей:

Неисправность	Возможные причины	Метод устранения
F0/F1/F2	неисправность вентилятора	обратиться к поставщику
F3-F8	неисправность температурного датчика	обратиться к поставщику
E1/E2	ненормальное напряжение питания	проверить наличие электрического питания; после проведения проверки вновь включить прибор
E3/E4	ненормальная температура	проверить кастрюлю
E5/E6	недостаточный уровень излучения тепла	дождаться охлаждения прибора и вновь включить его

В данном перечне приведены наиболее часто встречающиеся неисправности.

Не демонтировать самостоятельно индукционную варочную панель, чтобы избежать опасности и не причинить большего вреда.

СЛУЖБА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

Перед тем, как звонить в службу сервисного обслуживания

В случае возникновения неполадок в работе прибора рекомендуется:

- убедиться, что штепсель правильно подсоединен к электрической розетке;
- прочитать приведенную выше таблицу с по выявлению неисправностей.

Если причина неисправности не установлена:

выключить прибор, не разбирать его и позвонить в службу сервисного обслуживания клиентов.

Специальная декларация

Вся информация, приведенная в данном руководстве, была тщательно проверена. Тем не менее, производитель не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Кроме того, в случае выхода новой редакции руководства по эксплуатации, в него могут быть вносятся технические изменения без предварительного уведомления.

Изображение изделия соответствует действительности



ВНИМАНИЕ: не выбрасывать данный прибор, как обычные бытовые отходы. Он подлежит отдельной утилизации.

Для получения более подробной информации по переработке и утилизации этого изделия обратиться в местный центр утилизации отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

Настоящий электрический прибор выполнен в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE по утилизации электрического и электронного оборудования.

Соблюдение директив, касающихся утилизации данного прибора, помогает предотвратить ущерб, который может быть нанесен окружающей среде и здоровью в результате обычной утилизации.

Этот символ означает, что изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов, а должно быть направлено в организацию, занимающуюся сбором электрических и электронных компонентов.

**Сервис продукции всех марок группы Candy, оригинальные запасные части,
расходные материалы, аксессуары**

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Беларусь			
Брест	ОДО «Золак»	(80162) 426394	224028, ул. Орловская, 10
Витебск	ЧП Сиваченко А.К.	(80212) 916448	210033, ул. Туристская, 28
Гомель	ЧПТУП «НораСервис»	8 (10375232) 530916, 531173	246050, Интернациональная, 10, офис 717
Гродно	УЧТСП «Салби»	(80152) 315113, 780759	230009, ул. Горького, 72, к. 210
Минск	ООО «Техноторговая фирма «Вяткасервис»	(81037517) 2237239, 2268873	220035, ул. Заславская, 17
Минск	ТЧУП «МИНТЕХПРОМЦЕНТР»	(017) 2222330	220007, Левкова, 3, корп. 1
Могилев	ИП Козловский А.Я.	(80222) 252540	212030, ул. Лепешинского, 12
Казахстан			
Актау	ТОО «STSCo. Ltd»	8 (329) 2513000, 2518712	466200, 2й микрорайон, здание 12
Актобе	ЗАО ТоСТ	(3132) 518197	463000, прт АбулхаирХана, 58
Алматы	ТОО «Планета СервисЦентр»	(3272) 737222, 738222	480002, прт ЖибекЖолы, 32
Алматы	ТОО «КОМБИТЕХНОЦЕНТР»	(8327) 2689898, 682652, 434330	480008, Шевченко, 147в
Астана	ТОО «ПТНСервис»	(3172) 366455	473000, прт АбылайХана, 8/1 кор. 2, оф. 1
Павлодар	ТОО фирма «Отрар2»	(3182) 451035	Циолковского, 11
Петрозаводск	ТОО «Фирма Логика»	8(3152) 338700	642023, Интернациональная, 61
Семипалатинск	ТОО «ДЕЛЬТА»	(3222) 640607	490002, 20 квартал, дом 14
Тараз	ЧП Михальчук	(3262) 451356, 450999	484039, Толе би, 51
УстьКаменогорск	ТОО «Оптимист»	(3232) 261201, 275277	492000, Орджоникидзе, 50, оф. 44
Шымкент	ЧП «Мусаев» СЦ «ЭВРИКА»	(3252) 567692, 562887	486050, прт Б. Момышулы, 7
Молдова			
Кишинев	«ВЛАНАТЭКС»	(3722) 545474	MD2001, Бул. Гагарина, 2
Россия			
Абакан	Сити Сервис (ЧП Кобылянский)	(39022) 66564	655017, ул. Вяткина, 12.
Альметьевск	Триумф	(8431) 227953	423450, ул. Джалиля, 47
Альметьевск	Филиал ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(8553) 371789	Герцена, 80
Архангельск	ЧП Ульянов	(8182) 276912	163061, ул. Суворова, 12
Астрахань	ЧП Савин Н.К. ООО СЦ АТЛАНТ 2001	(8512) 382867, 383584, 251232	ул. СенСимона, 4226
Астрахань	АстраСервис (ЧП Кузнецов А.Ф.)	(8512) 398216	414041, ул. Яблочкова, 1В
Барнаул	ООО «ХелмиСервис»	(3852) 239402, 235988	656049, Пролетарская, 113
Барнаул	ПБООЛ Пахомов Е.С.	(3852) 353750, 353751	656049, прт Красноармейский, 36, оф. 310, 311
Барнаул	Пром'Экс	(3852) 772323	656011, пр. Калинина, 24А
Белгород	ООО «ВыборСервис»	(0722) 329652	308013, Энергетиков, 2
Белгород	Союзсервис (ЧП Богушева)	(0722) 253400	308034, прт Ватутина, 5А
Биробиджан	ООО «Реал Электроник»	(42622) 40721	679016, ЕАО Димитрова, 3
Благовещенск	ООО «Фирма Олакс»	(4162) 522000, 524000	675002, Ленина, 27
Братск	ИП Маняхин В.Н.	(3953) 476907	665708, Пионерская, 23
Брянск	МТКсервис	(0832) 756900	241001, ул. Красноармейская, 170
Бузулук	ЧП Кудашев В.А. СЦ «Альянс»	(3534) 227147	461049, 2 микр., 34
Великий Новгород	Региональный сервисный центр Ч.П. Богдасаров Б.Г.	(8162) 191150	173526, п. Панковка, Промышленная, 1
Великий Новгород	СЦ «Электроника», Смирнов В.В. ЧП	(816) 643654	173008, Большая СПбетербургская ул., 81А
Владивосток	СЦ «МореСервис» (ПБООЛ Занегин В.Г.)	(4232) 400999, 401420	690600, ул. Алеутская, 45А
Владикавказ	Арктикасервис	(8672) 755007	362015, прт Коста, 15

Владикавказ	ООО «АльдаСервис»	(8672) 548202	362007, Кутузова, 82
Владимир	ООО «РостСервис»	(0922) 305055	600031, Юбилейная, 60
Владимир	Видео Сервис (ЧП Осинцев)	(0922) 240819	600022, ул. Новоямская, 73
Владимир	Домовой	(0922) 322309	600000, ул. Урицкого, 26
Владимир	Мастер Сервис	(0922) 324846	600000, ул. Большая Московская, 19
Волгоград	ООО «РБТСЕРВИС»	(8442) 306105	4000081, ул. Калеганова, 3
Волгоград	ООО «КлассикаСервис»	(8442) 975010	400120, Елецкая, 173
Волгоград	ООО «Толиман»	(8442) 325817, 377919	400050, Рокоссовского, 58
Волгоград	ООО фирма «Мир Видео 1»	(8442) 344136	400005, прт Ленина, 58/1
Волжский	ООО фирма «Мир Видео 1»	(8443) 566022	404127, Дружбы, 21
Вологда	ЧП Зверев Е.А. фирма «Лот»	(8172) 716394	160026, Панкратова, 75А
Вологда	ЧП Астапович	(8172) 254526	610000, ул. Карла Маркса, 89
Воронеж	ЗАО «Беркут»	(0732) 701670	394006, ул. Ворошилова, 2
Воронеж	ОАО ВТТЦ «Орбитасервис»	(0732) 774329, 774397, 520544	394030, Донбасская, 1
Воронеж	ООО «КвантСервис»	(0732) 394173, 564675	394000, Старых большевиков, 1в
Воронеж	ООО «РадиоимпортСервис»	(0732) 362595, 769600	394052, Матросова, 66а
Воронеж	ООО «Технопрофсервис»	(0732) 463179, 567461	394026, проспект Труда, 91
Воскресенск	ООО «Эпикур»	(244) 50177	140200, Советская, 4а, ком. 411
ГусьХрустальный	ООО «СуперСервис»	(09241) 34801	601505, Калинина, 52
Димитровград	СЦ Эльдорадо	(84235) 75121	433513, ул. Льва Толстого, 53
Долгопрудный	ООО «Долгопрудный цех ремонта бытовых машин и приборов»	(095) 4088887	141700, Долгопрудный, Дирижабельная, 4
Екатеринбург	ООО «Уральский вал – Сервис»	(3432) 520107, 520110, 520114, 734768	620050, ул. Монтажников, 4
Екатеринбург	НордСервис	(3432) 340828, 342378, 359442	620057, ул. Донская, 31
Екатеринбург	ООО «Компания БонусПлюс»	(3432) 746162	620078, Малышева, 138
Екатеринбург	ООО «Корепанов и К»	(3432) 746162	620050, Техническая, 34
Екатеринбург	ООО «СониКоЕк»	(3432) 691948	620130, Ст. Разина, 109
Ессентуки	Симпэкс	(87934) 35090, 38861	357600, ул. Пятигорская, 143
Ессентуки	Стинол	(87934) 52044	357600, ул. Чапаева, 65
Железнодорожск	ООО «ЭриданСервис»	(39197) 44958	662978, Ленинградский проспект, 35
Заинск	Филиал ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(25558) 20489	Рафикова, 8б
Зеленоград	ООО «Протор сервис»	(095) 5378207, 5378212	124683, корпус 1534
Иваново	ООО «Центр Ремонтных Услуг»	(0932) 291510, 23671, 291738	153048, Ген. Хлебникова, 36

**Сервис продукции всех марок группы Sandu, оригинальные запасные части,
расходные материалы, аксессуары**

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Иваново	ООО «АСЦ Спектр»	(0932) 293942	153035, 1 Полевая, 33
Ивантеевка	Берингов пролив Магнум	(253) 61194, 5000560	141250, Советский проспект, 2А
Ижевск	ООО «Служба сервиса Ваш дом»	(3412) 753464, 757777	426063, ул. Ключевой поселок, 63А
Ижевск	Аргуссервис	(3412) 226336, 436982	426000, ул. К. Маркса, 395
Ижевск	ООО «РИТСервис»	(3412) 432039, 430667	426008, Пушкинская, 216
Иркутск	Комту Сервис	(3912) 271157	664081, ул. 4я Советская, 65
Иркутск	ТИС	(3952) 513109, 333859	664000, ул. Партизанская, 149
ЙошкарОла	Розовый дельфин	(8362) 112389	424000, прг Гагарина, 7
Казань	ООО «Ваш Дом – Сервис»	(8432) 722444, 723246	420073, ул. А. Кутуя, 8А
Казань	ООО «ЛУАЗО»	(8432) 993303, 993427	420126, Ямашева, 82
Калининград	ООО Техноторговый центр «Вега»	(0112) 434904, 461981	236038, ул. Гагарина, 41/45
Калуга	ООО «МастерСервис»	(0842) 561822, 561821	248600, Рылеева, 39, корп. 2
Кемерово	КВЭЛ	(3842) 358319	650004, ул. Соборная, 8
Кемерово	ООО «ТЦ Архимед»	(3842) 379570	650070, Тухачевского, 29А
Кемерово	Сибирская сервисная компания	(3842) 361222	650099, ул. Островского, 12А
Кимры	СЦ «ПрестижСервис», ПБООЛ Сазонов А.Н.	(08236) 32138	171506, Урицкого, 9
Киров	Квадрат	(8332) 373273	610027, ул. К. Маркса, 127
Киров	ООО фирма «Электронсервис»	(8332) 271974	610021, Производственная, 18
Ковров	ООО «БытСервис+»	(09232) 31281	601900, Лопатина, 19
Коломна	Росинка2	(26) 141486	140400, Московская обл., прт Кирова, 15
Кольчугино	МУП «Старт»	(09245) 22657	601786, ул. 50 лет Октября, 15
Кострома	Гепард	(0942) 312501	156000, ул. Молочная гора, 3, Рыбные ряды, к. 1
Краснодар	ЧП Пузенко	(8612) 521281, 521160, 520934	350072, Московская 5 (зд РИП)
Красноярск	ЧП Близнецов	(3912) 276720, 653441	660020, ул. Дудинская, 12А
Красноярск	ЧП КуршаковаКвалком	(3912) 555063, 669869	660000, ул. Борисевича, 20
Курган	ТВсервис (ЧП Горланов)	(3522) 461542	640000, ул. Кирова, 83
Курган	Товарищество предпринимателей	(3522) 457683	640020, ул. Красина, 41
Курск	Сервисный центр «Сунцов»	(0712) 521340	305004, ул. Л. Тостого, 9
Липецк	ТОМсервис	(0742) 345252, 346750	398016, ул. Космонавтов, 10
Магадан	Видео Сервис (ЧП Осинцев)	(41322) 75706	685000, ул. Гагарина, 28В, офис 64
Магадан	Предприниматель Шантиленко П.М.	(41322) 75844	685000, Пролетарская, 59
Магнитогорск	МУП завод «Рембыттехника»	(3519) 232464	Ленинградская, 17
Майкоп	Джун Ltd	(87722) 47527, 70013, 70016	385000, ул. Хакурате, 155
Майкоп	ООО «Электрон – Сервис»	(87722) 66238	385018, Димитрова, 25
Махачкала	АСЦ «Техник ISE»	(8722) 647133, 642895	367026, ул. Имама Шамиля, 20
Миасс	Сервисный центр «Мастер»	(35135) 72462	пр. Автозаводцев, 49
Минеральные Воды	ПБООЛ Богданов В.А.	(87922) 76145	357202, Московская, 29а
Москва	ГТЦ «Мир и Сервис»	(095) 7440014	115477, Пролетарский прт, 23
Москва	ЗАО «КДС – Технический центр» / CPS – Technical Centre	(095) 7973434	121290, Шелепихинская набережная, 18
Москва	МВидеоСервис	(095) 7420101	109202, 2ая Карачаровская ул., 14
Москва	ООО «АМО БытСервис»	(095) 3212001, 3915027	115551, Домодедовская, 7, кор. 3
Москва	ООО РТЦ «Совинсервис»	(095) 4739003	129081, Ясный проезд, 10
Московская область	ООО «СТИ РемБытСервис»	(095) 2593663, 2590626	123100, Москва, ул. Анатолия Живова, 8, стр.1
Мурманск	ООО РТТЦ «ЭлектроникаСервис»	(8152) 595027	183050, пр. Ледокольный, 5

Мурманск	СиПиЭс	(8152) 237233	183038, ул. Марата, 1
Муром	ООО «ИнросСервис»	(09234) 46060	602252, Московская, 111
Набережные Челны	ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(8552) 538527	423815, прт Вахитова, 30/05
Набережные Челны	Филиал ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(8552) 497337	Набережная Тукая, 10/70
Нефтеюганск	СЦ Юганск (ЧП Якимов)	(34612) 52232, 52242	628303, 10 микрон, д. 9, кв. 53
Нижнекамск	Филиал ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(8555) 348350	Студенческая, 6
Нижний Новгород	ООО «НИСКОМ»	(8312) 650203	603009, Пятигорская, 4 А
Нижний Новгород	ПБООЛ Зорькин А.Я. СЦ «Бытовая автоматика»	(8312) 783552	603105, Ошарская, 88/1
Нижний Новгород	Гарант Грешнихин	(8312) 623601, 620029, 163141	603146, ул.Заярская, 18
Нижний Новгород	ООО Сервисный центр «Электроника»	(8312) 546818, 594620	603158, Лескова, 8
Нижний Новгород	ПБООЛ Божев Н.А. (Сервисный Центр «ТОКИО»)	(8312) 296366, 704251	603003, Заводской парк, 21
Нижний Тагил	ЦТО Ока	(3435) 410008, 295687	622036, ул. Октябрьской революции, 66
Новокузнецк	ЧП Волков	(3843) 554531	654038, ул. 40 лет ВЛКСМ, 34
Новомосковск	АВСцентр	(08762) 69920, 62227	301650, ул. Московская, 1
Новосибирск	Фрегат	(3832) 180207	630004, ул. Ленина, 53
Новосибирск	ООО «ИРП»	(3832) 101024	630007, Советская, 5а
Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	(3832) 924712	630054, Плахотного, 39
Новосибирск	ООО РТЦ «Совинсервис»	(3832) 230661, 232775	630091, Красный проспект, 50, Дом быта, 5 эт.
Норильск	Сервисцентр «Норильск Регион Сервис»	(3919) 481043	663300, Комсомольская, 4822
Обнинск	Радиотехника	(08439) 53131	249037, пл. Треугольная, 1
Омск	ООО «Телетекст сервис»	(3812) 312530	644042, пр. Маркса, 18
Омск	СБТ	(3812) 251610	644007, ул. Чернышевского, 2
Орел	ЗР ОО ОО ОО ВОИ	(0862) 51956	302001, ул. Черкасская, 2

**Сервис продукции всех марок группы Sandy, оригинальные запасные части,
расходные материалы, аксессуары**

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Орел	МастерЪ	(0862) 751480	302016, ул. Латышских Стрелков, 1
Оренбург	ТОО «Технический Центр «ЛикосСервис»	(3532) 775505, 776554, 779189	460006, Невельская, 8А
Орск	АльянсС	(3537) 266266	462428, ул. Краматорская, 10
Пенза	ООО «Техносервис»	(8412) 544301	440600, Пушкина, 10
Пенза	Техсервис	(8412) 558598	440044, ул. Коммунистическая, 28
Пермь	ООО «ИмпортСервис»	(3422) 656983, 661260	614107, Инженерная, 10
Пермь	СатурнР	(3422) 910281, 906163	614066, ул. Чайковского, 35
Пермь	СЦ «ЕвроСервис» (ИП Мосунов А.Л.)	(3422) 135333, 361394	614000, Большевикская, 134
Петрозаводск	СЦ «Бытехника»	(8142) 519008, 517239	185026, ул. Сортавальская, 14
Псков	САМ Беляев	(8112) 165527	180004, прт Октябрьский, 56
Пятигорск	ПБЮЮЛ Родионов Д.А.	(87933) 40666	357500, прт Калинина, 54а
Раменское	ООО «Сервисцентр Техника»	8 (096) 4674385, 73499, 32127	140100, МО, ул. Школьная, 9
РостовнаДону	ООО «Абрис плюс»	(8632) 443590	344018, пр. Буденновский, 72а
РостовнаДону	Ростовский филиал ООО «РТЦ Совинсервис»	(8632) 405782	344006, Соколова, 11
РостовнаДону	ЭЛТЕХ	(8632) 474152, 474152, 625268	344079, ул. Ленина, 63
Рыбинск	ООО «Трансэкспедиция», АСЦ «МЭДЖИК»	(0855) 556572, 286572	152920, пр. Серова, 8. АСЦ «МЭДЖИК»
Рыбинск	Служба «Техносервис» ЧП Удальцов	(0855) 520472, 246006	ул. Свободы, 12А
Рязань	ООО «Торговая компания НИСА»	(0912) 329281	390041, Зубковой, 17Б
Рязань	ООО «Фонограф Сервис»	(0912) 721712	390026, пл. 50летия Октября, 1
Рязань	Сервисный центр	(0912) 210734, 251580, 292300	390011, Куйбышевское ш., 21
Рязань	Спаркс	(0912) 215720, 774096	390046, ул. Горького, 17, офис 20
Самара	ООО «ОрбитаСервис»	(8462) 626262, 628869	443074, Мориса Тореза, 137
Самара	Политехсервис (ЧП Идрисов)	(8462) 311740	443010, ул. Льва Толстого, 14
Самара	СервисЦентр	(8462) 349428, 349463	443096, ул. Мичурина, 15, ТТЦ «Аквариум», 1й этаж, секция 1/2
СанктПетербург	«ВяткаСервис», ООО	(812) 3712464, 3270470, 3719228	196158, Московское шоссе, 5
СанктПетербург	ООО РТЦ «Совинсервис» СПб филиал	(812) 2750121, 2750571, 2750556	193144, Суворовский пр., 35
Саранск	Верона ООО	(8342) 483111	430000, ул. Пролетарская, 36
Саранск	ВидеоСервис (ЧП Гришин В.П.)	(8342) 245485, 249858	430016, ул. В. Терешковой, 18А
Саратов	Скарт	(8452) 484131, 484132	410040, прт 50 лет Октября, 110А
Саратов	СарСервис	(8452) 510099, 520520	410078, ул. Аткарская, 42/54
Северодвинск	ЧП Ульянов	(81842) 23184	ул. Воронина, 27А
Серпухов	ЧП Чиков Д.М. (ТЦ «Топаз»)	(27) 354300	142201, 1ая Московская, 44
Смоленск	Гарант	(0812) 683500	214000, ул. Ленина, 22/6
Смоленск	Гарант	(0812) 618800	214000, ул. Фрунзе, 22
Сочи	ТехИнСервис	(8622) 620295	354002, Курортный проспект, 76
Ставрополь	НордСервис	(8652) 393030	355044, прт Кулакова, 24
Старый Оскол	ООО «Техномаркет»	(0725) 441082, 440574	309530, мкрн Рудничный, 24
Сургут	ИП Олейник	(3462) 252563	628405, прт Комсомольский, 44
Сызрань	ООО «Сервисэлектро»	(8464) 980389, 910692	446000, пр. 50 лет Октября, 60 б
Сыктывкар	Атлантсервис	(8212) 310580	167000, ул. Индустриальная, 10
Сыктывкар	ООО ТТЦ «Сыктывкар»	(8212) 442001, 249542	167010, Первомайская, 32
Сыктывкар	СЦ «Бытовая Техника» (ООО ЛигаСервис)	(8212) 432856	167004, ул. Октябрьский проспект, 3
Тамбов	Атлантсервис	(0752) 726346	392000, ул. Московская, 23А
Тамбов	БВС2000	(0752) 751718	392002, ул. Энгельса, 5, мн «Юбилейный»
Тверь	ВесыВеста	(0822) 423389, 428494	170001, ул. Спартака, 50
Тверь	ООО «СтэкоСервис»	(0822) 320023	170002, Чайковского, 100
Тверь	Стэко	(0822) 320023	170002, прт Чайковского, 100

Тольятти	ООО «ВолгаТехника Холдинг»	(8482) 227185, 227241	445022, бр 50 лет Октября, 26
Тольятти	ЭПРО	(8482) 207256, 706512	445051, Приморский бр, 2, оф. 5
Томск	ДС	(3822) 247428, 593345, 597939	634034, ул. Учебная, 26, ООО «ДС»
Томск	ООО «АкадемияСервис»	(3822) 258580, 259808	634021, пр. Академический, 1, блок А, оф. 205
Томск	ООО «ГлавБьтСервис»	(3822) 266865	634021, Некрасова, 12
Томск	СБсервис	(3822) 527772	634061, ул. Никитина, 37А
Тула	ООО «АрхимедСервис»	(0872) 361917	300000, Ф. Энгельса, 40
Тула	ЗАО ПКФ «Профит» Сервисный Центр	(0872) 309565, 309464	300034, Вересаева, 1
Тула	ООО фирма «БАВИКС» (доб. 217)	(0872) 363180, 311151, 364448	300045, Морозова, 1Б
Тула	ПБОЮЛ Кузьмичев Сергей Николаевич	(0872) 325607	300600, Ф. Энгельса, 89
Тюмень	Аверс Сервис	(3452) 391218, 391229	625007, ул. Мельникайте, 131А
Тюмень	ООО «МетизМ»	(3452) 227124, 243202	625035, пр. Геологоразведчиков, 33
Тюмень	ООО «ТЦ Тюмень Импорт Сервис»	(3452) 224596	625026, Мельникайте, 97
УланУдэ	Кондорсервис	(3012) 442344	670034, ул. Гагарина, 15
УланУдэ	ПБОЮЛ Митрофанов С.А.	(3012) 410700	670013, Ключевская, 59
Ульяновск	АСЦ «РИО» (ЧП Мураев)	(8422) 646236	432063, ул. Кузоватовская, 29
Ульяновск	Лидинг	(8422) 209781	432072, прт Ульяновский, 10
Ульяновск	ТСЦ «Вятка» (ЧП Дрязгов)	(8422) 201522	432072, прт Ленинского Комсомола, 41
Уссурийск	Полукс ООО	(42341) 21035, 40039	692519, ул. Советская, 29
Уссурийск	ЧП «Дубовой Виталий Васильевич»	(42341) 37474	692503, Ленина, 134а
Уфа	Центр «Импорт Сервис»	(3472) 281701, 524697	450078, ул. Воровского, 93 ОАО ГП концерна «Баштелерадиосервис»
Уфа	Планета Люкс	(3472) 234485	450000, ул. Сочинская, 8
Уфа	СервисЦентр Техно	(3472) 229918, 232394	450000, ул. Чернышевского, 88
Ухта	Бытовая техника (ЧП Коновалов)	(82147) 47099	169300, ул. Бушуева, 18
Ухта	ООО «АВВА»	(82147) 63613	169300, Семяшкина, 8А
Хабаровск	ЗАО «ЕВГО» (СЦ «Парад Электроники»)	(4212) 328320	680000, Тургенева, 74
Хабаровск	СЦ Народная компания	7960841	680007, ул. Волочаевская, 8
Химки	МПФ «ЕВИК»	(095) 5731483	141400, Химки, Маяковского, 2

**Сервис продукции всех марок группы Sandy, оригинальные запасные части,
расходные материалы, аксессуары**

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Чебоксары	Белая Техника (ЧП Мельник)	(8352) 425003, 420900	428018, Московский проспект, 3
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	(3512) 492020, 492070, 492424	454008, Производственная, 8б
Челябинск	ЗАО ГСЦ «ТАТЬЯНА»	(3512) 722826	454081, Котина, 72
Челябинск	ЗАО Техносервис «Мир техники»	(3512) 424641	454021, Молодогвардейцев, 35Б
Челябинск	ООО «Электрон»	(3512) 410151, 640084	454112, пр. Победы, 302
Чита	СЦ «СлавянскийЭлектроника» ЧП Любин А.В.	(3022) 325522	672010, Ингодинская, 35
Чита	Техномаркет	(3022) 324500	672000, ул. Ленина, 121
ЮжноСахалинск	ЭлектроЛюксСервис (ЧП Петров)	(4242) 724357, 429754	693006, ул. Ленина, 2171
Якутск	БытСервис (ЧП Чураков)	(4112) 439966	677009, ул. Халтурина, 18
Ярославль	ЗАО фирма «ТАУ»	(0852) 796677, 796678, 796679	150049, ул. Свободы, 101
Украина			
Белая Церковь	ООО «АТЛАНТ ПЛЮС»	(04463) 67515	09113, ул. Клиническая, 6
Винница	СПД Ваниев Л.М.	(0432) 464393	21030, прт Юности, 16
Днепродзержинск	СЦ «Росток»	(0569) 535480	51934, пр. Ленина, 66
Днепропетровск	«Техносервис»	(0562) 335638	49051, ул. Философская, 21
Днепропетровск	ДФ СП «Транс Сервис»	(0562) 342391	49027, ул. Коцюбинского, 16
Днепропетровск	ООО «Интерсервис»	(0562) 271570	49051 ул. Калиновая, 1
Днепропетровск	СЦ «Бюро проката»	(056) 3702322	49000, ул. Плеханова, 20
Донецк	«ВесыСервис»	(062) 3456190	83052, пр. Ильича, 103
Донецк	«СИТИСЕРВИС»	(0622) 940033	83052, бул. Шахтостроителей, 1/17
Донецк	Фокстрот	(062) 3853755	83000, прт Мира, 13
Житомир	ЧМП «Выбор»	(0412) 418826	10014, ул. Победы, 32
Запорожье	ЗФ ООО «Интерсервис»	(0612) 154801	69006, пр. Металлургов, 12А
Запорожье	ЗФ СП «Транс Сервис»	(0612) 120303	69035, ул. 40летия Сов. Украины, 39б
ИваноФранковск	ООО «КаскадКарпаты»	(03422) 43262	76000, ул. Галицкая, 22
ИваноФранковск	СЦ «Бриз»	(03422) 22402	76002, ул. Нова, 5 и 19А
Измаил	Экран	(048) 7433968	68600, ул. Котовского, 59
Керчь	СЦ «МЕРКУРИЙ»	(06561) 21373	98302, ул. Пирогова, 1
Керчь	Фокстрот	(06561) 23062	98300, ул. Кирова, 3
Киев	КФ СП «Транс Сервис»	(044) 5685150	01034, ул. Золотоворотская, 2а, оф. 24
Киев	ООО «Равис»	(044) 5404992	02218, ул. Радужная, 25б
Киев	ООО «ЭЛЕКТРОСЕРВИС»	(044) 4160534	01050, ул. Глубочицкая, 53, 3 эт.
Киев	ООО «ДТС»	(044) 4515896	04212, ул. Тимошенко, 9
Киев	Фокстрот	(044) 4405233	04060, ул. Щусева, 44
Кировоград	КФ ООО «Интерсервис»	(0522) 301653	25030 пр. Правды, 16
Кировоград	СПД Ваниев Л.М.	(0522) 249647	25006, прт Коммунистический, 1/7
Краматорск	«ВесыСервис»	(0626) 444898	84301, ул. Дворцовая, 57
Краматорск	ВалдисСервис	(06264) 56456	84313, ул. Парковая, 15
Кременчуг	«ИНЭКРЕМЕНЬ»	(05366) 31121	39600, ул. Победы, 17/6
Кременчуг	Фокстрот	(0536) 746725	39600, 101 квартал, дом 3
Кривой Рог	Домтехсервис	(0564) 743615	50069 ул. Волгоградская, 4
Кривой Рог	Фокстрот	(0564) 400764	50103, ул. Карла Либкнехта, 1
Луганск	ООО НПП «Корсак»	(0642) 345606	91058, ул. Коцюбинского, 27
Луганск	ЧП «Терещенко»	(0642) 588762	91005, ул. Фрунзе, 136 б
Львов	ЛФ СП «Транс Сервис»	(0322) 975588	79008, ул. Винниченко, 30
Львов	ООО «МаркетЛьвов»	(0322) 337063	79018, ул. Стороженко, 12
Мариуполь	«ВесыСервис»	(0629) 521521	87547, пр. Строителей, 132
Мариуполь	Нейтрон	(0629) 529282	87500, пр. Металлургов, 94
Николаев	НФ ООО «Интерсервис»	(0512) 471519	54017, пр. Ленина, 55
Николаев	ЧП «Осипенко»	(0512) 575235	54003, пр. Ленина, 184
Одесса	ОФ СП «Транс Сервис»	(048) 7771140	65029, ул. Новосельского, 64
Одесса	Фокстрот	(0482) 372192	65029, Александровский прт, 4, кв. 12
Павлоград	«Пинфок»	(05632) 31193	51409, ул. Ленинградская, 3а
Полтава	НПО «Промэлектроника»	(0532) 186691	34022, ул. Пролетарская, 22

Полтава	ПФ ООО «Интерсервис»	(0532) 509889	36014 ул. Октябрьская, 73
Ровно	ЗАО «Бытрадиотехника»	(0362) 235303	33012, ул. Бендеры, 45
Севастополь	СЦ Кауф	(0692) 456072	99011, ул. Большая Морская, 41
Севастополь	ООО «ПанорамаС»	(0692) 231055	99000, ул. Руднева, 33
Северодонецк	ПКП «Сев. радиотехника»	(06452) 43030	93400, ул. Маяковского, 13
Симферополь	Предприятие «НАДИР»	(0652) 510176	95011, ул. Самокиша, 22
Симферополь	ЧП «Гарант»	(0652) 493770	95013, ул. Трубаченко, 7
Сумы	Фокстрот	(0542) 365058	40024, ул. Прокофьева, 19
Сумы	ЧПКФ «Сервисцентр»	(0542) 210679	40030, ул. Героев Сталинграда, 3
Тернополь	ООО «ТернаваСервис»	(0352) 433022	46024, ул. Злуки, 39
Тернополь	Фокстрот	(0352) 433887	46023, ул. С. Петлюры, 4
Феодосия	Фокстрот	(06562) 31284	98100, ул. Базарная, 4
Харьков	Фокстрот	(0572) 588319	61001, ул. Кирова, 38
Харьков	ХФ СП «Транс Сервис»	(0572) 142472	61072, пр. Ленина, 31
Харьков	ЧП Глазунов К.Э.	(057) 7123860	61052, ул. Полтавский Шлях, 30
Херсон	ООО «Радио»	(0552) 226121	73000, ул. Советская, 23
Херсон	ХФ ООО «Интерсервис»	(0552) 420286	73014, ул. Суворова, 4
Хмельницкий	ООО «Тритон ЛТД»	(03822) 60233	28009, ул. Козацкая, 42
Черкассы	ООО «ЕвразияС»	(0472) 663653	18023, ул. Одесская, 8
Черкассы	Фокстрот	(0472) 475811	18002, ул. Шевченко, 241/83
Чернигов	ООО «Лагрос»	(0462) 101493	14005, пр. Мира, 80
Чернигов	Фокстрот	(0462) 175858	14000, ул. Полуботько, 18
Черновцы	Фокстрот	(0372) 554720	58003, ул. Л. Кобылицы, 51/4

Сервисная сеть постоянно развивается, поэтому в данном списке возможны изменения.

Sikkerhetsforskrifter og vedlikehold

- Bruk en egnet sikkerhetsbryter.
- Kun for innendørs bruk
- Ha ikke vann direkte på induksjonsplaten når du rengjør den.
- Bruk aldri tom gryte (uten mat i) da den kan bli ødelagt og, i alle tilfeller, kan det være farlig.
- Varm aldri opp boksemat uten først å åpne boksen. Boksen kan eksplodere fordi innholdet utvider seg når det blir varmet opp.
- Når kokesonen har stått på lenge blir den veldig varm. Rør ikke platetoppen for det er lett å brenne seg.
- Kontroller med jevne mellomrom at det ikke ligger noe som hindrer luftsirkulasjonen under platetoppen (glass, papir osv.).
- La ikke metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og grytelokk ligge på platetoppen slik at de blir varme.
- Benytt aldri induksjonsplatetoppen i nærheten av gass- eller parafinovner.
- Oppbevar ikke vaske- og rensedmidler eller lett antennelige materialer under induksjonsplatetoppen.
- Dersom platetoppen går i stykker, må du straks slå av alt så du ikke får elektrisk støt.
- Bruk ikke gryter med ru bunn som kan skade den glasskeramiske toppen på kokeplaten.

- Rengjør platetoppen ofte slik at det ikke samler seg opp skitt som kan forårsake at komfyren ikke fungerer som den skal.
 - ADVARSEL: Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at varmeelementene ikke berøres.
 - Barn under 8 år må holdes unna produktet eller være under kontinuerlig tilsyn.
 - Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske eller mentale evner eller personer uten erfaring eller kunnskaper om bruken av produktet, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring om bruken av produktet på en trygg måte og er innforstått med potensielle farer.
 - Barn skal ikke leke med produktet.
 - Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn
 - ADVARSEL: Matlaging på en platetopp uten tilsyn der det brukes fett eller olje, kan være farlig og føre til brann.
 - ALDRI prøv å slukke brannen med vann, men slå av platetoppen og slokk flammene med et lokk eller et brannteppe.
 - ADVARSEL: Brannfare: ikke legg fra deg ting på platetoppen.
- Ikke bruk damprens i rengjøringsprosessen
- Etter bruk må varmeplatene slås av med temperaturkontollen. Ikke stol på kjeledetektoren.
 - produktet skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern timer eller egen fjernstyring.

- Frakoblingsutstyr må være innlemmet i de fastmonterte kablene i samsvar med koblingsforskriftene.
- instruksjonene må angi hvilken ledningstype som skal brukes, og ta høyde for temperaturen på baksiden av produktet.
- Dersom ledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten eller en servicerepresentant eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at man unngår farer.
- **FORSIKTIG:** For å unngå farer pga. feil innstilling av varmebryteren, må ikke dette produktet kobles til en ekstern tilkoblingskilde, som f.eks. en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slår produktet av eller på.

Kjære Kunde,

takk for at du har valgt CANDY induksjonsplatetopp, et produkt som vi er sikre på du kommer til å ha glede av i mange år fremover.

Les denne bruksanvisningen nøye før bruk og oppbevar den omhyggelig for senere bruk.

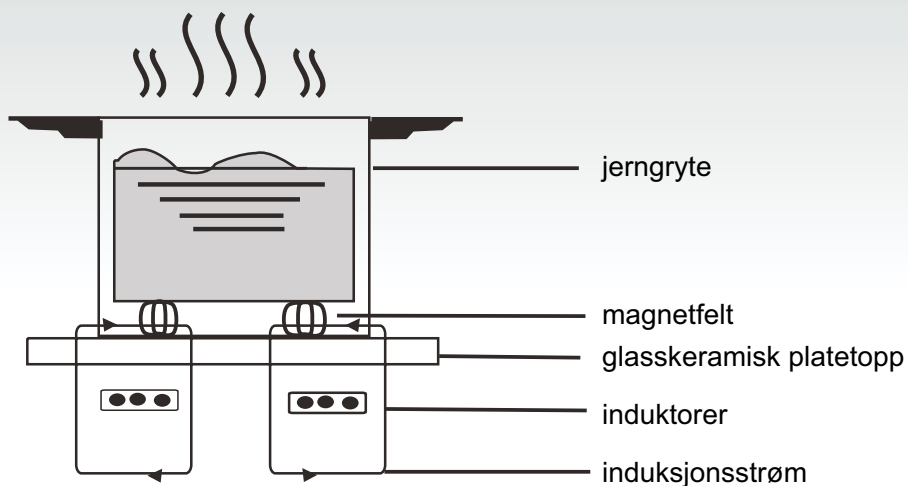
Introduksjon

Induksjonsplatetopp tilfredsstillere alle krav og behov ved matlaging med elektromagnetisk oppvarming, takket være et mikrodatastyrt og multifunksjonelt kontrollsystem, og er et meget bra valg for moderne familier.

Dette husholdningsproduktet som er produsert med spesialmaterialer er utrolig lett å bruke og meget holdbart og sikkert.

Hvordan den fungerer

Induksjonsplatetoppen består av en elektrisk spole, en plate av ferromagnetisk materiale og av et kontrollsystem. Elektrisk strøm lager et kraftig elektromagnetisk felt rundt spolen. Dette lager en serie bølger som produserer varme, som igjen overføres fra kokeplatens overflate til kokekaret.



Sikkerhet

Denne platetoppen er kun beregnet for hjemmebruk.

Våre produkter er stadig i utvikling og vi forbeholder oss derfor retten til å endre og oppdatere produktet med eventuelle nye tekniske utviklinger.

● Beskyttelse mot overoppheting

En sensor kontrollerer temperaturen i platetoppen. Dersom temperaturen overskrider sikkerhetsgrensen slukkes platetoppen automatisk.

● Varsel om gjenstander som ligger på platetoppen

Hvis man setter en gryte med en diameter på mindre enn 80 mm, små gjenstander (f.eks. kniver, gafler eller nøkler) eller en ikke magnetisk gryte (for eksempel aluminiumsgryte) på platen, utløses automatisk et lydsignal som varer i ca. 1 minutt. Hvis problemet ikke løses, vil platetoppen automatisk gå over til stand-by.

● Alarm for restvarme

Når platetoppen har stått på lenge kan den forsette å avgi restvarme. Bokstaven "H" på displayet varsler at man ikke må berøre platetoppen.

● Selvslukningssikring

Selvslukning er også en sikkerhetsfunksjon som aktiveres automatisk i induksjonsplatetoppen dersom man skulle glemme å slukke platen. Den automatiske selvslukningssikringen aktiveres etter som hvilken varmestyrke man har innstilt, som vist i tabellen under:

Varmestyrke	Kokesonen slås automatisk av etter
1~5	8 timer
6~10	4 timer
11~14	2 timer
15	1 timer

Når maten er ferdig og du fjerner gryten slutter induksjonsplatetoppen å avgi varme og, etter et lydsignal som varer i 1 minutt, blir den slått av.

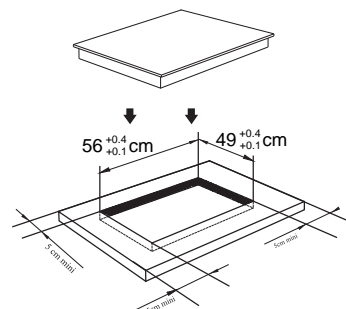
NB!

personer med pacemaker må ikke bruke dette husholdningsapparatet uten at de først har konsultert legen.

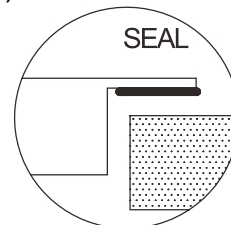
Installasjon

Installasjon av platetoppen

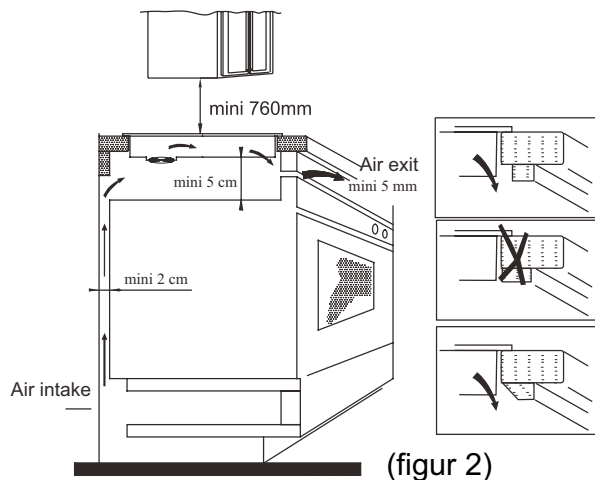
1. Følg målene du finner på tegningen og lag et hull i møbelet; for en korrekt installasjon må det dessuten være minst 5 cm avstand rundt platen. Pass på at bordplaten hvor platetoppen skal installeres har en tykkelse på minst 30 mm, og at den er laget av et materiale som tåler høye temperaturer slik at den ikke deformeres pga varmen fra kokeplaten (figur 1).



(figur 1)



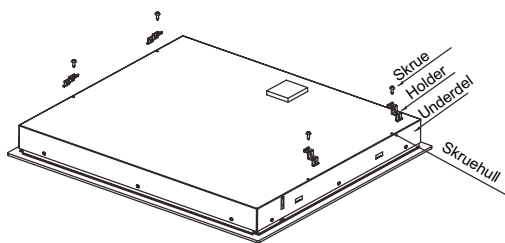
2. Pass alltid på at induksjonsplatetoppen hviler støtt på bordplaten, og at det er god ventilasjon (figur 2).



(figur 2)

OBS: pass på at det er en avstand på minst 760 mm mellom platetoppen og et eventuelt skap over den.

3. Når du har plassert platetoppen fester du den til bordplaten med fire holdere (som vist på figuren). Reguler deretter hver holder etter bordplatenes tykkelse.



Sikkerhetsforholdsregler

- (1) Induksjonsplatetoppen skal installeres av en autorisert installatør. Gjør ikke installasjonen selv.
- (2) Induksjonsplatetoppen må ikke monteres på kjøleskap, oppvaskmaskiner eller vaskemaskiner.
- (3) Induksjonsplatetoppen skal installeres slik at det garanteres en optimal varmeavledning.
- (4) Vegg og flaten under induksjonsplatetoppen må være varmebestandig.
- (5) For å unngå skader må den tynne filmen som kleber platetoppen til bordflaten være varmebestandig.

4. Elektrisk tilkoping

Tilkoplingen til el-nettet skal utføres av teknisk kyndig personale og i henhold til gjeldende forskrifter. I figur 3 vises det hvordan platetoppen skal tilkoples.

Spenning og frekvens	Elektrisk tilkoping			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Svart	2 L2 Brun	3 4 N Grå og Blå:	5 Gul/grønn
220-240V 50/60Hz	1 2 L Svart og Brun	3 4 N Grå og Blå:	5 Gul/grønn	

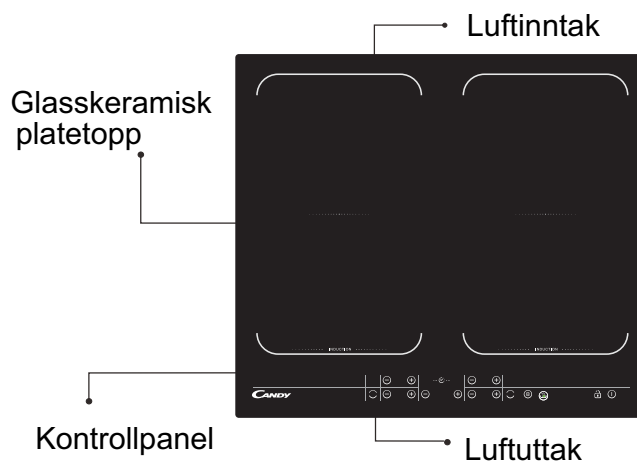
Kontroller at det elektriske anlegget har forsvarlig jording i henhold til gjeldende lover og forskrifter. Jording er obligatorisk. Produsenten frasier seg ethvert ansvar for personskader eller skader på gjenstander som skyldes at denne forskriften ikke overholdes.

Dersom apparatet ikke er utstyrt med støpsel skal man sette et normalisert støpsel, egnet for belastningen som angis på skiltet, på kablen.

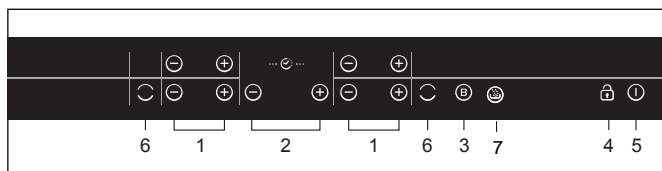
Dersom man ønsker en fast tilkoping til nettet må man installere, mellom apparatet og nettet, en flerpolet bryterenhet med kontaktavstand på minst 3 mm.

Dersom ledningen er ødelagt må den straks skiftes ut av en teknisk kyndig person. Ledningen må ikke være bøyd eller ligge i klem.

Beskrivelse av induksjonsplatetoppen



Skjema over kontrollpanelet



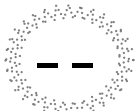
1. Strømstyrkeregulering
2. Timer
3. Boost
4. Tast for sikkerhetssperre
5. PÅ/AV
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

Bruksanvisning

Når strømmen slås på, høres summeren én gang, og alle indikatorene lyser i ett sekund og slukker deretter. Komfyren er nå i standby-modus. Sett kasserollen midt i kokesonen.

Bruksanvisning

1. Trykk på "ⓘ" -knappen slik at alle indikatorene viser "--".



Velg effektnivå ved å trykke på "+" eller "-" for den aktuelle kokeplaten. I begynnelsen viser indikatoren "8" eller "1" når du trykker "+" eller "-". Juster opp eller ned med "+" eller "-".



Hvis du trykker "+" og "-" samtidig, går effektinnstillingen tilbake til "0" og kokesonen slås av.



OBS: Når du trykker "ⓘ", vil induksjonskomfyren gå tilbake til standby-modus hvis det ikke utføres noen annen operasjon innen 1 minutter.

Ved bruk i normal modus, uansett effekt nivå, er ikke effekten på sone #1 og #2 høyere enn 3000 Watt.

Ved bruk i normal modus, uansett effekt nivå, er ikke effekten på sone #3 og #4 høyere enn 3000 Watt.

Boost-funksjon

Trykk på "ⓑ" -knappen slik at effektnivåindikatoren viser "b".



Advarsel:

1. Boost-funksjonen fungerer kun i 5 minutter, deretter går kokesonen tilbake til den opprinnelige innstillingen.
2. Boost-funksjonen virker på alle kokesonene.

Avbryte "BOOST"-modus

Du kan avbryte "Boost"-modusen ved å trykke på "+" or "-" til den tilsvarende sonen.



Timer-funksjon

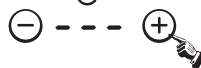
Hvis mer enn 1 sone er slått på:

- Aktiver valgte sone ved å trykke "+" eller "-" for den sonen, og de korresponderende sifrene vil blinke.



- Trykk så "+" eller "-" timer-knappen. Effektnivåindikatoren blinker og viser "0" og timer-indikatoren blinker.
 - I begynnelsen viser indikatoren "1", still timeren ved å trykke på "+" eller "-".
- Når tiden er stilt inn, kan du velge effektnivå for kokesonen.

... ⌚ ...



- Still inn tiden i et tidsintervall mellom 1 minutt og 9 timer og 59 minutter ved å trykke på "+" eller "-".
- Trykk "+" én gang for å øke tiden med ett minutt:
Hold ned "+" for å øke tiden med 10 minutter:
Når tiden overstiger 1 time, holder du ned "+" for å øke tiden med 30 minutter.
- Trykk "-" én gang for å redusere tiden med ett minutt:
Hold ned "-" for å redusere tiden med 10 minutter:
Når tiden overstiger 2 time, holder du ned "-" for å redusere tiden med 30 minutter.
- Du kan stille effektnivået når du er i timer-modus.

Hvis timeren er aktivert for mer enn 1 sone:

- Timeren kan aktiveres for alle 4 kokesonene. Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, er desimaltegnet for respektive kokesoner på.



- på timer-skjermen vises tiden som først vil utløpe. Desimaltegnet til den korresponderende sonen vil blinke. Når nedtellingstimeren utløper, slås den korresponderende sonen av. Deretter vil desimaltegnet til første etterfølgende tidsutløp og korresponderende sone blinke.



- Hvis timeren er stilt, men ikke aktiv på noen sone, vil den ganske enkelt fungere som et vanlig tidsur.

Merk:

1. Når timeren viser 0 minutter, er timeren avbrutt.
2. Når tiden er utløpt, slås respektiv kokesone av.
3. Etter å ha stilt inn timeren og timer-indikatoren har blinket i 5 sekunder, bekreftes innstillingstiden automatisk.
4. I timer-modus kan du trykke "+" eller "-" på timeren samtidig, og effektinnstillingen vil gå tilbake til "0" og tidsinnstillingen avbrytes.

Bruksanvisning

Sikkerhets-modus

Av hensyn til barns sikkerhet, er induksjonskomfyren utstyr med en sperreinnretning.

- Lås:

I driftsmodus kan du trykke "🔒", og komfyren går i låsemodus, timeren vil vise "LOC" og resten av knappene deaktiveres, unntatt "ⓘ"-knappen.



I standby-modus kan du trykke på "låse"-knappen, og komfyren går over til låsemodus, timeren vil vise "LOC" og resten av knappene deaktiveres. Timeren viser "LOC" en stund og deretter slukkes den.

Hvis du trykker på knappen, vises "LOC" en stund.

Hvis du holder ned "ⓘ"-knappen så vises "LOC" i 2 sekunder, deretter vises "LOC" og låsefunksjonen deaktiveres.

- Låse opp:

Hold ned "låse"-knappen i 3 sekunder, og låsefunksjonen deaktiveres.

Hold varm

Denne funksjonen lar deg holde maten varm i opptil 2 timer. Aktiver den valgte sonen ved å trykke på knappene "-" eller "+".



Trykk på tasten for å velge hold varm-nivå. "I" vil vises under det valgte området.



Avbryte Hold varm-modusen

For å avslutte hold varm-funksjonen, velg et annet effektnivå

FLEKSIBELT OMRÅDE

Dette området kan benyttes som en single sone eller som to individuelle soner, ut i fra behovet.

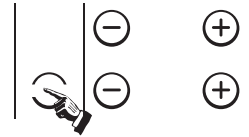
Det fleksible området består av 2 individuelle induksjons soner som kan kontrolleres separat. Når den benyttes som en single sone, vil det ubenyttede området automatisk slukkes etter ett minutt.

For å oppnå best mulig kokeeffekt og en jevn varmfordeling bør kokekaret være riktig plassert:

- I forkant eller i bakkant av den fleksible sonen dersom kokekaret er mindre enn 22 cm
- Større kokekar kan plasseres fritt

Som stor sone

For å aktivere det fleksible området som en single stor sone, trykk på de tilegnede tastene.



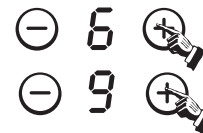
En LED lyse for å indikere den fleksibleområdedharblittaktivert

Effekt innstillingene fungerer som et helt normalt område.

Dersom kokekaret flyttes fra fremre til bakre område (eller vice versa), vil det fleksible området automatisk oppdage den nye posisjonen og opprettholde den samme effekten.

Som to individuelle soner

For å benytte det fleksible området som 2 individuelle soner med ulik effekt, trykk de tilegnede tastene.



Hvis den fleksible areal er på, trykker du på egentast for å slå det av, før du brukersom to forskjellige soner

Maksimal strømstyrke for hver kokesone.

Kokesone	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Strømstyrken vist i tabellen kan variere etter hva slags materiale gryten er laget av og hvor stor den er.

Utvalg av gryter og kokekar



jernpanne til steking



gryte i rustfritt stål



jerngryte



jernpanne



kjele av emaljert rustfritt stål



emaljert gryte



flat jerngryte

1. Mange forskjellige kokekar er egnet for bruk på induksjonsplater. Denne kokeplaten er i stand til å identifisere dem og kontrollere om de er egnet på en av følgende måter:
sett kokekaret på en av kokesonene. Dersom denne sonens indikator viser et strømstyrkenivå er kokekaret egnet for induksjonsplaten; hvis indikatoren viser "⚡" kan du ikke bruke det.
2. Prøv med en magnet på gryten: hvis magneten tiltrekkes av gryten kan den brukes på induksjonsplaten.
NB. grytebunnen må inneholde magnetisk ledende materiale.
Gryten skal ha flat bunn med en diameter på over 14 cm.
3. Nutzen Sie Pfannen, deren Durchmesser genauso groß ist wie der des Kochfeldes. Unter Verwendung eines Topfes wird die Energie bis hin zur maximalen Effizienz genutzt. Nutzen Sie einen kleineren Topf, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140mm werden vom Kochfeld nicht erkannt und entsprechend nicht erhitzt.

Rengjøring og vedlikehold

Platetoppen kan rengjøres som forklart nedenfor:

Type smuss	Rengjøres slik	Rengjøringsutstyr
lite smuss	med varmt vann, tørkes tørt	rengjøringsvamp
mye smuss	med varmt vann og tørkes av med en spesialsvamp for glasskeramiske flater	spesialsvamp for glasskeramiske flater
inntørket smuss	hell hvit eddik på flekken og vask med en myk klut, eller bruk et spesielt rengjøringsmiddel	selvklebende papir for glasskeramiske flater
Sukker, plast eller smeltet aluminium	Bruk en skrape for glasskeramiske flater (bruk helst et silikonholdig produkt som beskytter glasset)	selvklebende papir for glasskeramiske flater

OBS: ta ut støpselet før apparatet rengjøres

Feilsignal og kontroll

Dersom det oppstår et problem eller en feil, aktiveres automatisk en beskyttelsesfunksjon i induksjonsplatetoppen og displayet viser følgende koder:

Problem	Mulige årsaker	Løsning
F0/F1/F2	feil på viften	Kontakt leverandøren
F3-F8	feil på temperaturmåleren	Kontakt leverandøren
E1/E2	unormal spenning	sjekk strømtilførselen Deretter setter du på apparatet igjen.
E3/E4	unormal temperatur	kontroller gryten
E5/E6	utilstrekkelig varmestråling	sett på apparatet igjen når platen er blitt kald

Dette er en liste over de vanligste feil som kan oppstå.

Prøv ikke å ta fra hverandre platetoppen på egen hånd. Det kan være farlig og kan forårsake større skader.

KUNDESERVICE

Før du ringer Kundeservicesenteret

Dersom apparatet ikke fungerer ber vi deg om å kontrollere:

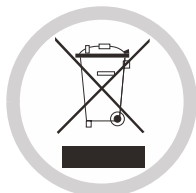
- at støpselet sitter i stikkontakten
- lese feilsøkingstabellen ovenfor

Dersom apparatet, etter at du har kontrollert, fremdeles ikke fungerer:

slå av apparatet, prøv ikke å reparere det på egen hånd og ring straks Kundeservicesenteret

Spesiell erklæring

Innholdet i denne håndbok er nøye kontrollert. Produsenten frasier seg imidlertid et hvert ansvar for eventuelle feil eller utelatelser i den trykte teksten. Eventuelle tekniske endringer vil bli tilføyd uten varsel i eventuelle reviderte utgaver av denne bruksanvisningen. Bildet gjelder det aktuelle produktet.



ADVARSEL: dette produktet må ikke håndteres som vanlig husavfall. Det skal behandles særskilt.

Dette husholdningsproduktet er produsert i henhold til EU-direktivet 2002/96/CE som omhandler behandling av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr. Når du hjelper oss med å overholde forskriftene om avfallsbehandling av dette produktet bidrar du til å unngå at uriktig behandling forårsaker helse- og miljøskader.

Dette symbolet viser at produktet ikke skal behandles som vanlig husavfall, men leveres til en miljøstasjon for gjenvinning og behandling av avfall fra elektriske og elektroniske materialer.

Vennligst kontakt nærmeste miljøstasjon for videre opplysninger om behandling, avsetting og gjenvinning av produktet, eller henvend deg til forhandleren hvor du har kjøpt dette produktet.

Sikkerhed og vedligeholdelse

- Brug en sikkerhedsafbryder som udelukkende bruges til dette husholdningsapparat.
- Kun til indendørs brug.
- Vask aldrig induktionskogetoppen direkte med vand.
- Brug aldrig en tom gryde på kogetoppen (uden mad som skal tilberedes), da den kan blive ødelagt, og da det under alle omstændigheder er farligt.
- Opvarm ikke madvarer på dåse uden først at have åbnet dåsen, da den ellers kan revne, når den udvider sig pga. varmen.
- Efter længere tids brug vil kogefeltet være meget varmt. Rør ikke ved kogetoppens overflade for at undgå forbrændinger.
- Kontrollér jævnligt at luften under kogetoppen kan cirkulere frit og ikke er blokeret (fx af glas, papir, osv.).
- Efterlad ikke genstande i metal som knive, gafler, skeer eller låg på kogetoppen, da disse også bliver varme.
- Brug aldrig induktionskogetoppen i nærheden af gas- eller kerosenbrændere.
- Anbring ikke brændbare materialer eller rengøringsog rensmidler under induktionskogetoppen.
- Hvis overfladen på kogetoppen går i stykker, skal apparatet slukkes for at undgå elektrisk stød.

- Brug ikke gryder med ru bund da kogetoppens glaskeramiske overflade ellers kan blive ødelagt.
- Rengør regelmæssigt kogetoppen for at undgå, at der ophober sig snavs, som kan hindre den i at fungere korrekt.
ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme ved brug. Undgå berøring med de varme dele.
- Børn under 8 år skal holdes fra apparatet, med mindre de er under konstant overvågning
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og viden om brug af apparatet, hvis de overvåges eller får instruktion i brug og forstår de farer, der kan være i forbindelse med brug.
- Børn må ikke lege med apparatet
- Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden overvågning
- ADVARSEL: Tilberedning af madvarer med fedtstof eller olie skal holdes under opsyn for at undgå farer eller brand
- Prøv ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk derimod apparatet og dæk flammerne over med f.eks. et låg eller et brandtæppe
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne

- Benyt ikke en damprenser til rengøringsprocedurer
- Efter brug , sluk da kogepladene elementer på deres kontrolknapper i stedet for at stole på detektoren
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem
- Frakobling skal ske i de faste ledninger i overensstemmelse med gældende regler og bestemmelser
- Af instruktionen skal det fremgå, hvilken type ledning, der skal benyttes og temperaturen på bagsiden af apparatets overflade skal indtænkes
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare
- **ADVARSEL:** For at undgå mulige farer forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern afbryderenhed, som f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, hvor regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsleverandøren

Kære kunde,

tak fordi De har valgt en induktionskogetop fra CANDY, et produkt som De helt sikkert vil få glæde af i mange år.

Læs denne brugervejledning grundigt igennem, før De tager produktet i brug, og opbevar den omhyggeligt, så De kan slå op i den, hvis det bliver nødvendigt.

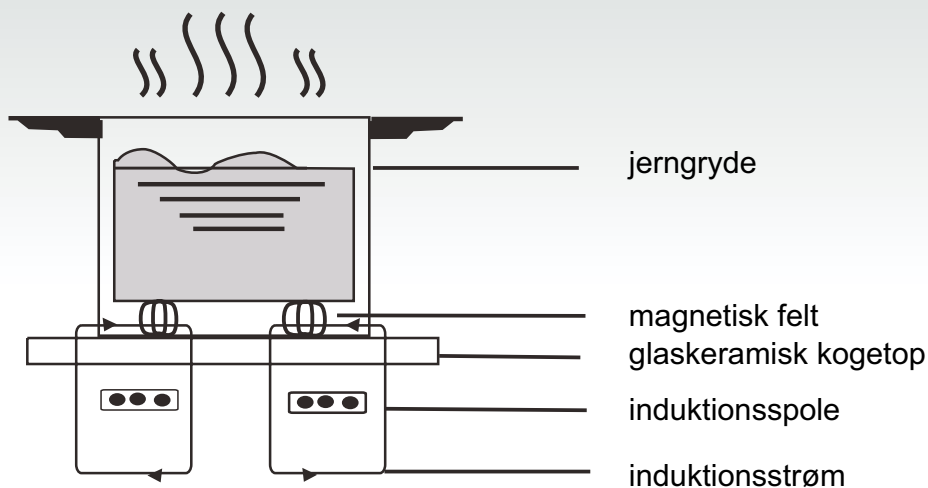
Indledning

Induktionskogetoppen kan opfylde de mange forskellige behov som kræver kogning via elektromagnetisk opvarmning. Takket være et micro-computerstyret kontrolsystem med flere funktioner er den det rette valg til moderne familier.

Denne induktionskogetop er fremstillet i særlige materialer og er sikker, slidstærk og særdeles nem at bruge.

Sådan virker den

Induktionskogetoppen består af en elektrisk spole, en plade i ferromagnetisk materiale og et kontrolsystem. Strømmen generer et kraftigt elektromagnetisk felt omkring spolen. Dette skaber en række bølger som genererer varmen, der ledes videre til beholderen på kogetoppens overflade.



Sikkerhed

Denne kogetop er udviklet til privat brug. Vi er altid opmærksomme på at forbedre vore produkter og forbeholder os ret til at foretage ændringer i takt med eventuel ny teknologisk udvikling.

● Overophedningsbeskyttelse

En sensor kontrollerer temperaturen inde i kogetoppen. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, slukkes kogetoppen automatisk.

● Besked om genstande i berøring med kogepladerne

Hvis der på kogetoppen placeres en gryde med en diameter på under 80 mm, små genstande (som knive, gaffler, nøgler) eller en gryde som ikke er magnetisk (fx af aluminium), aktiveres der automatisk et lydsignal, som vil lyde i ca. 1 minut. Hvis problemet varer ved, vil kogetoppen automatisk gå i stand-by.

● Eftervarme alarm

Hvis kogetoppen bruges i længere tid, kan den efter brug være varm. Bogstavet "H" på displayet advarer om, at kogetoppen er varm og at den ikke skal berøres.

● Beskyttelse via automatisk slukning

Automatisk slukning er en ekstra sikkerhedsfunktion på Deres induktionskogetop, som aktiveres, når man glemmer at slukke den. Den automatiske slukning af kogetoppen afhænger af den anvendte intensitet, som det fremgår af tabellen vist herunder:

Intensitetsniveau	Kogefeltet slukker automatisk efter
1~5	8 timer
6~10	4 timer
11~14	2 timer
15	1 timer

Når gryden efter kogningen fjernes, opvarmer induktionskogetoppen ikke længere og vil, efter at lydsignalet har lydt i et minut, slukkes.

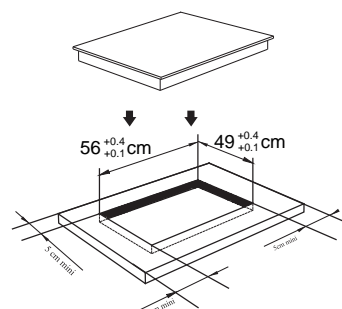
Bemærk:

personer med pacemaker må kun anvende dette husholdningsapparat efter aftale med egen læge.

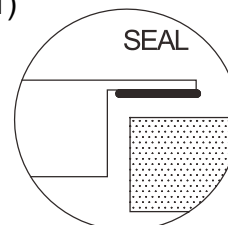
Installation

Fremgangsmåde for installation

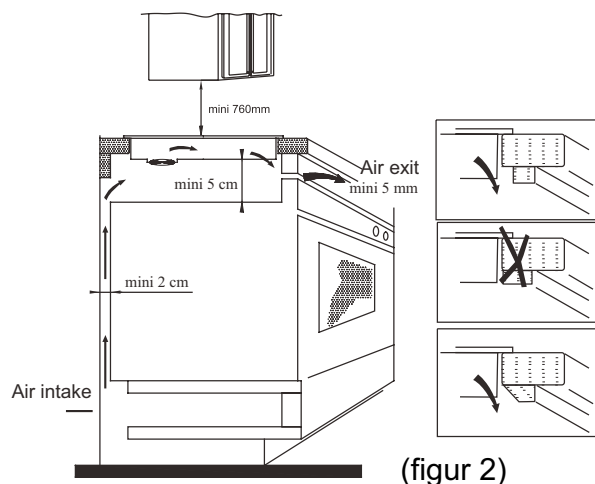
1. Bor et hul i møblets overflade, idet målene på tegningen overholdes; For en korrekt installation skal der desuden være fri plads omkring kogetoppen på mindst 5 cm. Det skal sikres, at bordpladen som kogetoppen skal placeres på har en tykkelse på mindst 30 mm, og at den er fremstillet i et materiale, som kan tåle høje temperaturer, da den ellers kan deformeres af varmen fra kogetoppen (figur 1).



(figur 1)



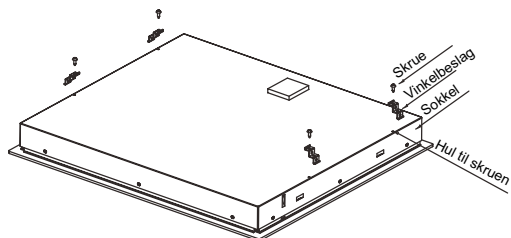
2. Sørg altid for at induktionskogetoppen sidder tæt fast på bordets overflade, og at den er tilstrækkelig ventileret (figur 2).



(figur 2)

Bemærk: mellem kogetoppen og et eventuelt køkkenmodul ovenover, skal der være en afstand på mindst 760 mm.

3. Efter at have placeret kogetoppen i hullet, skal den fastgøres til overfladen, den hviler på med 4 vinkelbeslag, (som vist på billedet). Justér hver enkelt beslag afhængigt af tykkelsen på overfladen, som kogetoppen hviler på.



Sikkerhedsforanstaltninger

- (1) Induktionskogetoppen skal installeres af en faguddannet person. Foretag ikke selv installationen.
- (2) Induktionskogetoppen må ikke monteres på køleskabe, opvaske- eller tørretumblere.
- (3) Kogetoppen skal installeres på en sådan måde, at der sikres optimal varmeafgivelse.
- (4) Væggen og området under kogetoppen skal være varmeresistente.
- (5) For at undgå skader, skal den tynde film, som limer kogetoppen til overfladen, den hviler på, være varmeresistent.

4. Elektriske tilslutninger

Tilslutning til strømforsyningsnettet skal foretages af en faguddannet person og i henhold til gældende regler.

Fremgangsmåden for tilslutningen af kogetoppen er angivet i figur 3.

Spænding og frekvens	elektrisk forbindelse				
400V 2-N 50/60HZ	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Sort	Brun	Grå og blå		Gul/grøn
220-240V 50/60HZ	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Sort og brun		Grå og blå		Gul/grøn

Kontrollér at det elektriske anlæg er forsynet med en effektiv jordforbindelse i henhold til gældende regler. Jordforbindelsen er obligatorisk.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller genstande, som er forårsaget af manglende overholdelse af denne regel.

Hvis apparatet ikke har noget stik monteres der på kablet et standardstik, som er i stand til at tåle den belastning, som er angivet på typeskiltet.

Hvis der ønskes en fast tilslutning til nettet skal der mellem apparatet og nettet placeres en afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm

Hvis kablet er beskadiget må det kun udskiftes af en faguddannet person. Kablet må ikke være bøjet eller klemt.

Beskrivelse af induktionskogetoppen

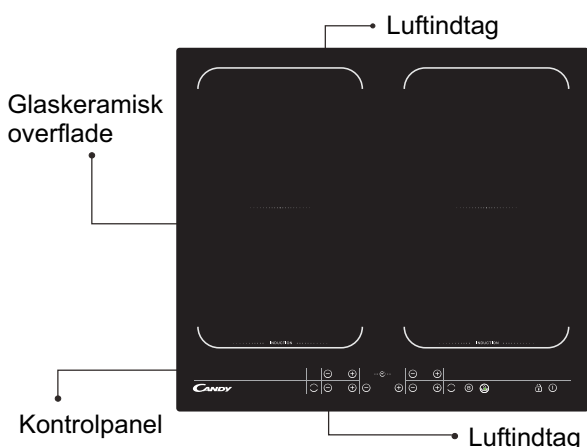
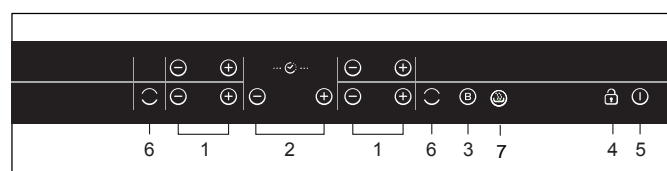


Diagram over kontrolpanelet



1. Effektregulering
2. Timer
3. Boost
4. Børnesikringstast
5. ON/OFF
6. Flexible Area
7. Keep warm

Brugervejledning

Når der tændes for strømmen, vil summeren lyde en gang, og alle indikatorer vil tændes i et sekund og derefter slukkes. Pladen vil nu være i standby-tilstand. Sæt gryden midt i kogezone.

Anvendelsesinstruktioner

1. Tryk på knappen "ⓘ". Alle indikatorer viser nu "--".



Vælg et styrkeniveau ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den relevante kogeplade. I starten viser indikatoren "8" eller "1" ved tryk på knapperne "+" eller "-". Juster op eller ned ved tryk på knapperne "+" eller "-".



Hvis du trykker på knapperne "+" og "-" samtidig, returnerer styrkeindstillingen til "0", og kogezone slukkes.



NB: Hvis du trykker på knappen "ⓘ", går induktionspladen tilbage til standby-tilstand, hvis der ikke foretages nogen anden handling inden for 1 minutter.

* I normal tilberedningstilstand, ved enhver temperatur, overstiger den maksimale energi i zone #1 og #2 ikke 3000 W

* I normal tilberedningstilstand, ved enhver temperatur, overstiger den maksimale energi i zone #3 og #4 ikke 3000 W

Boost-funktion

Tryk på knappen "ⓑ". Styrkeniveauindikatoren viser nu "b".



Advarsel:

1. Boost-funktionen virker kun i 5 minutter. Derefter går kogezone tilbage til dens oprindelige indstilling.
2. Boost-funktionen virker på alle kogezone.

Afbrydelse af "BOOST"-tilstanden

Afbryd "Boost"-tilstanden ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den relevante zone.



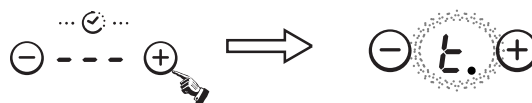
Timer-funktion

Hvis mere end 1 zone er tændt

- aktivér den valgte zone ved at trykke på knapperne "+" eller "-" for den zone. De korresponderende cifre vil nu blinke.



- tryk derefter på timer-knapperne "+" eller "-". Styrkeniveauindikatoren blinker nu og viser "t", og timer-indikatoren blinker



- I starten viser indikatoren "0:10", stil tiden ved at trykke på knapperne "+" eller "-".

Når du har stillet tiden, kan du vælge kogezoneens styrkeniveau.

- Stil derefter tiden til mellem 1 minut og 9 timer og 9 minutter ved at trykke på knapperne "+" eller "-".

Tryk på knappen "+" én gang forøger tiden med et minut; hold knappen "+" nede for at forøge tiden med 10 minutter; Når tiden overstiger 1 time, så hold knappen "+" nede for at forøge tiden med 30 minutter.

- Tryk på knappen "-" én gang formindsker tiden med et minut; hold knappen "-" nede for at formindsker tiden med 10 minutter; Når tiden overstiger 2 timer, så hold knappen "-" nede for at formindsker tiden med 30 minutter.

- Du kan indstille styrkeniveauet, mens du er i timer-tilstand.

Hvis timeren er indstillet for mere end 1 zone:

- Timeren kan stilles for alle 4 kogezone. Når du stiller tiden for flere kogezone samtidig, tændes decimalprikkerne for de relevante kogezone.



Brugervejledning

- på timer-displayet vises den timer, som først når til nul. Prikken på den korresponderende zone vil være tændt, men blinke. Når først nedtællings-timeren når nul, vil den korresponderende zone blive slukket. Derefter vil den næste udløbende timer blive vist, og den korresponderende zones prik vil blinke.



- Hvis timeren stilles, men ikke er aktiv for nogen zone, vil den simpelthen bare virke som et ur, der tæller ned.

Bemærk:

1. Når timeren står på 0 minutter, er den ikke slået til.
2. Når tiden er gået, slås den relevante kogezone fra.
3. Når timeren er stillet, og timer-indikatoren har blinket i 5 sekunder, bekræftes den indstillede tid automatisk.
4. I timer-tilstand nulstilles tiden og styrkeindstillingen returneres til "0" ved samtidigt tryk på knapperne "+" og "-".

Keep warm

Med denne function kan maden holdes varm i op til 2 timer

Den valgte zone aktiveres ved at trykke på eller knappen



Tryk på knappen "☺".



Afbryd hold varm funktionen

To exit for the keep warm function, set any other power level

For at afbryde hold varm funktionen skal der vælges et andet varme niveau

Sikkerhedstilstand

Induktionspladen er udstyret med en lås, for at sikre at børn ikke kommer til skade.

- Låsning

I betjeningstilstand trykker du på knappen "🔒", så pladen går over til låst tilstand. Timeren viser nu "Loc", og resten af knapperne på nær knappen "ⓘ" slås fra.



I standby-tilstand trykker du på knappen "lås", så pladen går over til låst tilstand. Timeren viser nu "Loc", og resten af knapperne slås fra. Timeren viser "Loc" et øjeblik og slukkes derefter.

Hvis du trykker på knappen, ⓘ vil "Loc" blive vist et øjeblik.

- Oplåsning

Hold knappen "lås" nede i 3 sekunder. Låsefunktionen vil nu blive deaktiveret.

FLEKSIBELT OMRÅDE

Dette område kan benyttes både som et enkelt kogeområde eller som to forskellige områder, alt afhængigt af dine behov.

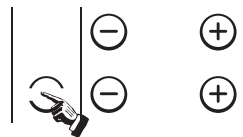
Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan styres separat. Når de fungerer som en enkelt zone, vil den del, der ikke er dækket af en gryde/pande, automatisk slukke efter et minut.

For at opfange gryden/panden og opnå en ligelig varmfordeling, skal panden/gryden placeres korrekt:

- Forrest eller bagerst af den fleksible zone, hvis gryden/panden er mindre end 22 cm
- Hvor som helst, hvis der er tale om større enheder.

Som stor zone

For at aktivere det fleksible område til én stor zone, tryk da på de dedikerede knapper.



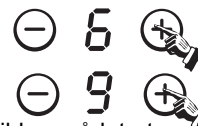
En LED viltænde for at angive den fleksibleområdet er blevet aktiveret

Indstillingerne fungerer som for ethvert andet normalt område.

Hvis gryden flyttes fra den forreste til den bagerste (eller omvendt), vil det fleksible område straks opfatte den nye placering, og bibeholder den samme varmeindstilling.

Som to individuelle zoner

For at benytte det fleksible område som to forskellige zoner med forskellige indstillinger, tryk på de dedikerede knapper.



Hvis den fleksibleområdet er tændt, skal du trykke på den

dedikeret tast for at slukke den, før du bruger som to forskellige zone

Maksimumeffekt på hvert kogefelt

Kogefelt	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Den angivne effekt kan variere afhængigt af grydens materiale og størrelse.

Valg af kogegrej



jernpande til friturestegning



gryde i rustfrit stål



lav pande i jern



pande i jern



emaljeret kedel i rustfrit stål




emaljeret gryde



tallerken i jern

Der kan anvendes mange forskellige typer kogegrej på induktionskogetoppen.

1. Denne kogetop er i stand til at identificere og teste dem ved hjælp af én af følgende metoder:
stil gryden på et kogefelt. Hvis der på indikatoren for dette kogefelt vises et effektniveau, er gryden induktionsegnet; hvis den derimod viser symbolet “”, er gryden ikke induktionsegnet.
2. Placer en magnet på gryden: hvis magneten tiltrækkes af gryden, vil denne være induktionsegnet.

NB: bunden af gryden skal indeholde materiale som påvirkes af en magnet. Gryden skal have en flad bund med en diameter på mere end 14 cm.

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen på kogetoppen kan rengøres på følgende måde:

Type snavs	Sådan gøres det rent	Materiale til rengøring
kun lidt snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter	svamp
meget snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter med en særlig slibesvamp til glaskeramik	særlig svamp til glaskeramik
fastbrændt mad o.l.	hæld lys eddike på det fastbrændte materiale og rens med en blød klud, eller brug et passende rengøringsmiddel	særligt klæbepapir til glaskeramik
Smeltet sukker, plastic eller aluminium	For at fjerne resterne skal der bruges en skraber som er egnet til glaskeramik (for at beskytte glasset er det bedst at bruge et skraber med silikone)	særligt klæbepapir til glaskeramik

Bemærk: kobl strømmen fra før apparatet rengøres.

Fejlvisning og eftersyn

Hvis der opstår en fejl vil induktionskogetoppen automatisk tilkoble en beskyttelsesfunktion og på displayet vil der blive vist følgende koder:

Fejl	Mulig årsag	fejretning
F0/F1/F2	fejl i ventilatoren	kontakt leverandøren
F3-F8	fejl ved temperaturføleren	kontakt leverandøren
E1/E2	fejl i den elektriske spænding	kontrollér at strømmen er tilsluttet Herefter tændes apparatet igen
E3/E4	temperaturfejl	kontrollér gryden
E5/E6	varmestrålingen er utilstrækkelig	tænd igen for apparatet efter at det er kølet af

Dette er en liste over de mest almindelige fejl.

Skil ikke selv induktionskogetoppen ad, da der herved er risiko for alvorligere fejl.

KUNDESERVICE

Før De kontakter kundeservice

Hvis produktet ikke virker korrekt beder vi Dem:

- kontrollere om stikket sidder korrekt i stikkontakten;
- læse skemaet over fejl og mulige årsager angivet på de foregående sider.

Hvis årsagen til fejlen herefter ikke er fundet, bedes De :

slukke for apparatet og kontakte Kundeservice.

Særlig erklæring

Indholdet i denne manual er blevet kontrolleret omhyggeligt. Fabrikanten fraskriver sig ansvar for trykfejl og eventuelle udeladelser opstået under trykningen.

Herudover kan der ved en eventuel revidering af brugervejledningen blive tilføjet tekniske ændringer uden forudgående varsel. Det afbillede produkt er det aktuelle.



ADVARSEL: dette produkt må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal bortskaffes separat.

Dette husholdningsapparat er fremstillet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EC om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved overholdelse af direktiverne omkring bortskaffelse af dette husholdningsapparat forebygges eventuelle skader på miljøet og på sundheden, som en forkert bortskaffelse ellers kan medføre.

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes via særlige centre for genanvendelse af elektrisk og elektronisk materiale.

For yderligere oplysninger om behandling, bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt bedes De kontakte Deres kommune eller henvende Dem til forretningen, hvor produktet er blevet købt.

Turvallisuus ja huolto

- Käytä syöttöä varten olevaa turvakytkintä.
- Ainoastaan sisäkäyttöön.
- Älä ikinä pese suoraan vedellä induktiokeittotasoa.
- Jos keittotason pinta hajoaa, sammuta kaikki välttääksesi saamasta sähköiskua.
- Älä lämmitä pakkauksissa olevia ruokia ilman, että avaat ne ensin. Näin vältät, etteivät pakkaukset räjähdä lämpölaajenemisesta johtuen.
- Pitkän käytön jälkeen keittoalue pysyy hyvin lämpimänä. Palovammojen välttämiseksi, älä koske keittotason pintaa.
- Tarkista säännöllisesti, että keittotason alla ilma pääsee kiertämään vapaasti (ettei tukkeena ole esim. lasia, paperia ym.).
- Älä jätä keittotasolle metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kattilan kansia, koska ne saattavat kuumentua.
- Älä ikinä käytä sähköistä keittotasoa kaasukeittimien tai kerosiinilämmittimien lähellä.
- Älä säilytä induktiokeittotason alla puhdistusaineita, pesuaineita tai syttyviä materiaaleja.
- Jos syöttöjohto on vahingoittunut, tehtävään koulutettu tekninen henkilökunta saa vaihtaa sen.

- Älä käytä karkeapohjaisia kattiloita, koska ne saattavat vahingoittaa keittotason lasikeraamista pintaa.
- Puhdista keittotaso säännöllisesti välttääksesi lian kasaantumista ja että laitteen hyvä toiminta heikkenisi.
- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia.
- Alle kahdeksanvuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman jatkuvaa valvontaa.
- Yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajallinen tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa
- VAROITUS: Ruoan kypsentyminen öljyssä tai rasvassa ilman valvontaa on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja yritä sitten tukahduttaa tuli esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä mitään liesitasoilla.

- Älä puhdistu laitetta höyrypesurilla.
- Sammuta liesi säätimestä käytön jälkeen, älä luota pelkkään keittoastian tunnistimeen.
- laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Kiinteästi kytketyn laitteen virran on oltava kytkettävissä pois säännösten mukaisesti.
- ohjeissa on mainittava käytettävän johdon tyyppi ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötila.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vahinkojen välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja tai tämän valtuuttama huoltomies tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.
- **HUOMAUTUS:** Jotta vältetään ylikuumenemissuojan asetuksen vahingossa tapahtuvan muuttamisen aiheuttama vaara, laitteen virransyöttöä ei saa järjestää ulkoisen kytkentälaitteen, kuten ajastimen, kautta, eikä laitetta saa kytkeä virtapiiriin, jonka virta kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.

Arvoisa Asiakas,

Haluamme kiittää sinua siitä, että olet valinnut CANDYn induktiokeittotason. Tuotteen, josta on sinulle iloa vuosiksi eteenpäin.

Lue tämä ohjekirja huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se mahdollista tulevaa tarvetta varten.

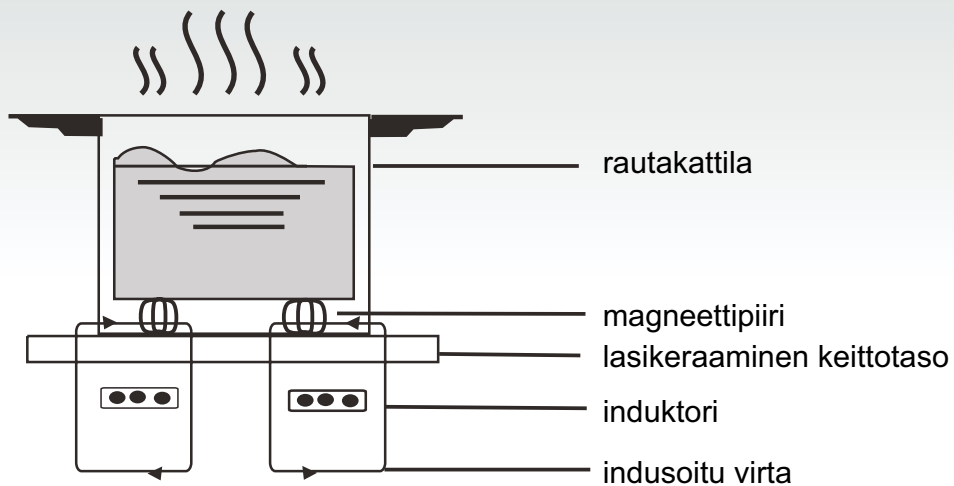
Johdanto

Induktiokeittotaso pystyy täyttämään kaikki tarpeet, jotka vaativat keittämistä sähkömagneettisen lämmityksen avulla. Kiitos monitoimisen ja mikrotietokoneistetun ohjausjärjestelmän, tämä on oikea valinta nykyaikaisille perheille.

Tämä keittotaso on valmistettu erityismateriaaleista ja sitä on erittäin helppo käyttää ja lisäksi se on kestävä ja varma.

Toiminta

Induktiokeittotaso koostuu sähkökierukasta, rautamagneettisesta laatasta ja ohjausjärjestelmästä. Sähkövirta tuottaa voimakkaan sähkömagneettisen kentän kierukan ympärillä. Tämä tuottaa sarjan aaltoja, jotka tuottavat lämpöä ja tämä lämpö vuorostaan siirtyy keittoastiaan keittotason välityksellä.



Turvallisuus

Olemme suunnitelleet tämän keittotason kotitalouskäyttöön.

Olemme aina valmiita parantamaan tuotteitamme ja siksi varaamme oikeuden tehdä tekniseen kehitykseen liittyviä muutoksia.

● Ylikuumenemissuoja

Sensori kontrolloi lämpötilaa keittotason sisässä. Jos lämpötila ylittää turvatason, levy sammuu automaattisesti.

● Ilmoitus keittolevyllä olevista esineistä

Jos levyllä laitetaan kattila, jonka halkaisija on alle 80 mm tai pieniä esineitä (kuten veitsiä, haarukoita, avaimia) tai ei magneettinen kattila (esim. alumiinista valmistettu), akustinen ilmoitus laukeaa automaattisesti ja soi noin 1 minuutin ajan. Jos ongelma jatkuu, keittotaso menee automaattisesti valmiustilaan.

● Jälkilämmön hälytys

Kun keittolevyä käytetään pidemmän aikaa, saattaa jäädä jälkilämpöä. Näytössä näkyvä kirjain "H" varoittaa koskemasta keittotasoon.

● Suoja automaattisammutuksella

Automaattisammutus on yksi induktiokeittotason suojoitoimista. Automaattisammutus aktivoituu automaattisesti, jos keittotaso on unohdettu päälle. Keittotason automaattisammutus riippuu käytetystä tehosta, kuten käy ilmi seuraavasta taulukosta:

Tehotaso	Aika, jonka jälkeen keittoalue sammuu automaattisesti
1~5	8 tuntia
6~10	4 tuntia
11~14	2 tuntia
15	1 tuntia

Kun lopuksi kattila otetaan pois, induktiokeittotaso ei enää lämmitä ja 1 minuutin pituisen, akustisen merkinannon jälkeen keittotaso sammuu.

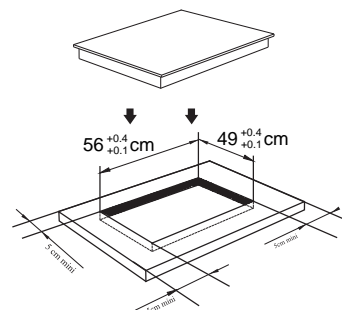
Huomio

Sydämentahdistinta käyttävät henkilöt voivat käyttää tätä kotitalouskonetta ainoastaan lääkärin seurannassa.

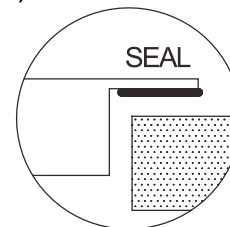
Asennus

Asennuksen suoritus

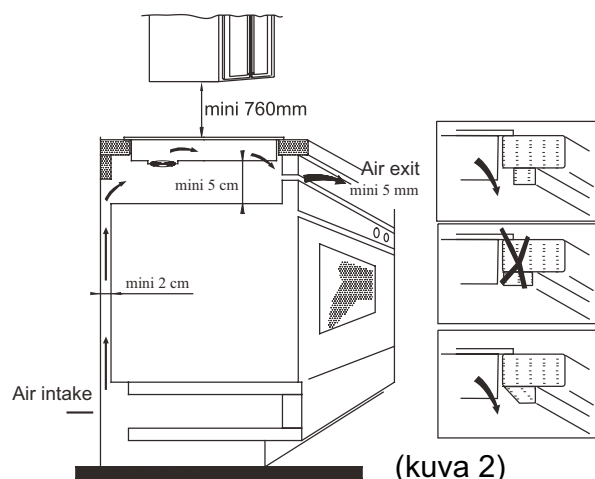
1. Tee reikä huonekalun pintaan kuvassa annettuja mittoja noudattaen. Oikea asennus vaatii vähintään 5 cm tilan tason ympärille. Varmista, että tuki johon taso upotetaan, on vähintään 30 mm paksu ja että sen valmistusmateriaali kestää korkeita lämpötiloja. Näin vältetään, ettei keittotason tuottama lämpö vääristä tuen muotoa (kuva 1).



(kuva 1)

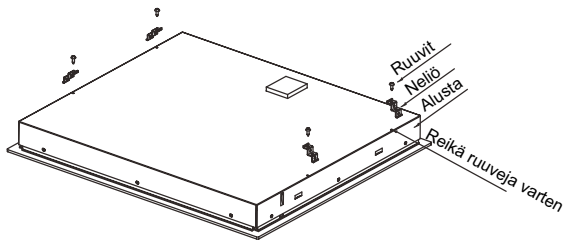


2. Varmista aina, että induktiokeittotaso on lujasti kiinni tukitasossa ja hyvin tuuletettu (kuva 2).



Huomio: keittotason ja sen yläpuolella mahdollisesti olevan elementin välillä on oltava ainakin 760 mm:n tila.

3. Asetettuasi keittotason, kiinnitä se tukitasoon neljällä neliöllä (kuten kuvassa). Säädä sitten jokainen neliö tukitason paksuuden mukaan.



Varoimenpiteet

- (1) Induktiokeittotason saa asentaa ainoastaan tehtävään koulutettu henkilökunta. Älä asenna itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa asentaa jääkaappien, astianpesukoneiden tai kuivaajien päälle.
- (3) Induktiokeittotaso tulee asentaa niin, että voidaan taata optimaalinen käytettävissä oleva lämpö.
- (4) Keittotason alapuolella olevien seinien ja alueiden on oltava lämmönkestäviä.
- (5) Keittotason tukitasoon kiinnittävän ohuen kalvon on oltava lämmönkestävää vaurioiden välttämiseksi.

4. Sähkökytkennät

Kytkenään sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan tehtävään koulutettu henkilökunta ja kytkentä on tehtävä voimassaolevia normeja noudattaen. Keittotason kytkentätavat on annettu kuvassa 3:

Jännite ja taajuus	Sähkökytkentä				
400V 2-N 50/60Hz	1 L1	2 L2	3 Harmaa ja sininen	4 N	5 Keltainen/ Vihreä
220-240V 50/60Hz	1 Musta ja ruskea	2 L	3 Harmaa ja sininen	4 N	5 Keltainen/ Vihreä

Varmista, että sähkölaitteisto on varustettu tehokkaalla maattokytkenällä säädösten ja määräysten mukaan. Maadoitus on pakollista.

Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista henkilöille tai esineille, jotka johtuvat tämän säädöksen noudattamatta jättämisestä.

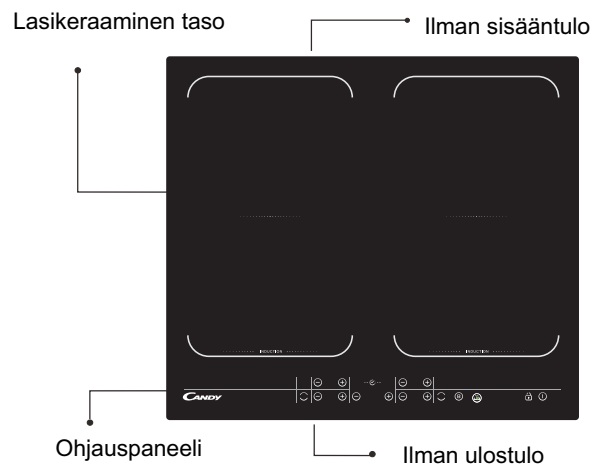
Jos laitteesta puuttuu pistoke, liitä kaapeliin standardisoitu pistoke, joka kestää kilvessä ilmoitetun kuormituksen.

Jos halutaan kiinteä liitäntä verkkoon, on laitteen ja verkon välille asennettava moninapainen katkaisin, jonka kontaktien väli on ainakin 3 mm.

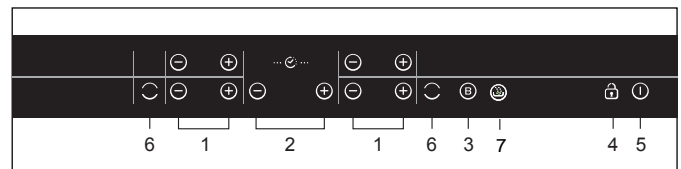
Jos kaapeli on vaurioitunut, saa sen vaihtaa ainoastaan tehtävään pätevä henkilökunta.

Kaapeli ei saa taittaa tai litistää.

Induktiokeittotason kuvaus



Ohjauspaneelin kaavio



1. Tehon säätö
2. Timer
3. Boost
4. Turvalukituksen painike
5. ON/OFF
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

Käyttöohjeet

Kun virta kytketään päälle, äänimerkki kuuluu kerran ja kaikki ilmaisimet syttyvät yhden sekunnin ajaksi ja sammuvat sen jälkeen. Liesi on nyt käyttövalmis. Aseta kattila keittoalueen keskelle.

Käyttöohjeet

1. Paina "1" -näppäintä, kaikki ilmaisimet näyttävät "--".



Valitse tehotaso painamalla "+" tai "-" -näppäintä kyseiselle keittolevylle. Aluksi ilmaisin näyttää "8" tai "1" painamalla "+" tai "-" -näppäintä. Säädä ylös tai alas painamalla "+" tai "-" -näppäintä.



Jos painat "+" ja "-" -näppäimiä samanaikaisesti, tehoasetus palaa "0" -tasolle ja keittolevy sammuu.



HUOM: Kun "1" -näppäintä painetaan, induktioliesi palaa valmiustilaan jos mitään muuta toimintoa ei suoriteta 1 minuutin aikana.

1 ja 2 keittoalueiden maksimiteho on 3000W

3 ja 4 keittoalueiden maksimiteho on 3000W

Tehostintoikinto

Paina "B" -näppäintä ja tehotason ilmaisin näyttää "b".



Varoitus:

1. Tehostintoiminto toimii vain 5 minuuttia, jonka jälkeen keittoalue palaa alkuperäisasetukseen.
2. Tehostintoiminto toimii kaikilla keittoalueilla.

"TEHOSTIN"-tilan peruminen

Peru "Tehostin"-tila painamalla vastaavan alueen "+" tai "-" -näppäimiä.



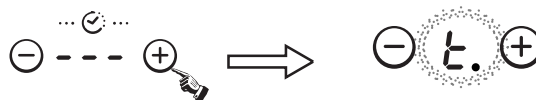
Ajastintoiminto

Jos useampi kuin 1 alue on päällä

- aktivoi valittu alue painamalla sen "+" tai "-" -näppäimiä. Vastaavat numerot alkavat vilkkua.



- paina sitten "+" tai "-" -ajastinnäppäintä tehotason ilmaisin vilkkuu ja näyttää "t" ja ajastimen ilmaisin alkaa vilkkua.



- Aluksi ilmaisin näyttää "0: 10", aseta aika painamalla "+" tai "-" -näppäintä. Kun aika on asetettu, voi valita keittoalueen tehotason.

- Aseta sitten aika 1 minuutin ja 9 tunnin 59 minuutin välille painamalla "+" tai "-" -näppäintä.

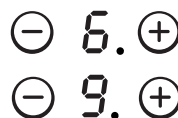
- Painamalla "+" -näppäintä kerran, lisäät aikaa yhdellä minuutilla ;
pitämällä "+" -painiketta, lisäät aikaa 10 minuuttia ;
Kun aika ylittää 1 tunnin, pitämällä "+" -näppäintä painettuna lisäät aikaa 30 minuuttia.

- Painamalla "-" -näppäintä kerran, vähennät aikaa yhdellä minuutilla ;
pitämällä "-" -painiketta, vähennät aikaa 10 minuuttia ;
Kun aika ylittää 2 tuntia, pitämällä "+" -näppäintä painettuna vähennät aikaa 30 minuuttia.

- Voit asettaa tehotason ajastintilassa.

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle

- Ajastin voidaan asettaa kaikille neljälle keittoalueelle. Kun asetat ajan usealle keittoalueelle samanaikaisesti, ovat kyseisten keittoalueiden desimaalipisteet päällä.



Käyttöohjeet

- ajastinnäytöllä näkyy ajastin joka päättyy ensimmäisenä. Vastaavan alueen pilkku on paella mutta vilkkuu. Kun laskuri päättyy sammuu vastaava alue. Tämän jälkeen näyttöön tulee seuraavaksi päättyvä ajastin ja vastaavan alueen pilkku vilkkuu.



- Jos ajastin on asetettu mutta ei millekään alueelle, toimii se pelkkänä aikalaskurina.

Huomautus:

1. Kun ajastin on 0 minuuttia, se perutaan.
2. Kun aika kuluu loppuun, kyseinen keittoalue sammuu.
3. Ajastimen asetuksen jälkeen, ajastimen ilmaisin vilkkuu 5 sekuntia ja asetettu aika vahvistetaan automaattisesti.
4. Ajastintilassa, painamalla "+" tai "-" -näppäintä samanaikaisesti, palaa tehoasetus "0"-tilaan ja aika perutaan.

Haudutustoiminto

Tämä toiminto pitää keittoalueen haudutuslämmöllä maksimissaan 2 tuntia.

Kytke valittu keittoalue päälle painamalla näppäintä "+" tai "-".



Paina "☺" -näppäintä, haudutustoiminnon " ' " merkki näkyy valitulla keittoalueella.



Haudutustoiminnon peruutus

Peruuta haudutustoiminto asettamalla uusi teho keittoalueelle.

Turvavila

Lapsiturvallisuuden varmistamiseksi, liesi on varustettu lukituslaitteella

- Lukko

Käyttötilassa, paina "🔒" -näppäintä ja liesi siirtyy lukkotilaan, ajastin näyttää "Loc" mikä muu painike ei ole käytössä paitsi "ⓘ" -näppäin.



Valmiustilassa, paina "lukko" -näppäintä ja liesi siirtyy lukkotilaan, ajastin näyttää "Loc" ja mikään muu painike ei ole käytössä. Ajastin näyttää "Loc" hetken aikaa ja sammuu.

Jos painat jotain näppäintä, ⓘ "Loc" näkyy hetken aikaa.

- Avaaminen

Pida "Lukko"-näppäin painettuna 3 sekuntia ja lukkotoimintoa kytkeytyy pois päältä.

Flexikeittoalue

Tätä keittoaluetta voidaan käyttää joko yhtenä isona tai kahtena erillisenä keittoalueena tarpeen mukaan.

Flexikeittoalueessa on kaksi erillisellä induktioaluetta, joita voidaan käyttää erillään toisistaan. Kun käytetään vain toista aluetta, toinen alue kytkeytyy pois päältä automaattisesti yhden minuutin jälkeen.

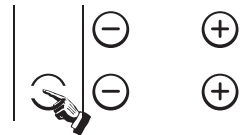
Keittoastia pitää sijoittaa tasolle oikeaan kohtaan:

- pienet keittoastiat, halkaisija alle 22 cm;
joko etu- tai taka-alueelle

- Isot keittoastiat; koko keittoalue käytössä

Flexikeittoalue

Ison flexikeittoalueen käyttö yhtenä keittoalueena, valitse keittoalue ja teho kuten muissakin keittoalueissa.

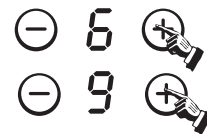


Led syttyymerkiksijoustavapinta on aktivoitu

Mikäli keittoastiaa siirretään joko etu- tai takaosaan, keittoalue tunnistaa automaattisesti keittoastian siirtymisen ja säilyttää valitun tehon.

Kaksi erillistä keittoaluetta

Ison flexikeittoalueen käyttö kahtena erillisenä alueena; valitse teho kummallekin alueelle erikseen.



Jos joustavaalue on, painaomistettunäppäintäkytkeäksesi se pois päältä, ennenkuinkaksierivöhykkeen

Keittoalueiden maksimiteho

Keittoalue	Normaali	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

Annetut tehot voivat vaihdella kattilan valmistusmateriaalin ja mittojen mukaan.

Kattiloiden valinta



valurautapaistinpannu
paistettuja ruokia varten



teräskattila



valurautakasari



valurautapannu



emaloitu teräsketin



emalikattila



valurauta-astia

1. On olemassa laaja valikoima sopivia astioita käytettäväksi induktiokeittotasolla. Tämä keittotaso tunnistaa ne ja testaa ne käyttämällä yhtä seuraavista tavoista: Aseta kattila keittoalueelle. Jos keittoalueen näyttöön ilmestyy teho, kattila on sopiva. Jos taas ilmestyy symboli "E", kattila ei sovi induktiokeittotasolle.
2. Laita magneetti kattilaan. Jos kattila vetää magneettia puoleensa, on kattila sopiva käytettäväksi induktiokeittotasolla.

HUOM: Kattilan pohjan on oltava materiaalista, joka mahdollistaa magneettisen induktion.

Kattilan pohjan on oltava tasainen ja halkaisijan on oltava yli 14 cm.

Puhdistus ja huolto

Keittotason pinta on puhdistettava seuraavalla tavalla:

Likatyyppe	Miten puhdistetaan	Puhdistukseen käytettävä väline
vähän likainen	kuumalla vedellä, kuivaa sen jälkeen	sieni
erittäin likainen	kuumalla vedellä ja kuivaa sitten lasikeramiikalle tarkoitettulla hankaussienellä.	lasikeramiikalle tarkoitettu erikoissieni
pinttynyt lika	Kaada vaaleaa etikkaa kohtiin, joissa on pinttynyttä likaa ja puhdistu pehmeällä rievulla tai käytä tähän tarkoitukseen olevaa puhdistusainetta.	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi
sulanut sokeri, muovi tai alumiini	poistaaksesi jäänteet käytä lasikeramiikalle tarkoitettua raappaa (lasin suojelemiseksi on parempi käyttää silikonipohjaista tuotetta).	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi

Huomio: kytke kodinkone irti ennen puhdistamista.

Vikailmoitus ja tarkistus

Vian ilmetessä induktiokeittotaso laittaa päälle automaattisesti suojatoiminnon ja näytössä näkyvät seuraavat koodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	ratkaisu
F0/F1/F2	vika tuulettimessa	ota yhteyttä myyjään
F3-F8	lämpötila-anturissa vika	ota yhteyttä myyjään
E1/E2	normaalista poikkeava sähkijännite	tarkista sähkön syöttö ja tämän jälkeen laita laite uudelleen päälle.
E3/E4	normaalista poikkeava lämpötila	tarkista kattila
E5/E6	riittämätön lämmön säteily	sytytä laite uudestaan sen jälkeen kun se on jäähtynyt

Tämä on luettelo yleisimmistä vioista.

Vältäaksesi vaarat ja välttääksesi aiheuttamasta isompia vahinkoja, älä purkaa itse induktiokeittotasoa.

ASIAKASPALVELU

Ennen tekniseen tukeen soittamista

Jos laite ei toimi suosittlemme:

- tarkistamaan, että pistoke on kunnolla laitettu pistorasiaan;
- tarkistamaan yllä annetun taulukon yleisimmistä vioista.

Jos vian syytä ei löydy:

sammuta laite ja soita tekniseen tukeen.

Eritysilmoitus

Tämän käsikirjan sisältö on tarkastettu huolella. Valmistaja ei ole vastuussa painossa tapahtuneista virheistä tai puuttuvista osista.

Lisäksi ohjekirjan tarkistuksen yhteydessä, mahdolliset tekniset muutokset voidaan lisätä ilman etukäteisilmoitusta. Tuotteen kuva viittaa tämänhetkiseen tuotteeseen.



HUOMIO: älä hävitä tätä laitetta yleisjätteen seassa. Laite on hävitettävä erikseen.

Tämä kodinkone on valmistettu sähkö- ja elektronisten laitteiden hävitystä koskevan direktiivin 2002/96/EC mukaan.

Laitteen hävittäminen direktiivejä noudattaen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja terveydelle aiheutuvia vahinkoja, jotka olisivat mahdollisia jos laite hävitettäisiin muulla tavalla.

Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää tavallisten kotitalousjätteiden seassa, vaan se on toimitettava sähkö ja elektronisten laitteiden kierrätyskeskukseen.

Lisätietoja hävittämisestä ja kierrätyksestä saa paikallisilta jätteiden hävityksestä vastaavilta viranomaisilta tai siitä liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Avisos de segurança e manutenção

- Utilize um interruptor de alimentação de segurança próprio.
- Exclusivamente para utilização em interior.
- Na lavagem da placa de indução não use água directamente.
- Se a superfície da placa se partir, desligue tudo para evitar choques eléctricos.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, tem de ser substituído por pessoal técnico especializado.
- Após utilização prolongada, a zona de cozedura fica muito quente. Não toque na superfície da placa, para evitar queimaduras!
- Verifique periodicamente se, por baixo da placa, há objectos que possam impedir a livre circulação de ar (por ex. vidro, papel, etc.).
- Não deixe sobre a placa utensílios de metal, como facas, garfos e colheres, porque também aquecem.
- Nunca utilize a placa de indução próximo de aquecedores a gás ou fogões a querosene.
- Não arrume detergentes ou materiais inflamáveis debaixo da placa de indução.
- Nunca utilize a panela sem alimentos no interior para cozinhar porque, além de poder danificar-se, é perigoso!

- Não utilize painéis com fundo rugoso ou irregular, para evitar danificar a superfície vidrocerâmica da placa.
- Limpe a placa de indução com regularidade, a fim de evitar que a acumulação de sujidade impeça o bom funcionamento do electrodoméstico.
- AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho
- AVISO: Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.
- NUNCA utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou

uma manta anti-fogo.

- AVISO: Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Depois da utilização, desligue a zona de cozedura com o respectivo comando, não se limitando a fiar-se no detector da presença de recipientes.
- este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.
- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- as instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- O cabo de alimentação não pode ser substituído. Se o cabo estiver danificado, o aparelho tem de ser enviado para destruição
- CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

Caro Cliente,

Obrigado por ter preferido a placa de indução CANDY, um produto que o poderá servir com total satisfação, durante muitos anos.

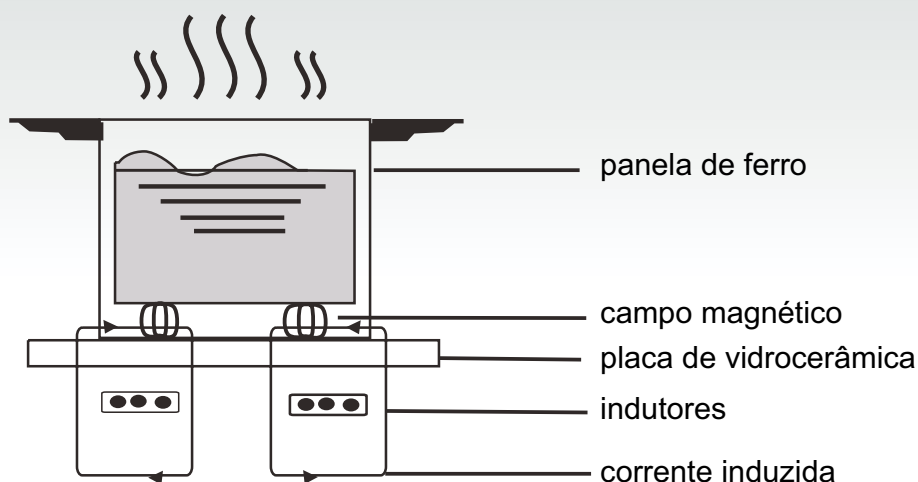
Antes de instalar e utilizar o aparelho, leia com atenção este Manual de Instruções e conserve-o para posteriores consultas.

Introdução

A placa de indução pode dar resposta às mais variadas exigências de cozedura com aquecimento electromagnético, graças a um sistema de controlo microinformatizado, multifunções. A escolha ideal para as famílias modernas. Feito com materiais especiais, este electrodoméstico é extremamente fácil de utilizar, resistente e seguro.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é constituída por uma bobina de indução, uma placa de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente eléctrica gera um campo electromagnético potente à volta da serpentina, produzindo uma série de ondas que geram o calor que é depois difundido pela superfície da placa.



Segurança

Esta placa é destinada a uso doméstico.

Preocupados em melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de os alterar para que acompanhem a evolução técnica.

● Protecção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura verifica constantemente a temperatura dentro da placa. Quando se regista uma temperatura superior à do nível de segurança, a placa desliga-se automaticamente.

● Sinalização de objectos em contacto com a placa

Quando o diâmetro da panela colocada sobre o disco for inferior a 80 mm, se a panela em causa for não magnética (como por exemplo as panelas de alumínio) ou ainda, em caso de abandono de pequenos utensílios (como facas, garfos ou chaves) sobre a placa, o sistema disparará um sinal sonoro automaticamente, durante cerca de 1 minuto. Se o problema persistir, a placa entra automaticamente em *standby*.

● Aviso de calor residual

Quando a placa for utilizada durante um período de tempo prolongado, há que ter em conta que a placa se mantém com calor residual durante algum tempo. Assim, a letra "H" no display aparece, para avisar que é necessário manter-se afastado da placa.

● Autodesactivação como protecção

A autodesactivação é outra função de segurança da sua placa de indução. Activa-se automaticamente se a placa for deixada acesa. Os tempos predefinidos para desactivar automaticamente a placa do fogão variam em função do nível de potência utilizada e vêm indicados no quadro abaixo:

Nível de potência	A zona de cozedura desliga-se automaticamente após
1~5	8 horas
6~10	4 horas
11~14	2 horas
15	1 hora

Quando a panela é retirada do disco no fim da cozedura, a placa de indução não pode parar o aquecimento imediatamente, desligando-se apenas depois do sinal sonoro tocar durante 1 minuto.

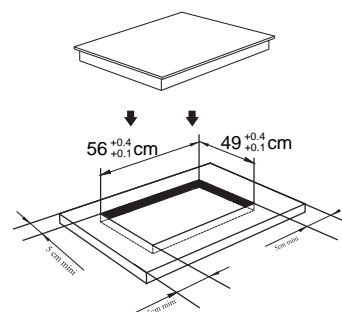
Muito importante:

Pessoas com pacemaker devem utilizar este electrodoméstico sob orientação do seu médico.

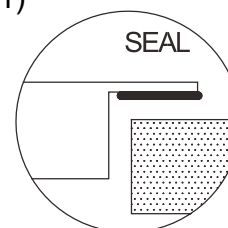
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

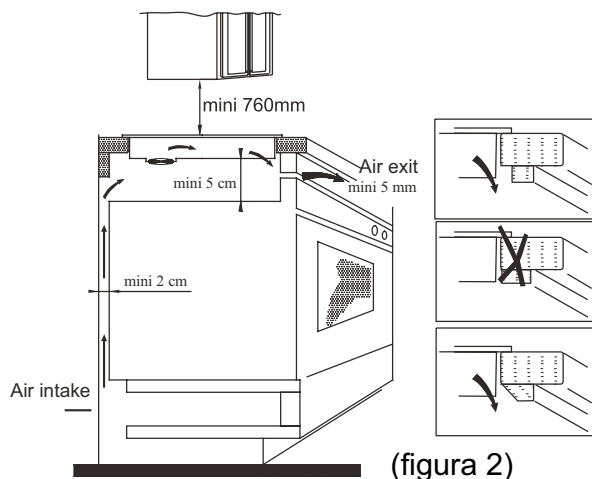
1. Fure o tampo da banca segundo as medidas indicadas na figura. Para uma instalação correcta é necessário deixar um espaço de, pelo menos, 5 cm à volta do furo. Verifique se a espessura do tampo de suporte da placa do fogão é, pelo menos, de 30 mm e se o material que o constitui é resistente a temperaturas altas, a fim de evitar deformações por radiação do calor da placa (figura 1).



(figura 1)



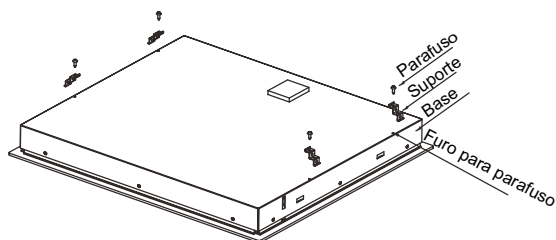
2. Verifique sempre se a placa de indução está bem fixada na sua base de fixação e se o ar que entra e sai circula perfeita e livremente (figura 2).



(figura 2)

Nota: A distância mínima de segurança entre a placa e o eventual armário colocado superiormente deve ser de, pelo menos, 760 mm.

- Após colocar a placa na posição de montagem, fixe-a à banca com quatro suportes (conforme figura). A seguir, ajuste cada um dos suportes segundo a espessura do tampo da banca.



Advertências

- A placa de indução tem de ser instalada por pessoal qualificado. Não faça a instalação sozinho.
- A placa de indução não pode ser montada em frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou secadores de roupa.
- A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir a melhor irradiação de calor possível.
- A parede e a área por baixo da placa de indução têm de ser resistentes ao calor.
- Para evitar danos, a película de cola entre a placa do fogão e a superfície de fixação também tem de ser resistente ao calor.

4. Ligações eléctricas

A ligação da placa do fogão à rede eléctrica deverá ser feita por pessoal qualificado e respeitando as normas em vigor. Os vários modos de ligação da placa estão indicados na figura 3.

Voltagem e frequência	Ligação eléctrica			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Preto	2 L2 Castanho	3 4 N Cinzento e Azul	5 Amarelo/verde
220-240V 50/60Hz	1 2 L	3 4 N	5 Amarelo/verde	

Verifique se a instalação eléctrica da sua casa é provida de uma ligação à terra eficaz segundo as normas e disposições de lei. A ligação à terra é obrigatória.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes do não cumprimento desta norma.

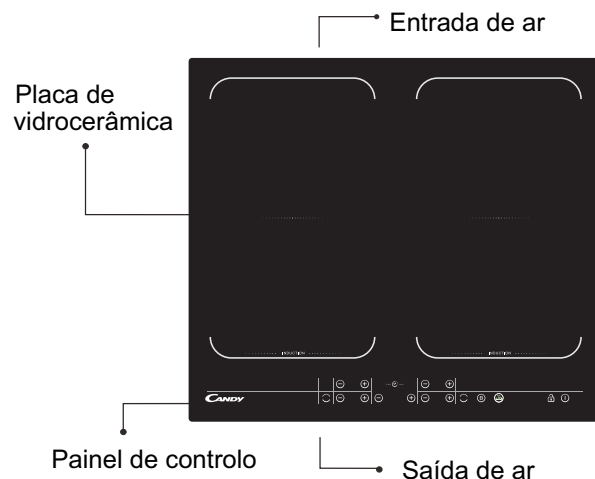
Se o aparelho for desprovido de ficha de ligação à corrente eléctrica, aplique no cabo uma ficha normalizada com capacidade para aguentar a carga indicada na placa de características do aparelho em questão.

Se desejar uma ligação à rede eléctrica fixa, será necessário intercalar entre o aparelho e a rede um dispositivo de corte omipolar com distância mínima entre os contactos de 3 mm.

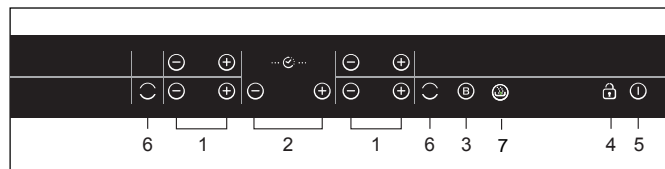
Se o cabo eléctrico estiver danificado ou a precisar de ser substituído, é necessário que a operação seja feita por pessoal especializado.

O cabo não pode ser dobrado ou esmagado.

Descrição da placa de indução



Esquema do painel de controlo



- Regulação de potência
- Timer
- Boost
- Botão de segurança
- ON/OFF
- Flexible Area activation
- Keep warm

Instruções para utilização

Quando a unidade é ligada, ouve-se uma vez o sinal sonoro e todos os indicadores irão acender-se durante um segundo e depois apagar-se-ão. A placa encontra-se agora no modo de espera.

Coloque o recipiente no centro da zona de preparação.

Instruções de funcionamento

Prima o botão "ⓘ" e todos os indicadores irão exibir "--".



Seleccione o nível de potência, premindo o botão "+" ou "-" para a placa térmica relevante. Para começar, prima o botão "+" ou "-" para que "8" ou "1" seja exibido no indicador. Prima o botão "+" ou "-" para regular para mais ou para menos.



Se premir os botões "+" e "-" ao mesmo tempo, a regulação de potência volta para "0" e a zona de preparação apaga-se.



NB : Quando o botão "ⓘ" é premido, a placa de indução volta ao modo de espera se não for efectuada nenhuma operação nos 1 minuto seguintes.

Quando utilizado no modo normal, seja em que nível de potência for, a potência máxima da zona #1 e #2 não ultrapassará os 3000 W.

Quando utilizado no modo normal, seja em que nível de potência for, a potência máxima da zona #3 e #4 não ultrapassará os 3000 W.

Função de reforço (Boost)

Prima o botão "ⓑ" para que o indicador de nível de potência exiba "b".



Atenção:

1. A função de reforço ("boost") funciona apenas durante 5 minutos, após os quais a zona de preparação volta ao estado original.
2. A função de reforço ("boost") funciona em todas as zonas de preparação.

Cancelar o modo "BOOST"

Cancele o modo "Boost" premindo o botão "+" ou "-" da zona correspondente.



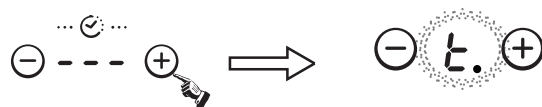
Função de temporizador

Se mais de 1 zona estiver a funcionar:

- active a zona seleccionada premindo o botão "+" ou "-" daquela zona e os dígitos correspondentes ficam intermitentes.



- De seguida, prima o botão "+" ou "-" do temporizador com o indicador de nível de potência aceso, exibirá "t" e o indicador do temporizador acende-se.



- Para começar, com o indicador a exibir "0:00", prima o botão "+" ou "-" para determinar a hora. Depois de determinar a hora, pode seleccionar o nível de potência da zona de preparação.

- De seguida, determine a hora, entre 1 minuto e 9 horas e 59 minutos, premindo o botão "+" ou "-".

- Prima o botão "+" uma vez e a hora avança um minuto; Mantenha premido o botão "+" e a hora avança dez minutos; Quando o tempo ultrapassar 1 hora, mantenha premido o botão "+" para avançar trinta minutos;

- Prima o botão "+" uma vez para diminuir a hora um minuto; Mantenha premido o botão "-" para diminuir a hora 10 minutos; Quando o tempo ultrapassar as 2 horas, mantenha premido o botão "-" para diminuir-lo 30 minutos;

- Pode determinar o nível de potência durante o modo do temporizador.

Se o temporizador estiver activado em mais de 1 zona:

- O temporizador pode ser activado para as 4 zonas de preparação. Quando determinar a hora para várias zonas de preparação em simultâneo, os pontos decimais das zonas de preparação relevantes ficarão acesos.



- no ecrã do temporizador será exibido o temporizador que terminar primeiro. O ponto da zona correspondente estará aceso, mas intermitente. Quando o temporizador decrescente terminar, a zona correspondente irá apagar-se. De seguida, será exibido o temporizador que terminar a seguir e a zona correspondente terá um ponto intermitente.



- Se o temporizador estiver determinado mas não activo em qualquer das zonas, funcionará apenas como temporizador decrescente.

Instruções para utilização

Nota:

1. Quando o temporizador atingir o minuto 0, será cancelado.
2. Quando o tempo se esgotar, a zona de preparação relevante desliga-se.
3. Após a configuração do temporizador, o respectivo indicador fica intermitente durante 5 segundos e a hora determinada será automaticamente confirmada.
4. No modo do temporizador, se premir o botão "+" ou "-" do temporizador, em simultâneo, a definição da potência volta a "0" e o tempo e a hora é cancelada.

Para manter o calor

Esta função vai permitir que mantenha a comida quente até duas horas.

Active a zona seleccionada primindo o botão "-" ou "+".



Prima o botão "☺" para

O sinal "I" vai aparecer no display conforme a potência e modo seleccionados.



Para cancelar o modo de manutenção de calor

Para finalizar o modo de manter a comida quente, escolha qualquer outro nível de potência.

Modo de segurança

Para garantir a segurança das crianças, a placa de indução inclui um dispositivo de bloqueio.

- Bloqueio:

No modo de funcionamento, prima o botão "🔒" e a placa entrará no modo de bloqueio. O temporizador exibirá "Loc" e os restantes botões serão bloqueados, com excepção do botão "⓪".



No modo de poupança, prima o botão "lock" (bloqueio), e a placa entrará no modo de bloqueio. O temporizador exibirá "Loc" e o resto dos botões serão bloqueados. O temporizador exibe "Loc" durante alguns segundos e depois apaga-se.

Se premir o botão, ⓪ será exibido "Loc" durante alguns segundos.

ÁREA FLEXÍVEL

Esta área pode ser usada como uma única, alargada, ou como duas zonas distintas, de acordo com as necessidades de cozinhar em cada momento.

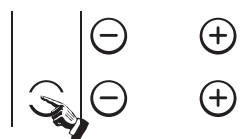
A área flexível é constituída por dois indutores independentes, que podem ser controlados separadamente. Quando está a funcionar como uma única zona, a parte que não está coberta pelo recipiente de cozinha, desliga-se automaticamente após um minuto, ficando apenas em funcionamento a zona que está a ser utilizada.

Para garantir que a placa detecta de forma correcta o recipiente lá colocado e para garantir que há uma boa distribuição do calor, o recipiente onde vai cozinhar deve ser correctamente colocado:

- na parte da frente ou na de trás da zona flexível, sempre que o recipiente tenha um diâmetro inferior a 22 cm.
- em qualquer zona da área flexível, sempre que o recipiente seja maior

Para funcionar como uma zona alargada:

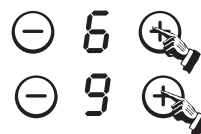
Para activar a zona de aquecimento alargada (área flexível, basta pressionar as teclas correspondentes que indicam a zona maior.



Um LED acenderá para indicar a área flexível activada

Nessa altura a zona acende-se e começa a trabalhar com a potência escolhida, como em qualquer outra zona de indução.

Se o recipiente para cozinhar, panela ou tacho, for movido para a parte de trás (ou vice-versa) a zona extensível detecta automaticamente a nova posição e mantém a mesma potência que tinha sido escolhida para a zona inicial.



Para funcionar como duas zonas independentes:

Para usar a área flexível como duas zonas independentes, pressione as teclas respectivas e escolha a potência desejada para cada posição.

Se a área é flexível, pressione a tecla dedicada para desligá-lo, antes de usar como duas zonas diferentes

Potência máxima de cada uma das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Normal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

As potências indicadas podem variar segundo o material e dimensões da panela.

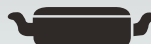
Seleccção dos recipientes de cozinha para cozinhar



sertã de ferro



panela de aço inoxidável



tacho de ferro



fervedor de ferro



chaleira de aço inoxidável esmaltado



caçarola esmaltada



frigideira de ferro

1. Há múltiplos recipientes indicados para utilização em cozedura na placa de indução. Esta placa de indução permitir-lhe-á identificá-los e testá-los, aplicando um dos métodos seguintes:

Coloque a panela sobre a zona de cozedura. Se no indicador desta zona de cozedura aparecer referido um nível de potência, significa que a panela é utilizável mas se, em vez disso, começar a piscar o símbolo "E", é sinal de que a panela não é própria para utilizar em placa de indução.

2. Coloque um íman na panela. Se houver atracção entre os dois elementos, significa que a panela é própria para cozedura em placa de indução.

Nota: O fundo do recipiente terá de conter materiais que permitam condução magnética.

A panela deverá ter base plana e diâmetro superior a 14 cm.

Limpeza e manutenção

A superfície da placa de indução pode ser limpa, segundo um dos processos indicados no quadro abaixo:

Tipo de sujidade	Como limpar	Material a utilizar na limpeza
Pouco sujo	Molhar com água quente e depois secar	Esponja
Muito sujo	Molhar com água quente e secar com uma esponja abrasiva própria para vidrocerâmica	Esponja especial para vidrocerâmica
Incrustações	Deitar vinagre branco sobre a incrustação e limpar depois com um pano macio, ou utilizar um detergente específico.	Folha adesiva específica para vidrocerâmica
Açúcar, plástico ou alumínio fundido	Para remover os resíduos, utilizar um raspador próprio para vidrocerâmica (para proteger o vidro, é preferível utilizar produtos à base de silicone)	Folha adesiva específica para vidrocerâmica

Nota: Antes de qualquer operação de limpeza, desligue sempre o aparelho da rede eléctrica.

Avárias e soluções

Em caso de anomalia, a placa de indução activa automaticamente as suas funções de protecção e dispara os códigos de protecção correspondentes:

Problema	Causa possível	Solução
F0/F1/F2	Avaria da ventoinha	Contactar o fornecedor
F3-F8	Avaria no sensor de temperatura	Contactar o fornecedor
E1/E2	Tensão eléctrica anómala	Verificar se há corrente eléctrica. Após a verificação, ligar de novo o aparelho
E3/E4	Temperatura anómala	Verificar a panela
E5/E6	Irradiação de calor insuficiente	Ligar de novo o aparelho depois de arrefecido

Esta uma lista das avarias mais comuns.

Não desmonte a placa de indução por si, para evitar perigos e não provocar danos maiores.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA A CLIENTES

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está bem adaptada na tomada de corrente;
- Verificar o quadro de avarias indicado acima.

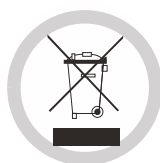
Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:

desligue o aparelho, não lhe mexa e chame o Serviço de Assistência Técnica.

Declaração especial

Todo o conteúdo deste manual foi submetido a cuidadosa verificação. No entanto, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por erros ou omissões na impressão.

Além disso, numa eventual revisão do Manual de Instruções, o fabricante reserva-se o direito de introduzir eventuais alterações técnicas, sem qualquer aviso prévio. O aspecto e cor do equipamento correspondem aos do produto actual.



ATENÇÃO! Não eliminar este produto como resíduo doméstico. É necessário que seja recolhido separadamente, para submeter a tratamento especial.

Este electrodoméstico está marcado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE sobre eliminação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Respeitando as directivas impostas sobre a eliminação deste produto, contribuirá para prevenir potenciais efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde que, diversamente, poderiam decorrer da sua eliminação inadequada.

Este símbolo aplicado no produto indica que não pode ser eliminado como resíduo doméstico normal e que tem de ser levado a um centro de recolha selectiva próprio para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Para mais informações sobre o tratamento, eliminação e reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais ou dirija-se à loja onde comprou o aparelho.

Veiligheid en onderhoud

- Gebruik een voor het vermogen geschikte veiligheidsschakelaar.
- Uitsluitend voor gebruik binnenshuis.
- Maak de inductiekookplaat nooit direct met water schoon.
- Gebruik de kookplaat nooit in de nabijheid van gas- of oliekachels.
- Verwarm nooit blikvoedsel zonder eerst het blik te hebben geopend, om te vermijden dat het blik ontploft doordat het uitzet vanwege de hitte.
- Na langdurig gebruik blijft de kookzone zeer heet. Raak om brandwonden te vermijden nooit het belemmerd (bijvoorbeeld oppervlak aan van de kookplaat.
- Controleer regelmatig of de luchtventilatie onder de kookplaat niet wordt belemmerd (bijvoorbeeld door glas, papier, enz.).
- Laat nooit metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat liggen, om te vermijden dat deze ook heet worden.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door vervangen worden. bevoegd personeel.
- Berg geen schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen of ontvlambare materialen onder de inductiekookplaat op.
- Schakel alles uit als het oppervlak van de kookplaat breekt, om elektrische schokken te voorkomen.

- Gebruik nooit pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat het oppervlak van keramisch glas beschadigd raakt.
- Maak de kookplaat regelmatig schoon om te voorkomen dat het vuil zich ophoopt, wat de goede werking van dit huishoudapparaat belemmert.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met olie en vet kan gevaarlijk zijn en kunnen brand als gevolg hebben.
- Probeer **NOOIT** een vuur met water te doven, maar zet het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

- **WAARSCHUWING:** Gevaar voor brand; bewaar geen items op de kookplaat.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Zet na gebruik de kookplaat uit met de knop en vertrouw niet op de pandetector.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afstandsbediening.
De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels
- de instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of vergelijkbare bekwame personen om een brand te voorkomen.
- **LET OP:** Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in-en uitgeschakeld.

Geachte Klant,

wij willen u hartelijk bedanken voor uw keuze van de inductiekookplaat van Candy. U zult ongetwijfeld vele jaren plezier hebben van dit product.

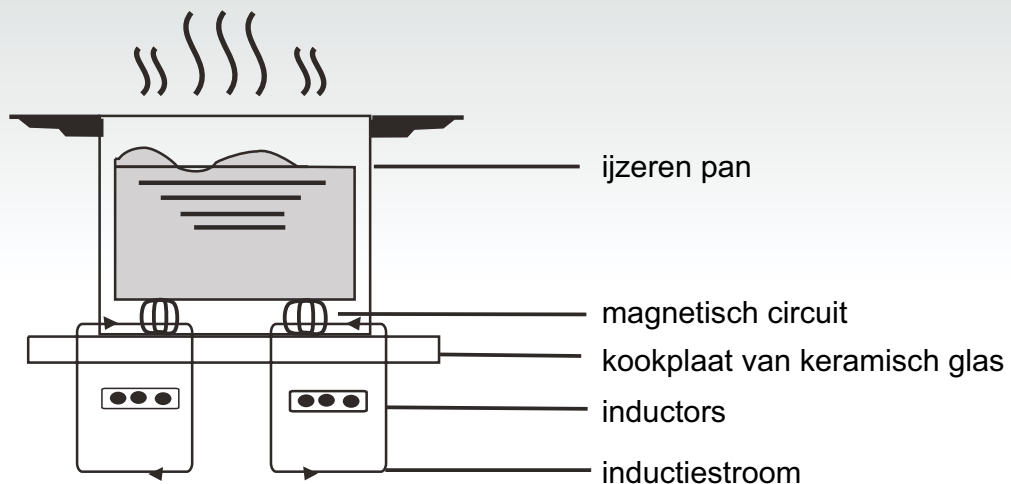
Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt en bewaar hem goed, zodat u hem in de toekomst indien nodig altijd kunt raadplegen.

Inleiding

De inductiekookplaat beantwoordt aan de verschillende wensen op het gebied van elektromagnetische verwarming, dankzij een multifunctioneel en gemicrocomputeriseerd bedieningssysteem: de ideale keuze voor het moderne gezin. Dit met speciale materialen uitgevoerde apparaat is uiterst eenvoudig in het gebruik, stevig en veilig.

Hoe werkt deze plaat

Deze inductiekookplaat bestaat uit een elektrisch verwarmingsspiraal, een kookplaat in ferromagnetisch materiaal en een bedieningsinrichting. De elektrische stroom genereert een krachtig magneetveld om de spiraal. Hierdoor ontstaat er een reeks wervels, die de hitte genereren. De hitte wordt vervolgens vanaf het oppervlak van de kookplaat de pan binnendringt.



Veiligheid

Deze kookplaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Gericht op een voortdurende verbetering van onze producten, behouden we ons het recht voor wijzigingen aan te brengen naar aanleiding van eventuele nieuwe technologische ontwikkelingen.

● Beveiliging tegen oververhitting

Door een sensor wordt de temperatuur binnenin de kookplaat gecontroleerd. Zodra de temperatuur het veiligheidsniveau overschrijdt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

● Signalering van voorwerpen op de kookplaat

Wanneer men een pan met een diameter kleiner dan 80 mm, kleine voorwerpen (bijvoorbeeld messen, vorken, sleutels) of een pan met een niet-magnetische bodem (bijvoorbeeld van aluminium) op de kookplaat zet, wordt er automatisch een geluidssignaal ingeschakeld, dat ongeveer een minuut aanhoudt. Indien het probleem niet wordt opgelost, schakelt de kookplaat automatisch over op de stand-by status.

● Alarmsignaal restwarmte

Wanneer de kookplaat langere tijd achtereen in gebruik is, kan er restwarmte aanwezig zijn. Met de letter "H" op de display wordt gewaarschuwd dat de plaat niet mag worden aangeraakt.

● Beveiliging door automatische uitschakeling

De automatische uitschakelfunctie is nog een veiligheidsfunctie van uw inductiekookplaat: deze functie treedt automatisch in werking wanneer u vergeet de kookplaat uit te schakelen. De tijd van de automatische uitschakeling van de kookplaat hangt af van het eerder gekozen vermogensniveau, zoals uit de onderstaande tabel blijkt:

Vermogensniveau	De kookzone schakelt automatisch uit
1~5	8 uur
6~10	4 uur
11~14	2 uur
15	1 uur

Wanneer de pan na het koken van de inductiekookplaat wordt gehaald, blijft deze niet meer warm en schakelt na het één minuut durende geluidssignaal uit.

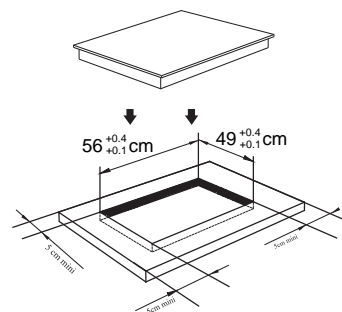
Nota bene:

personen die een pacemaker dragen mogen dit huishoudapparaat uitsluitend gebruiken onder begeleiding van hun arts.

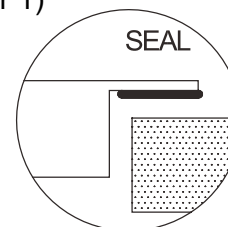
Installatie

Installatieprocedure

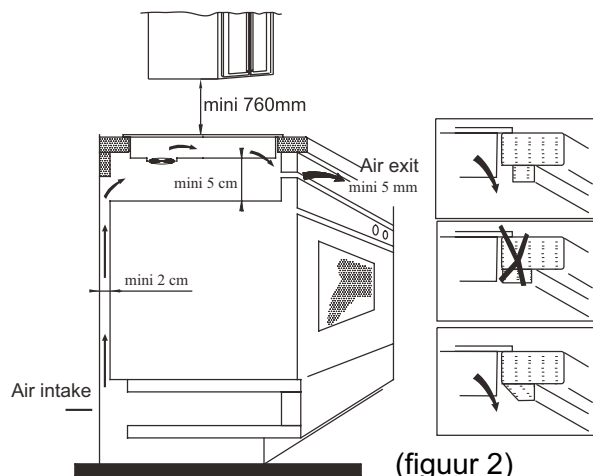
1. Boor een gat in het bovenblad van het meubel aan de hand van de maten die in de tekening staan. Voor een correcte installatie moet er rondom de kookplaat een ruimte van minimaal 5 cm overblijven. Verzekert u ervan dat het steunvlak, waarin de kookplaat wordt geplaatst, ten minste 30 mm dik is en dat het materiaal waarvan de tafel gemaakt is tegen hoge temperaturen bestand is, om te vermijden dat deze vervormd raakt door de hitte die van de kookplaat komt (figuur 1).



(figuur 1)



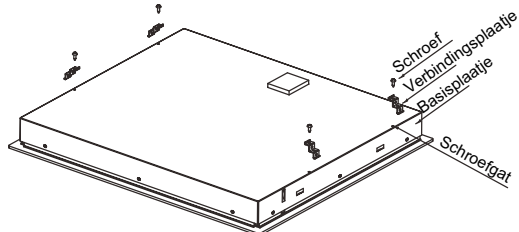
2. Verzekert u er altijd van dat de inductiekookplaat stevig op zijn plaats zit en goed geventileerd is (figuur 2).



(figuur 2)

Opmerking: tussen de kookplaat en een eventueel element boven de plaat moet een ruimte van ten minste 760 mm worden voorzien.

3. Nadat u de kookplaat op zijn plaats hebt gebracht, zet u deze met vier verbindingsschroefjes vast op het steunoppervlak (zoals aangegeven in de figuur). Regel vervolgens elke verbinding afzonderlijk, naar gelang de dikte van het steunvlak.



Voorzorgsmaatregelen

- 1) De inductiekookplaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit alleen uit.
- 2) De inductiekookplaat mag beslist niet op een koelkast, vaatwasmachine of wasmachine gemonteerd worden.
- 3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat een optimale verwerking van de hitte gegarandeerd is.
- 4) De wand en de zone onder de kookplaat moeten hittebestendig zijn.
- 5) Ter voorkoming van schade moet het dunne applicatielaagje waarmee de kookplaat op het steunvlak is vastgeplakt hittebestendig zijn.

4. Elektrische aansluitingen

De elektrische aansluiting moet door bevoegd personeel en volgens de geldende wettelijke voorschriften uitgevoerd worden. In figuur 3 wordt aangegeven hoe de kookplaat moet worden aangesloten:

Voltage en frequentie	Elektrische aansluiting			
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Zwart	2 L2 Bruin	3 4 N Grijs en Blauw	5 Geel/Groen
220-240V 50/60Hz	1 2 L Zwart en Bruin	3 4 N Grijs en Blauw	5 Geel/Groen	

Controleer of de elektrische installatie van een goede aardverbinding is voorzien, volgens de wettelijke voorschriften. Aarding is verplicht.

De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan personen of zaken, als gevolg van het niet inachtnemen van deze norm.

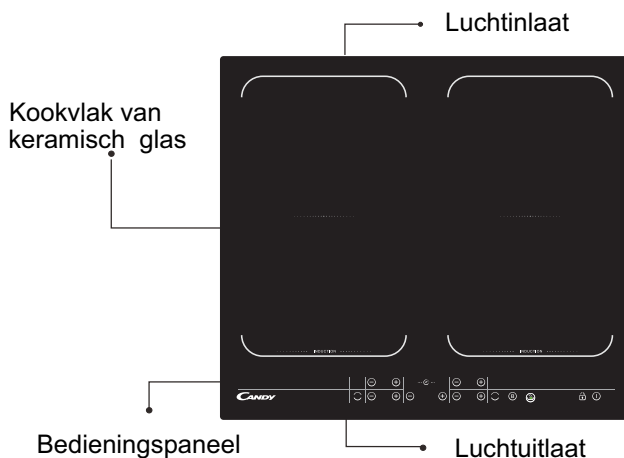
Indien het apparaat niet van een stekker is voorzien, moet er een genormaliseerde stekker op het snoer worden aangebracht, bestand tegen de belasting die op het gegevensplaatje vermeld staat.

Indien men een vaste aansluiting op het lichtnet tot stand wenst te brengen, moet er tussen het apparaat en het lichtnet een meerpoleige stroomonderbreker worden geplaatst met een contactopening van minimaal 3.

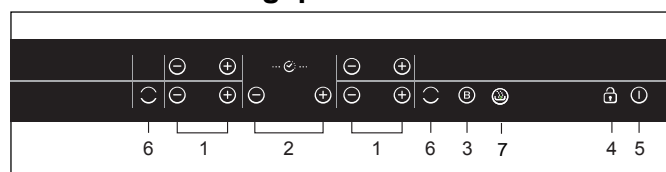
Als het snoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door een vakman vervangen worden.

Het snoer mag niet verbogen zijn of platgedrukt.

Beschrijving van de inductiekookplaat



Schema bedieningspaneel



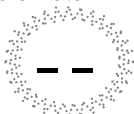
1. Instelling vermogen
2. Timer
3. Boost
4. Veiligheidsvergrendeling
5. ON/OFF
6. Flexible Area activation
7. Keep warm

Aanwijzingen voor het gebruik

Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, klinkt de zoemer één keer en gaan alle indicatoren één seconde aan en vervolgens uit. De kookplaat staat nu stand-by. Zet de pan in het midden van de kookzone.

Bedieningsinstructies

1. Druk op de toets "ⓘ", alle indicatoren laten "--" zien.



Selecteer het vermogensniveau door te drukken op de toets "+" of "-" voor de kookplaat die u wilt gebruiken. De indicator laat eerst "8" of "1" zien als u op de toets "+" of "-" drukt. Pas de instelling naar boven of beneden aan door op de toets "+" of "-" te drukken.



Als u de toetsen "+" en "-" tegelijkertijd indrukt, keert de vermogensinstelling terug naar "0" en wordt de kookzone uitgeschakeld.



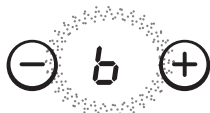
NB: Wanneer u de toets "ⓘ" indrukt, keert de inductiekookplaat terug naar de stand Stand-by als u binnen 1 minuten geen andere bedieningshandeling uitvoert.

Bij een normale werking en bij om het even welk vermogen reikt het totaal vermogen van zone #1 en #2 niet hoger dan 3000W.

Bij een normale werking en bij om het even welk vermogen reikt het totaal vermogen van zone #3 en #4 niet hoger dan 3000W.

Boost-functie

Druk op de toets "ⓑ", de indicator van het vermogensniveau laat "b" zien.



Waarschuwing:

1. De boost-functie is slechts 5 minuten actief, daarna keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.
2. De boost-functie werkt op alle kookzones.

De "BOOST"-stand uitschakelen

U kunt de "Boost"-stand uitschakelen door op de toets "+" of "-" van de zone van uw keuze te drukken.



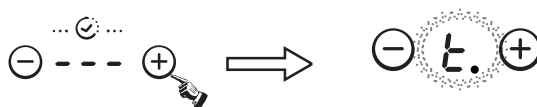
Timer-functie

Als meer dan één zone is ingeschakeld:

- activeer de geselecteerde zone door te drukken op de toets "+" of "-" van die zone, de bijbehorende cijfers zullen dan gaan knipperen.



- druk vervolgens op de timer-toets "+" of "-" de indicator van het vermogensniveau knippert en laat "0:00" zien en de timer-indicator knippert.



- De indicator laat eerst "0:10" zien, stel de tijd in door op de toets "+" of "-" te drukken. Na het instellen van de tijd kunt u het vermogensniveau van de kookzone selecteren.

- Stel vervolgens met de toets "+" of de toets "-" de tijd in tussen 1 minuut en 9 uur en 59 minuten

- Als u één keer drukt op de toets "+", neemt de tijd met één minuut toe; houdt u de toets "+" ingedrukt dan neemt de tijd toe met 10 minuten. Wanneer de tijd langer wordt dan één uur, neemt de tijd toe met 30 minuten als u de toets "+" ingedrukt houdt.

- Als u één keer drukt op de toets "-", neemt de tijd met één minuut af; houdt u de toets "-" ingedrukt, dan neemt de tijd af met 10 minuten; Wanneer de tijd langer wordt dan twee uur, neemt de tijd af met 30 minuten als u de toets "+" ingedrukt houdt.

- Wanneer de ingestelde tijd 9 uur en 59 minuten overschrijdt, keert de instelling automatisch terug naar "0" minuten.

Als de timer is ingesteld voor meer dan één zone:

- U kunt de timer instellen voor alle 4 kookzones. Wanneer u de timer instelt voor verscheidene kookzones tegelijkertijd, zijn de decimale stippen van de betreffende kookzones aan.



- op de timer-display zal de timer te zien zijn die het eerst afloopt. De stip van de bijbehorende zone zal branden en knipperen. Wanneer de aftel-timer afloopt, wordt de bijbehorende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe timer die het eerst afloopt, getoond en de stip van de bijbehorende zone zal knipperen.



Aanwijzingen voor het gebruik

- Als de timer is ingesteld maar niet is geactiveerd voor een zone, zal de timer gewoon werken als aftel-timer.

Opmerking:

1. De timer wordt uitgeschakeld als de stand 0 minuten wordt bereikt.
2. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld.
3. Wanneer de timer is ingesteld, zal de tijdindicator 5 seconden knipperen en wordt de ingestelde tijd automatisch bevestigd.
4. Als u in de timer-stand de toetsen "+" en "-" tegelijkertijd indrukt, keert de instelling van het vermogensniveau terug naar "0" en wordt de instelling van de tijd geannuleerd.

Houd ze warm

Deze functie maakt het mogelijk om het voedsel warm te houden tot 2 uur. Activeer de geselecteerde zone door op de "-" of "+" knop.



Druk op de toets "☺", ziet u het warm houden niveau. "1" Zal verschijnen onder het geselecteerde gebied.



Annuleren van de Keep warm-modus

Om af te sluiten voor het warm houden functie, stelt u een andere stroom verbruikt

Veiligheidsstand

Voor de veiligheid van kinderen is de inductiekookplaat uitgerust met een vergrendeling

- Vergrendeling:

Druk in de werkstand op de toets "🔒", de kookplaat wordt dan vergrendeld, de timer laat "Loc" zien en de rest van de toetsen is uitgeschakeld, behalve de toets "ⓘ".



Drukt u in de stand Stand-by op de toets "Lock", dan wordt de kookplaat vergrendeld, de timer laat "Loc" zien en de rest van de toetsen is uitgeschakeld. De timer laat enige tijd zien en gaat dan uit.

Als u op de toets drukt, wordt enige tijd "Loc" weergegeven. Als u de toets "ⓘ" ingedrukt houdt, wordt twee seconden lang "Loc" weergegeven, vervolgens wordt de "Loc" weergegeven en de vergrendelingsfunctie wordt gedeactiveerd.

- Ontgrendelen:

Houd de toets "Lock" 3 seconden ingedrukt en de vergrendelingsfunctie wordt gedeactiveerd.

Flexibele zone

Deze zone kan gebruikt worden als 1 zone of als 2 verschillende zones in functie van uw kookbehoeften.

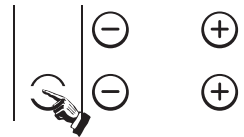
De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductieplaten die los van elkaar kunnen functioneren. Wanneer u werkt met 1 zone zal het deel dat niet bedekt wordt door een kookpot na 1 minuut worden uitgezet.

Om een juiste kookpot detectie of zelfs een juiste warmte-verdeling te garanderen moet het kookmateriaal goed geplaatst worden:

- Vooraan of achteraan van de flexibele zone indien uw kookpot kleiner is dan 22cm
- Overal bij groter materiaal

Grote zone

Om de flexibele zone te vergroten tot grote zone volstaat het om de voorziene toetsen te gebruiken.

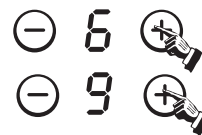


De instelling van het vermogen werkt op dezelfde manier als een normale zone.

Indien de kookpot verplaatst wordt van de voorste zone naar de achterste, zal de flexibele zone de nieuwe positie automatisch herkennen met behoud van hetzelfde vermogen.

Als 2 onafhanelijke zones

Om de flexibele zone als twee verschillende zones met verschillende vermogens te gebruiken, volstaat het om de voorziene toetsen te gebruiken.




Maximum vermogen van elke kookzone

Kookzone	Normaal	Boost
1	2000	3000
2	1500	2000
3	2000	3000
4	1500	2000
Flexible Area	3000	3600

De hierboven aangegeven vermogensniveaus kunnen variëren afhankelijk van het materiaal en de afmetingen van de pan.

Keuze van de juiste pannen



1. Er bestaan veel verschillende middelen die geschikt zijn voor gebruik op een inductiekookplaat. Deze kookplaat is in staat om ze te herkennen en te testen op één van de volgende manieren:
 plaats de pan op een kookzone. Als er op de indicator van deze kookzone een vermogensniveau verschijnt, is de pan geschikt; verschijnt daarentegen het teken “”, dan is de pan niet geschikt voor inductiekoken.
2. Plaats een magneet op de pan: als de magneet door de pan wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken.

De pan: de bodem moet magnetiseerbare materialen bevatten,

De vorm van de pan: de pan moet een diameter van meer dan 14 cm hebben.

Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de kookplaat kan als volgt gereinigd worden:

Soort vuil	Hoe reinigt u de kookplaat	Wat gebruikt u
niet zo vuil	met warm water; daarna afdrogen	spons
zeer vuil	met warm water en drogen met een schuursponsje speciaal voor keramisch glas	speciale spons voor keramisch glas
aangebakken vuil	witte azijn op het vuil gieten en met een zachte doek reinigen	zelfklevende folie voor keramisch glas
gesmolten suiker, plastic of aluminium	Gebruik voor het verwijderen van vuilresten een schrapertje special geschikt voor keramisch glas (ter bescherming van het glas kunt u beter een product op siliconenbasis gebruiken)	zelfklevende folie voor keramisch glas

Opmerking: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.

Meldingen van storingen en controle

Bij storingen schakelt de kookplaat automatisch een veiligheidsfunctie in en op de display verschijnen de volgende codes:

Probleem	Mogelijke oorzaken	oplossing
F0/F1/F2	ventilator defect	contact opnemen met de leverancier
F3-F8	temperatuursensor defect	contact opnemen met de leverancier
E1/E2	spanning is niet normaal	controleren of er elektrische stroom aanwezig is Na deze controle het apparaat weer aanzetten
E3/E4	temperatuur is niet goed	pan controleren
E5/E6	onvoldoende warmtestraling	het apparaat weer aanzetten zodra het afgekoeld is

In deze lijst staan de meest voorkomende storingen.

Demonteer de inductiekookplaat niet in uw zonder hulp, om risico's en grotere schade te voorkomen.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Technische Assistentie:

Indien het apparaat niet werkt adviseren wij u om:

- te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit;
- de bovenstaande tabel met storingsmeldingen te controleren.

In het geval de oorzaak van het probleem niet kan worden achterhaald:

het apparaat uitschakelen, beslist niet demonteren en de Technische Assistentie bellen.

Bijzondere verklaring

Alles wat in deze gebruiksaanwijzing staat is nauwkeurig gecontroleerd. De fabrikant stelt zich echter niet aansprakelijk voor fouten of weglatingen in de gedrukte versie.

Bij een eventuele revisie van de gebruiksaanwijzing kunnen bovendien zonder waarschuwing vooraf technische wijzigingen ingevoerd worden. De afbeelding van het product heeft betrekking op het huidige product.



LET OP: dit product mag niet bij het gewone huisvuil afgedankt worden. Het dient apart te worden geëlimineerd.

Voor gedetailleerdere informatie over de behandeling, afdanking en recycling van dit product dient u contact op te nemen met de plaatselijke afvalverwerking, of u moet zich wenden tot de winkel waar dit artikel is gekocht.

Dit huishoudapparaat is vervaardigd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Door de wettelijke richtlijnen met betrekking tot het afdanken van dit apparaat in acht te nemen, helpt u eventuele schade voor het milieu en onze gezondheid te voorkomen door verkeerde behandeling bij het afdanken van het product .

Met dit symbool wordt aangegeven dat het product niet als gewoon huisafval mag worden beschouwd maar door het plaatselijke grofvuilverzamelpunt van elektrisch en elektronisch afval verwerkt moet worden.