Instruction Manual for induction hob	EN
Manuale di istruzioni per piano di cottura ad induzione	IT
Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction	FR
Gebruiksaanwijzing inductiekookplaat	NL
Návod k použití pro indukční varnou desku	CZ
Indukciós főzőlap használati útmutató	HU
Manual de instrucţiuni pentru plita cu inducţie	RO
Návod na použitie indukčnej varnej dosky	SK
Priručnik s uputama za indukcijsku ploču za kuhanje	HR
Uputstvo za upotrebu indukcione ploče	SRB
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	PL
Інструкція з експлуатації індукційної варильної поверхні	UKR
Navodila za uporabo za indukcijsko kuhalno ploščo	SL
Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης για επαγωγικές εστίες	EL
Ръководство за употреба на индукционен плот	BG

CIES644DC CIES644DCWIFI

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

By placing the CE marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product. Asapplicable, the parts of this appliance are compliant to: REGULATION (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

- The means for disconnection must be incorporated in the fi ed 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 applicance.

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

Dear Customer:

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

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

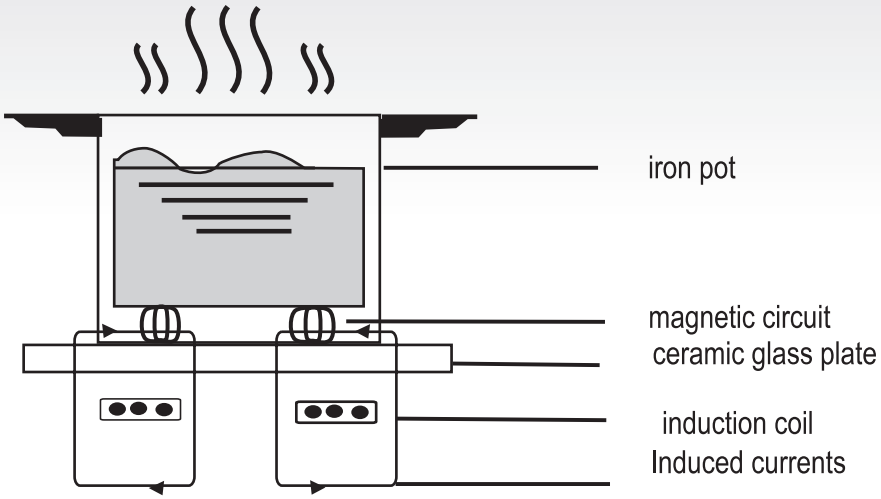
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for 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, 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 out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown in Figure(1):

⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

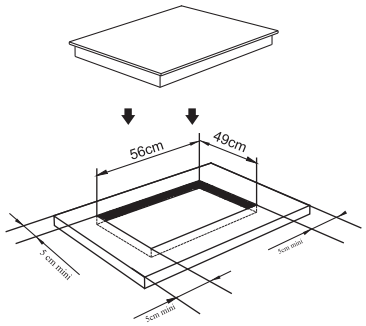
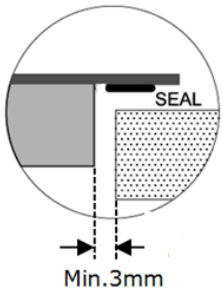


Figure (1)



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.

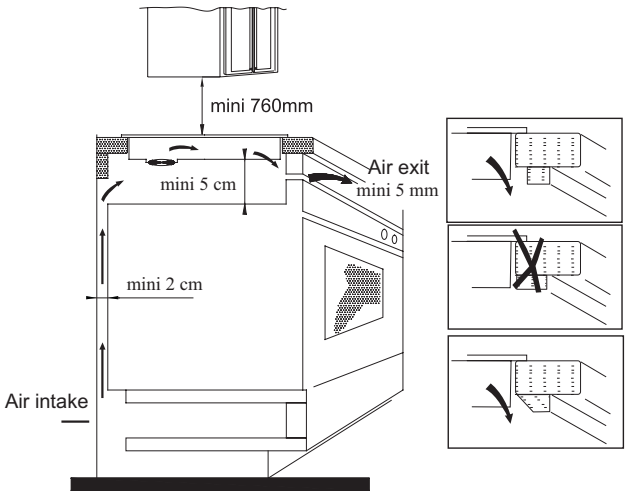
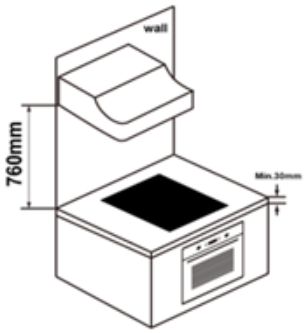


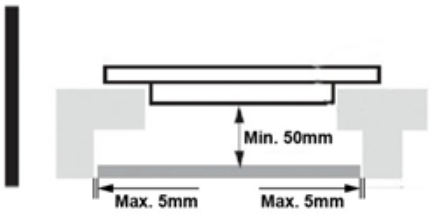
Figure (2)



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.

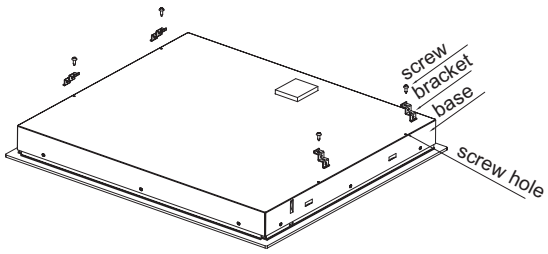


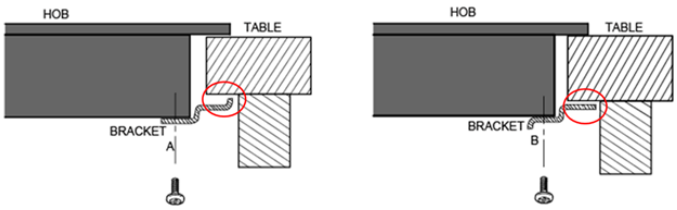
Note:There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

Note: Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

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





Note: Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Warnings:

(1) The induction hobm ust be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hobm ust not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer a nd adhesive should be heat-resistant.

(6) A steam cleaner is not to be used.

4. **Connection to power supply**

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

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

Figure (3)

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

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

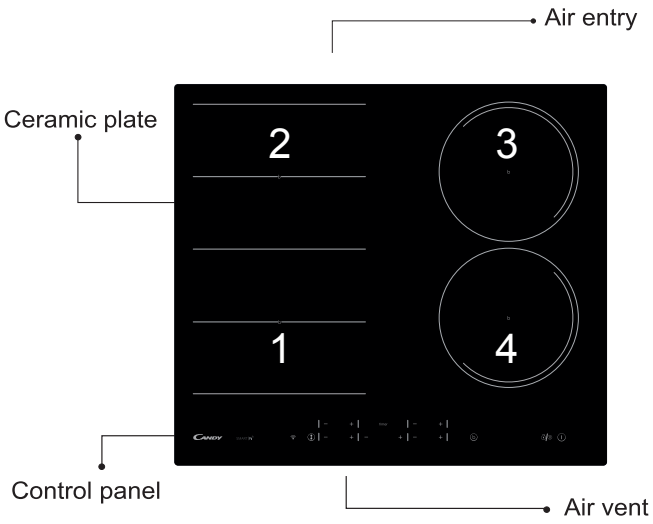
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

The cable must not be bent or compressed.

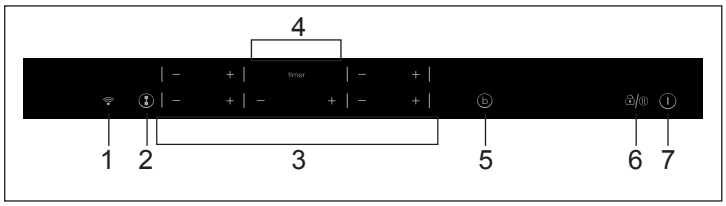
The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Note: he bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. WIFI key
2. Flexi key
3. Power regular key
4. Timer regular key
5. Booster
6. Lock or Pause
7. On/Off

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 " ⏻ " key, all the indicators show "--".



Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant induction zone. 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 "⏻" key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within two minutes.

*Under normal working mode, at any power levels, the maximum total power of zone #1 and #2 is not higher than 3600W.

Boost function

Press the"ⓑ"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 the all cooking zone.
3. As the boost function of 1st or 3rd cooking zone is activated, the PRO zone is limited at level 2 automatically. Vice versa if the boost function of PRO cooking zone is activated, both the 1st and 3rd cooking zone are limited at level 2 automatically.

Cancelling the "BOOST" mode

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

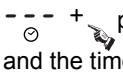


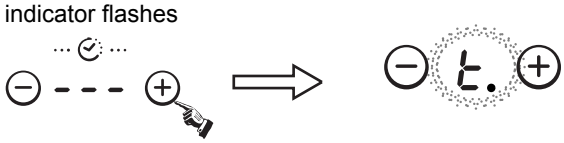
Timer function

If more than 1 zone is switch 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" and the timer indicator flashes



- 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 than 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

Pause mode

○ **To enter pause mode:**

When the cooking zones are running, press the " 🔒 " key, all the indicators show " 11 " and the and stop heating.

At this moment only " 🔒 " and " ⏻ " key can be operated.



○ **To exit pause mode:**

Press the " 🔒" key again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.

Note:

1.Press the " 🔒" key less than 3 seconds which is pause mode;

1.Press the " 🔒" key more than 3 seconds which is lock function;

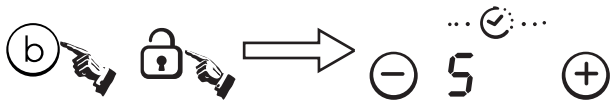
Power Management Function

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

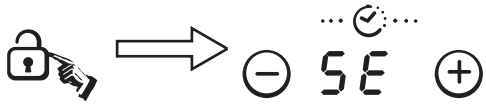
Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

Power Management Operation:

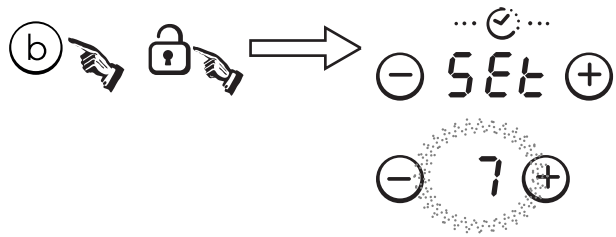
○ Press the " ⓑ" and "🔒 " key simultaneously, with the timer indictor showing " 5 ".



○ Then press the " 🔒 " key , with the timer indictor showing " 5E ".



○ Then press the " ⓑ" and " 🔒" key simultaneously, with the timer indictor showing " 5Et ", and the power level indictor showing " 7 "which means power level 7, The default mode is on 7.2Kw.



○ Press the " ⏻" key to exit power management function.



To switch to another level:

○ Keep pressing the " ⓑ" key, power level will be switched every 5 seconds. There are 5 power levels, from " P3 " to " P7 ". The power level indicator will show one of them.

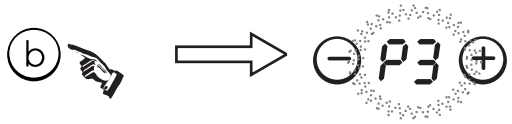
"P3" : the maximum power is 2.8Kw.

"P4" : the maximum power is 3.5Kw.

"P5" : the maximum power is 4.5Kw.

"P6" : the maximum power is 5.8Kw.

"P7" : the maximum power is 7.2Kw.



○ In this process, the buzzer sounds long for confirmation. press the " ⏻" key to exit and turn off the hob.

WIFI FUNCTION(only for CIES644DCWIFI)

First of all,you should download **S**imply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob.
Refer to annex for details.



To use the WIFI function, switch the hob on and press the WIFI key.The wifi LED flash fast for 5 seconds which means the WIFI module is booting.If the WIFI module connects the router,the wifi LED will remain on all the time.Otherwise,the WIFI LED will be flashing in cycles of 1 second on 1second off.

If connect correctly,you can find many hob information from **S**imply-Fy,e.g.Zone power,remaining heat time.

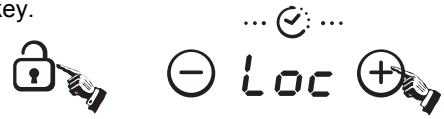
Instructions for Use

Safety mode

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

○ **Lock:**

In working mode, press the " " key for 3 second, 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.

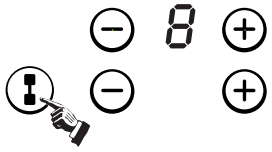
Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.

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.



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.

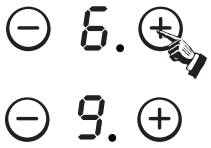
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.

Deactivation of the continuum zone

Resetting the power of the continuum zone or pressing the continuum key again

As two independent zones

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



The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating Zone	Normal	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexible Area	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Pan Dimension

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Flexi Zone	220	220x400

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil

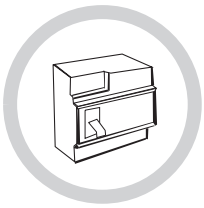


Iron plate

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.

Safety Reminding and Maintenance:



A dedicated power protection air switch must be used.



For indoor use only.



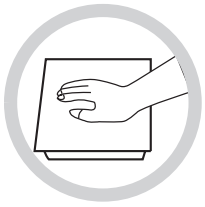
Never wash the induction hob directly with water.



Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.



Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.



When a cooking zone has been on for 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 (e.g. 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.



Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



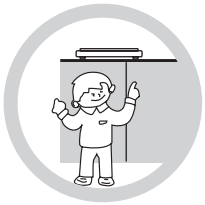
If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.



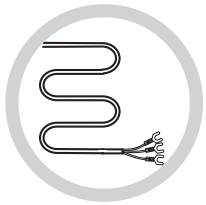
Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.



Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.



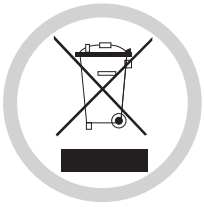
Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.



If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



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

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EU 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.

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:

Problem	Possible causes	What to do
F1-F6	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
FC	The connection between the display board and the main board is fail	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high	Please restart after the induction hob cools down.
E5	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob 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.

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY. Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

Apponendo il marchio CE CE su questo prodotto dichiariamo, sotto la nostra diretta responsabilità, la conformità a tutte le normative europee in materia di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente divulgate per questo particolare prodotto.

Se necessario, le parti di questo elettrodomestico sono conformi:

REGOLAMENTO (CE) Nº 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:

- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione
- AVVERTENZA: La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi.
- NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- AVVERTENZA: se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica

e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

- Non utilizzare un getto di vapore per pulire l’elettrodomestico
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono surriscaldarsi. Qualsiasi fuoriuscita deve essere rimossa dal coperchio prima dell'apertura.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- Dopo l'uso, spegnere la resistenza di riscaldamento del piano cottura con il relativo comando. Mai fare affidamento sul rivelatore presenza pentole.
- Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Se il cavo di alimentazione dell’elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- ATTENZIONE: Per evitare rischi causati da un involontario azzeramento dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un temporizzatore, oppure essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall’elettrodomestico.
- AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.
  - Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.
  - Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura.
  - Non appoggiare nulla sul pannello di comando.
  - Non utilizzare mai il piano di cottura come tagliere.

- Il dispositivo di scollegamento deve essere incluso nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative al cablaggio.
- Le istruzioni riportano il tipo di cavo da utilizzare, tenendo in considerazione la temperatura della superficie posteriore dell'elettrodomestico.
- Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.
- ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.

Gentile cliente,

Desideriamo ringraziarla per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY. Ci auguriamo che possa dare funzionare correttamente per molti anni.
Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura in un luogo sicuro per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

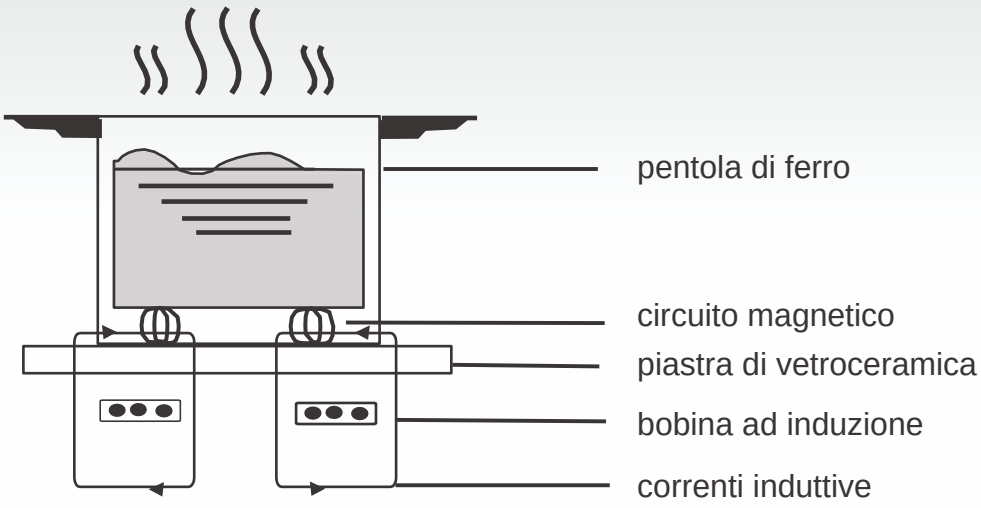
Introduzione al prodotto

Il piano cottura a induzione si adatta a qualsiasi tipo di cottura, con le sue zone di cottura elettromagnetiche, i suoi comandi microcomputerizzati e le sue multifunzioni, rendendolo la scelta ideale per la famiglia di oggi.

Realizzato con materiali appositamente importati, il piano di cottura a induzione CANDY è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Principio di funzionamento

Il piano di cottura a induzione è costituito da una bobina, una piastra riscaldante in materiale ferromagnetico e un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo magnetico attraverso la bobina. Ciò produce un gran numero di vortici che a loro volta generano calore che viene poi trasmesso attraverso la zona di cottura al recipiente di cottura.



Sicurezza

Questo piano di cottura è stato progettato specificamente per uso domestico.

Nella sua costante ricerca di miglioramento dei propri prodotti, la società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento qualsiasi aspetto tecnico, programma o aspetto estetico dell'elettrodomestico.

- **Protezione dal surriscaldamento**

Un sensore tiene sotto controllo la temperatura nelle zone di cottura. Quando la temperatura supera un livello di sicurezza, la zona di cottura si spegne automaticamente.

- **Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni o non magnetici**

Quando una pentola di diametro inferiore a 80 mm, o un altro oggetto di piccole dimensioni (ad esempio coltello, forcella, chiave) o una pentola non magnetica (ad esempio alluminio) è stato lasciato sul piano, un cicalino suona per circa un minuto, dopodiché il piano si mette automaticamente in standby.

- **Indicatore del calore residuo**

Quando il piano di cottura è stato utilizzato per un certo periodo di tempo, rimane un dato calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per avvertirvi di rimanere a distanza.

- **Protezione tramite autospegnimento**

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano a induzione è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

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

Quando la padella viene tolta dalla zona di cottura il riscaldamento si interrompe immediatamente e il piano si spegne dopo che il cicalino ha suonato per un minuto.

Avvertenza: Chiunque sia stato dotato di un pacemaker cardiaco deve consultare un medico prima di usare il piano di cottura a induzione.

Installazione

1. Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.
Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare materiali per superfici di lavoro isolati e resistenti al calore (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiali per superfici di lavoro se non impregnati) per evitare le scosse elettriche e le maggiori deformazioni causate dalle radiazioni di calore provenienti dal piano riscaldato. Come mostrato in Figura (1):

Nota: Tra i lati del piano di cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 3 mm..

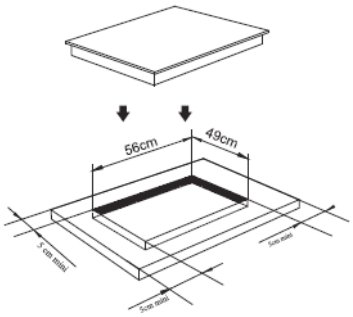
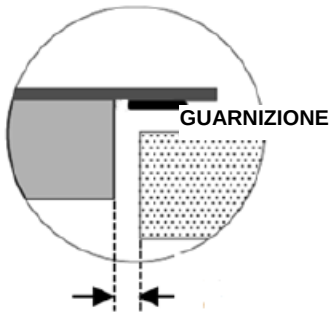


Figura (1)



2 È essenziale che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che la presa e l'uscita dell'aria non siano ostruite.

Assicurarsi che il piano sia installato correttamente come mostrato in Figura 2

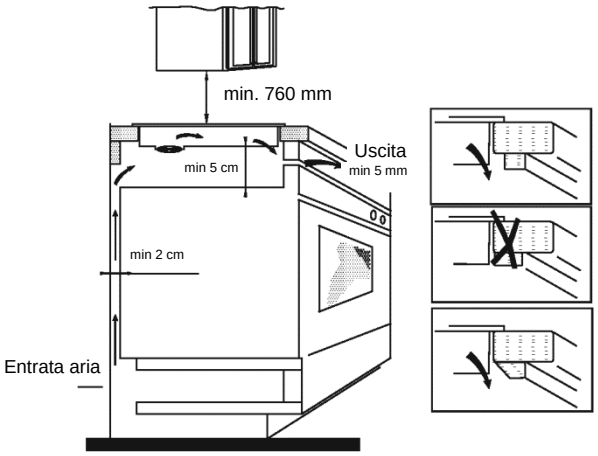
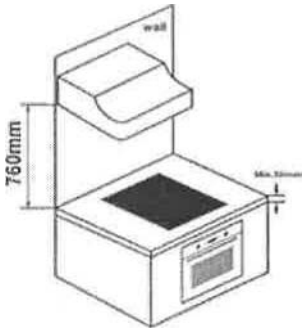


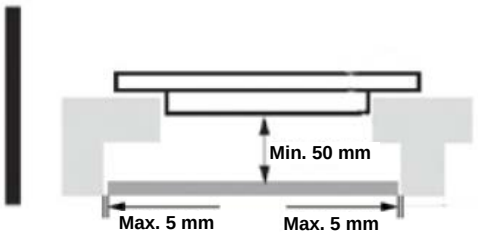
Figura (2)



N.B.: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.

AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Per evitare il contatto accidentale con la parte inferiore del piano di cottura surriscaldata o scosse elettriche inattese durante il funzionamento, è necessario inserire un inserto in legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano di cottura. Seguire le istruzioni riportate di seguito.

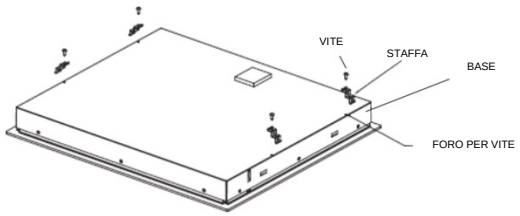


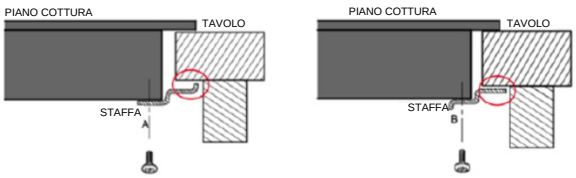
Nota: All'esterno del piano sono presenti dei fori di ventilazione. Quando si posiziona il piano di cottura, È NECESSARIO assicurarsi che questi fori non siano ostruiti dal piano di lavoro.

Nota: Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o legnoso al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo sganciamento dei rivestimenti.

La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono quindi essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C

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





Nota: In nessun caso le staffe possono toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo il montaggio (vedi figura).

Avvertenze:

(1) L'installazione del piano a induzione deve essere eseguita da personale qualificato. Abbiamo i nostri installatori qualificati. Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli.
(2) Il piano cottura a induzione non deve essere installato sopra frigoriferi, congelatori, lavastoviglie o asciugabiancheria a tamburo.
(3) Il piano di cottura a induzione deve essere installato in modo da consentire un irraggiamento ottimale del calore.
(4) La parete e l'area sopra il piano di cottura devono essere in grado di resistere al calore.
(5) Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
(6) Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.

4. Collegamento all'alimentazione

La presa deve essere collegata a un interruttore automatico unipolare in conformità con la relativa normativa. Il metodo di collegamento è illustrato nella Figura 3.

Tensione	Collegamento filo
380-415 V 3N~	1 L1 (Nero) 2 L2 (Marrone) 3 4 N (Blu) 5 (Giallo/verde)
220-240 V~	1 2 L (Nero e marrone) 3 4 N (Blu) 5 (Giallo/verde)

Figura (3)

Se il cavo è danneggiato o richiede una sostituzione, tale attività deve essere svolta da un tecnico post-vendita utilizzando gli attrezzi appositi, per evitare qualsiasi tipo di incidente.

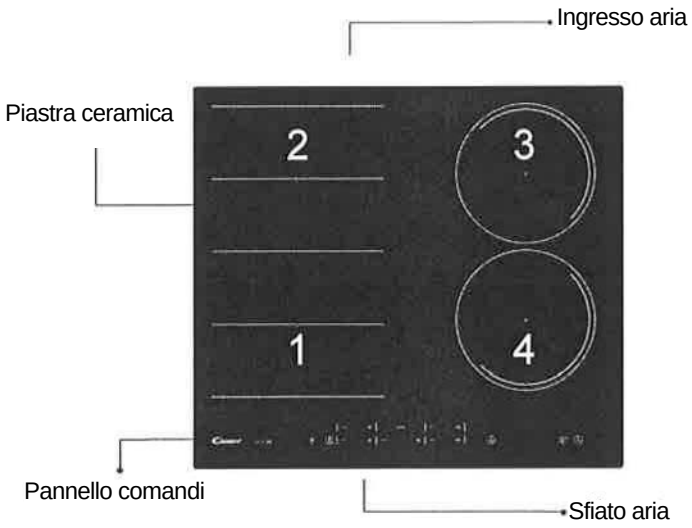
Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un interruttore automatico multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.

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

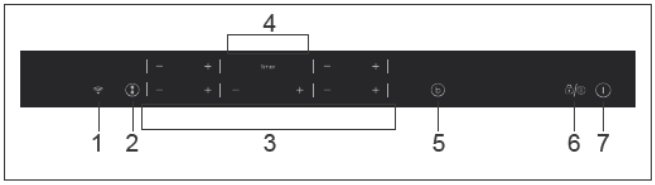
Il cavo non deve essere piegato o schiacciato. Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da un tecnico appositamente qualificato.

Nota: la superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non sono accessibili dopo il montaggio.

Diagramma del piano di cottura ad induzione:



Schema del pannello di controllo



1. Tasto Wi-Fi
2. Tasto Flexi
3. Tasto potenza normale
4. Tasto normale temporizzatore
5. Boost
6. Blocco o Pausa
7. Acceso/spento

Avvertenze per l'uso

Quando l'alimentazione è accesa, il cicalino suona una volta e tutti gli indicatori si accendono per un secondo e poi si spengono. Il piano cottura è ora in modalità standby. Posizionare la padella al centro della zona di cottura.

Istruzioni per l'uso

- Premere il comando " ⏻", tutti gli indicatori visualizzano "- -".



Selezionare il livello di potenza premendo i tasti "+" o "-" per la relativa zona di induzione. Per iniziare l'indicatore visualizza " 8" o " 1 " premendo i tasti "+" o "-". Regolare su o giù premendo i tasti "+" o "-".



Se si premono contemporaneamente i tasti "+" e "-", l'impostazione della potenza torna a "0" e la zona di cottura si spegne.



N.B.: Premendo il tasto "⏻" , il piano ad induzione ritorna in modalità standby se non vengono effettuate altre operazioni entro due minuti.

*In modalità di funzionamento normale, a qualsiasi livello di potenza, la potenza totale massima delle zone 1 e 2 non è superiore a 3600 W.

Funzione Boost

Premere il tasto "ⓑ ", l'indicatore di livello di potenza visualizza "b"

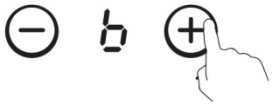


Avvertenza:

1. La funzione Boost funziona solo per 5 minuti, quindi la zona di cottura ritorna alla sua impostazione originale.
2. La funzione boost è attiva su tutte le zone di cottura.
3. Attivando la funzione Boost della prima o della terza zona di cottura, la zona PRO viene limitata automaticamente al livello 2.
   Viceversa, se la funzione boost della zona di cottura PRO è attivata, sia la prima che la terza zona di cottura vengono limitate automaticamente al livello 2.

Annullamento della modalità "BOOST"

Annullare la modalità "Boost" premendo i tasti "+" o "-" della zona corrispondente.



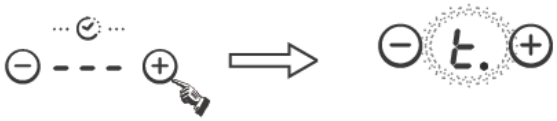
Funzione timer

Se si accende più di una zona:

- attivare la zona selezionata premendo il tasto "+" o "-" di quella zona, le cifre corrispondenti lampeggiano.



- quindi premere il tasto " + " o " - " del timer : l'indicatore del livello di potenza lampeggia ed indica " t " e l'indicatore del timer lampeggia



- Per iniziare l'indicatore visualizza "0:10", impostare il tempo premendo i tasti "+" o "-". Dopo aver impostato l'ora, è possibile selezionare il livello di potenza della zona di cottura.
- Quindi impostare l'ora su un valore compreso tra 1 minuto e 9 ore 59 minuti premendo il tasto "+" o "-".
- Premere il tasto "+" una volta per aumentare il tempo di un minuto; tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera 1 ora, tenere premuto il tasto "+" per aumentare il tempo di 30 minuti.
- Premere il tasto "+" una volta per diminuire il tempo di un minuto; tenere premuto il tasto "+" per diminuire il tempo di 10 minuti. Quando il tempo supera 2 ore, tenere premuto il tasto "-" per aumentare il tempo di 30 minuti.
- Si può impostare il livello di potenza durante la modalità di temporizzazione.

Se il timer è impostato su più di una zona:

- Il timer può essere impostato su tutte e 4 le zone di cottura. Quando si imposta l'ora per più zone di cottura contemporaneamente, sono attivi i punti decimali delle zone di cottura corrispondenti.



- sul display del timer viene visualizzato il timer che scade per primo. Il punto della zona corrispondente sarà acceso ma lampeggiante. Quando il tempo impostato sul timer di cottura finisce, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente. Poi verrà mostrato il nuovo primo timer in scadenza e la zona corrispondente avrà il punto lampeggiante.



- Se il timer è impostato ma non è attivo in nessuna zona, funzionerà semplicemente come conto alla rovescia del timer.

Nota:

1. Quando il timer è 0 minuti, viene annullato.
2. Allo scadere del tempo, la relativa zona di cottura viene disattivata.
3. Dopo aver impostato il timer, l'indicatore di temporizzazione lampeggia per 5 secondi, l'ora impostata viene confermata automaticamente.
4. In modalità timer, premere i tasti "+" o "-" del timer contemporaneamente, l'impostazione del timer ritorna a "0", l'ora viene annullata.

Avvertenze per l'uso

Modalità pausa

o **Per entrare in modalità pausa:**

Quando le zone di cottura sono in funzione, premere il tasto "🔒"
tutti gli indicatori mostrano "11" e quindi il riscaldamento si interrompe.

In questa fase si possono azionare solo i tasti "🔒" e "⏻".



o Per uscire dalla modalità pausa:

Premere di nuovo il tasto "🔒", il display mostra l'impostazione originale e le zone di cottura continuano il riscaldamento.

Nota:

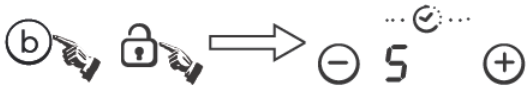
1. Premere il tasto "🔒" per meno di 3 secondi, modalità pausa;
1. Premere il tasto "🔒" per più di 3 secondi, funzione blocco;

Funzione gestione potenza

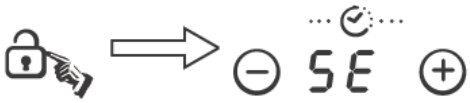
È possibile impostare un livello massimo di assorbimento di potenza per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diverse gamme di potenza. I piani ad induzione sono in grado di limitarsi automaticamente per lavorare a potenze inferiori, per evitare il rischio di sovraccarichi.

Funzionamento gestione potenza:

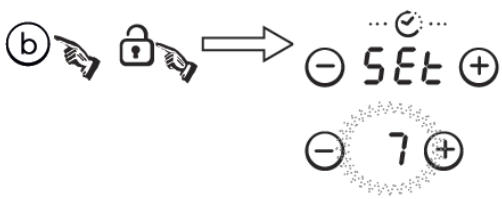
o Premere contemporaneamente i tasti "ⓑ" e "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "5".



Poi premere il tasto "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "SE"



Quindi premere contemporaneamente i tasti "ⓑ" e "🔒" quando l'indicatore del timer mostra "SEt", e l'indicatore del livello di potenza mostra "7" che significa livello di potenza 7. La modalità di default è 7,2 kW.



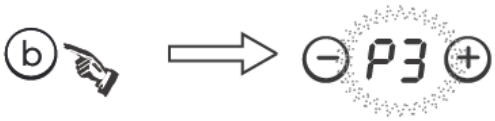
o Premere il tasto "⏻" per uscire dalla funzione di gestione potenza .



Per passare a un altro livello:

o Continuare a premere il tasto "ⓑ", il livello di potenza verrà commutato ogni 5 secondi. Ci sono 5 livelli di potenza, da "P3" a "P7". L'indicatore del livello di potenza ne indica uno.

"P3" : la potenza massima è di 2,8 kW.
"P4" : la potenza massima è di 3,5 kW.
"P5" : la potenza massima è di 4,5 kW.
"P6" : la potenza massima è di 5,8 kW.



o In questo processo, il cicalino suona a lungo per la conferma, premere il tasto "⏻" per uscire e spegnere il piano cottura.

FUNZIONE Wi-Fi (solamente per CIES644DCWIFI)

Prima di tutto, scaricare Simply-Fy e installarlo sul proprio dispositivo portatile. Quindi iscrivere il piano di cottura a induzione.
Per maggiori dettagli si rimanda all'allegato.



Per utilizzare la funzione Wi-Fi, accendere il piano cottura e premere il tasto Wi-Fi. Il LED Wi-Fi lampeggia velocemente per 5 secondi, il che significa che il modulo Wi-Fi si sta avviando. Se il modulo WiFi collega il router, il LED Wi-Fi rimarrà acceso per tutto il tempo. In caso contrario, il LED Wi-Fi lampeggerà a cicli di 1 secondo alla volta.

Se il collegamento è corretto, è possibile trovare molte informazioni sui piani di cottura da Simply-Fy, ad esempio zona di alimentazione, tempo di calore rimanente.

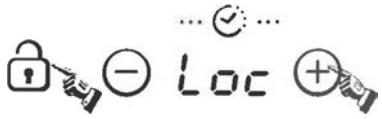
Avvertenze per l'uso

Modalità di sicurezza

Per garantire la sicurezza dei bambini, il piano a induzione è dotato di un dispositivo di interblocco.

- **Blocco:**

  In modalità di funzionamento, premere il tasto "🔒" per 3 secondi, il piano di cottura va in modalità di blocco, il timer visualizza "LOC" e gli altri tasti sono disabilitati tranne il tasto "⏻".



  In modalità standby, premere il tasto "lock", il piano cottura entra in modalità blocco, il timer mostra "LOC" e gli altri tasti sono disabilitati. Il timer visualizza "LOC" per un po' e poi si spegne.

  Se si preme il comando ⏻ , verrà visualizzato brevemente "LOC".

- **Sblocco:**

  Tenere premuto il tasto "Lock" per 3 secondi e la funzione di blocco sarà disattivata

ZONA FLESSIBILE

Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura.

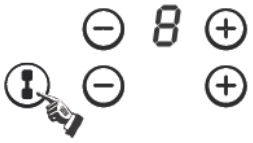
La zona flessibile è composta da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando si lavora in un'unica zona, la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.

Per garantire un corretto rilevamento delle pentole e una distribuzione uniforme del calore, la pentola deve essere posizionata correttamente:

- Sul lato anteriore o posteriore della zona flessibile quando la pentola è più piccola di 22 cm.
- In qualsiasi altro punto con pentole più grandi.

Come zona grande

Per attivare la zona flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere i tasti dedicati.



L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.

Se la padella viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), la zona flessibile rileva la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.

Disattivazione della zona continuum

Ripristino dell'alimentazione della zona continuum o nuova pressione del tasto continuum

Come due zone indipendenti

Per utilizzare la zona flessibile come due zone diverse con impostazioni di potenza diverse, premere i tasti dedicati.



La potenza massima delle zone di cottura è la seguente:

Zona riscaldamento	Normale	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Zona flessibile	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

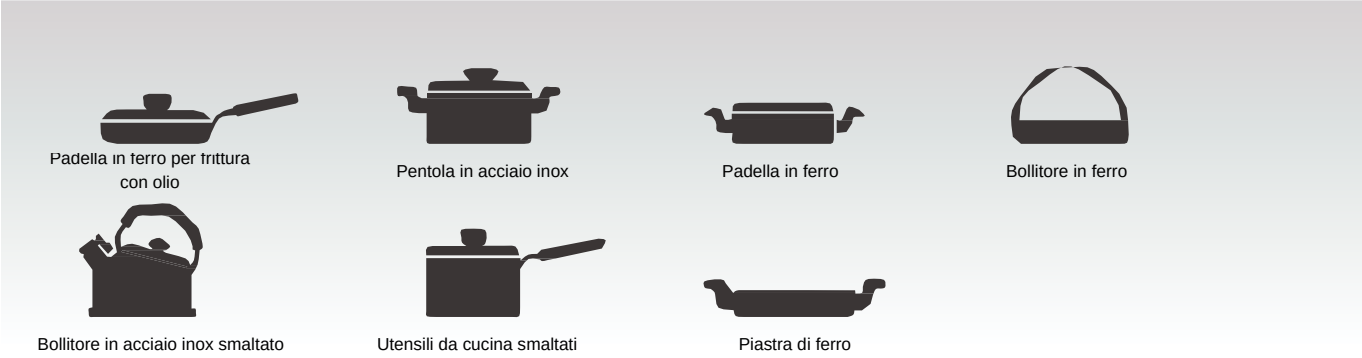
Quanto sopra può variare a seconda delle dimensioni della pentola e del materiale con cui è realizzata

Dimensione pentola

Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	minimo (mm)	massimo (mm)
1 e 2	140	220
3 e 4	160	220
Zona flessibile	220	220x4000

Le zone di cottura vengono adattate automaticamente, fino ad un limite massimo, al diametro della pentola. Tuttavia, il fondo di questa padella deve avere un diametro minimo in funzione della zona di cottura corrispondente. Per ottenere la massima efficienza dal piano cottura, posizionare la pentola al centro della zona cottura.

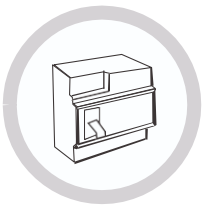
Selezione dei recipienti di cottura



È possibile disporre di più recipienti di cottura diversi tra loro

1. Questo piano a induzione è in grado di identificare una varietà di recipienti di cottura, che è possibile testare con uno dei seguenti metodi:
   Appoggiare il recipiente di cottura sulla zona di cottura. Se la zona di cottura corrispondente visualizza un livello di potenza, il recipiente è adatto. Se lampeggia "U" il contenitore non è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
2. Tenere un magnete verso il recipiente. Se il magnete viene attratto dal recipiente, è adatto all'uso con il piano cottura a induzione.
   N.B.: Il fondo del recipiente deve contenere materiale magnetico.
   Il fondo deve essere piatto e avere un diametro superiore a 14 cm.
3. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata.
   Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto.
   Una pentola di dimensioni inferiori a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura.

Promemoria e Manutenzione di Sicurezza:



Utilizzare un interruttore pneumatico di protezione dell'alimentazione.



Solo per uso interno.



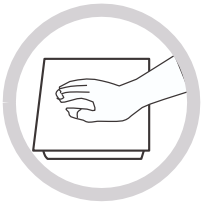
Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.



Non conservare detergenti o materiali infiammabili sotto il piano di cottura.



Aprire sempre i contenitori sigillati, come le lattine, prima di riscaldarli, altrimenti potrebbero esplodere.



Quando una zona di cottura è in funzione da molto tempo, la superficie rimane calda per un po' di tempo, quindi non toccare la superficie ceramica.



Di tanto in tanto controllare che nulla (ad es. vetro, carta, ecc.) ostruisca la presa d'aria sotto il piano a induzione.



Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi in quanto possono surriscaldarsi.



Non usare mai il piano cottura a induzione vicino ad un altro elettrodomestico che genera una temperatura elevata, come un fornello a gas o un riscaldatore a paraffina.



Non far mai lavorare la piastra ad induzione senza cibo al suo interno, altrimenti le sue prestazioni operative potrebbero essere compromesse e potrebbe verificarsi un pericolo.



Se la superficie del piano di cottura presenta crepe, spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.



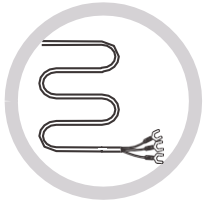
Non collocare recipienti ruvidi o irregolari sul piano di cottura, poiché potrebbero danneggiare la superficie ceramica.



Pulire regolarmente il piano di cottura a induzione per evitare che corpi estranei penetrino nel ventilatore e impediscano il corretto funzionamento dell'elettrodomestico.



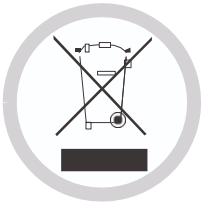
Tenere bambini o persone inferme lontano dall' elettrodomestico.
Non lasciatelo mai usare senza sorveglianza.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio di assistenza o da un'altra persona qualificata.

Questo elettrodomestico non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.



SMALTIMENTO: Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria una raccolta speciale di tali rifiuti per sottoporli ad un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/CE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.
Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.
Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano ad induzione può essere facilmente pulita nei seguenti modi:

Tipo di sporcizia	Metodo di pulizia	Materiali per la pulizia
Leggero	Immergere in acqua calda e asciugare	Spugna
Anelli e depositi di calcare	Applicare l'aceto bianco sulla zona, strofinare con un panno morbido o utilizzare un prodotto disponibile in commercio	Adesivo speciale per vetroceramica
Carni dolci, alluminio fuso o materie plastiche	Utilizzare un raschietto speciale per la vetroceramica per rimuovere i residui (un prodotto al silicone è il più consigliato)	Adesivo speciale per vetroceramica

N.B.: Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare la pulizia.

Display di anomalie e controllo

In caso di anomalie, il piano a induzione passa automaticamente alla modalità di protezione e visualizza uno dei seguenti codici:

Problema	Possibili cause	Rimedio
F1-F6	Anomalia sensore di temperatura	Contattare il fornitore.
F9-FA	Anomalia del sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT.	Contattare il fornitore.
FC	Manca il collegamento tra il pannello del display e il quadro principale.	Contattare il fornitore.
E1/E2	Tensione d’alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
E3/E4	Il sensore di temperatura della lastra di vetroceramica fornisce un valore alto	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E5	Il sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT fornisce un valore alto	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

La tabella sopra riportata mostra come valutare e controllare i guasti più comuni.

Non smontare l'elettrodomestico da soli, altrimenti si potrebbe danneggiare il piano cottura a induzione.

Servizio Clienti

Se si dovesse verificare un guasto, prima di contattare il servizio post-vendita, procedere come segue:

- Verificare il corretto collegamento dell’elettrodomestico
- Leggere la tabella dei guasti e dei guasti riportata sopra

Se non si riesce ancora a risolvere il problema, spegnere l'elettrodomestico, non tentare di smontare e chiamare il Servizio Post Vendita.

Dichiarazione speciale

Il contenuto di questo manuale è stato attentamente controllato. Tuttavia, l'azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa o omissioni.

Inoltre, qualsiasi modifica tecnica può essere inclusa in una versione riveduta del manuale senza preavviso. L'aspetto e il colore dell'elettrodomestico possono differire da quelli indicati nel presente manuale.

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

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

Selon le cas, les pièces de cet appareil sont conformes à :

RÈGLEMENT (CE) N° 1935/2004 pour tous les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Rappel de sécurité et entretien :

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

éviter les risques d’électrocution.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds. Le couvercle doit être nettoyé de tout déversement avant ouverture.
- Laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n’est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l’appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- ATTENTION : Afin d’éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu’une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par l’appareil.
- AVERTISSEMENT : utilisez uniquement un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou un dispositif indiqué par celui-ci comme étant compatible ou bien utilisez le dispositif de protection fourni avec l’appareil. L’utilisation d’un dispositif de protection non approprié peut provoquer des accidents.
  - Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.
  - Placez toujours votre casserole au centre de la zone que vous utilisez.
  - Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.
  - N’utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Les instructions précisent le type de câble à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l’appareil.
- Laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle.
- ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Cher client,

Merci d'avoir acheté la table de cuisson à induction CANDY. Nous espérons qu'il offrira de nombreuses années de bon service.
Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser la table de cuisson et conservez-le dans un endroit sûr pour référence ultérieure.

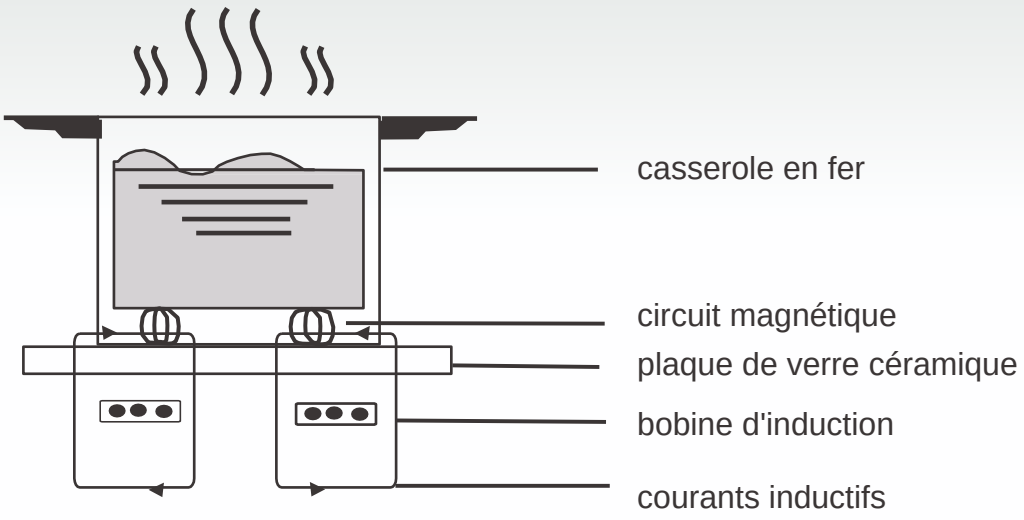
Présentation du produit

La table de cuisson à induction, avec ses zones de cuisson électromagnétiques, ses commandes micro-informatiques et ses fonctions multiples, est le choix idéal pour la famille d'aujourd'hui.

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

Principe de fonctionnement

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



Sécurité

Cette table de cuisson était spécialement conçue pour un usage domestique.
Dans sa recherche constante d'amélioration de ses produits, se réserve le droit de modifier à tout moment tout aspect technique, programme ou esthétique de l'appareil.

- **Protection contre la surchauffe**

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

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

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

- **Indicateur de chaleur résiduelle**

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

- **Arrêt automatique**

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

Niveau de chauffe	La zone de chauffage s'éteint automatiquement après l'arrêt de l'appareil
1~5	8 heures
6~10	4 heures
11~14	2 heures
15	1 heures

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

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

Installation

1. Découper la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.
Pour l'installation et l'utilisation, un espace d'au moins 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de surface de travail à moins qu'ils ne soient imprégnés) pour éviter les chocs électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la table chauffante. Comme indiqué dans la Figure (1) :

Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

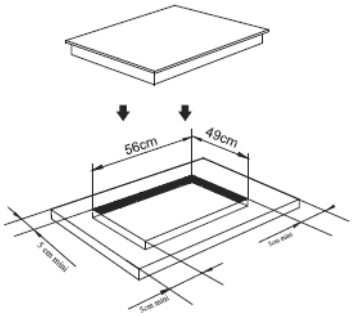
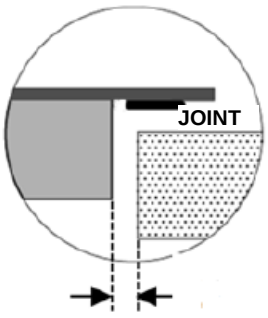


Figure (1)



Min. 3 mm

2 Il est essentiel que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées.

Assurez-vous que la table de cuisson est correctement installée, comme illustré à la Figure 2

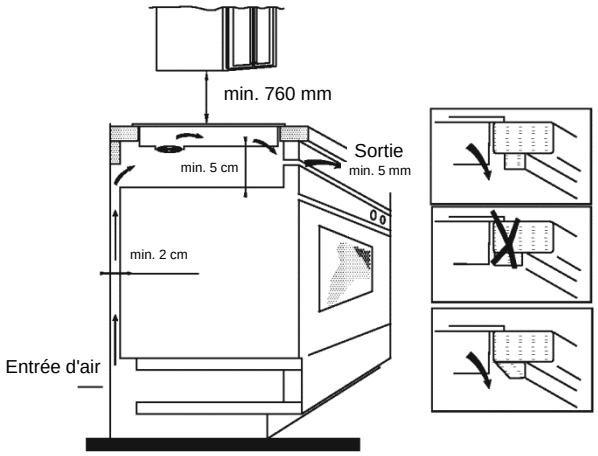
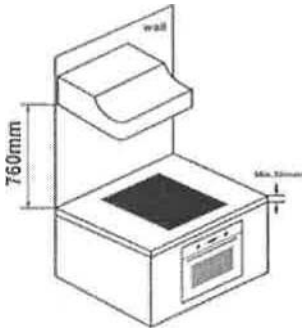


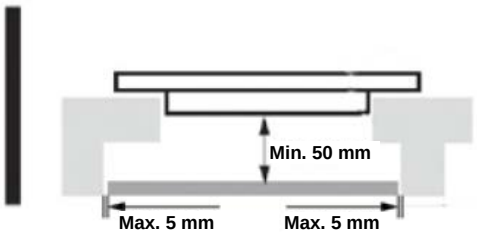
Figure (2)



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

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffant de la table de cuisson, ou tout choc électrique inexplicable pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les exigences ci-dessous.

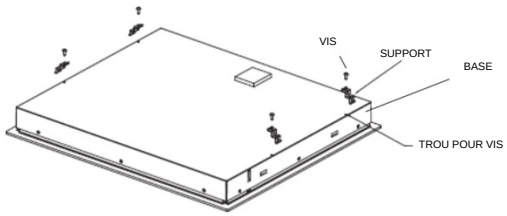


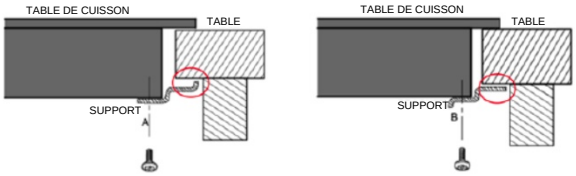
Remarque : Il y a des trous de ventilation à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

Remarque : Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux.

La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C

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





Remarque : En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

Avertissements :

(1) L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par une personne qualifiée. Nous avons nos propres installateurs qualifiés. N’essayez pas de réparer vous-même votre appareil.

(2) La table de cuisson à induction ne doit pas être installée au-dessus des réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle ou sèche-linge.

(3) La table de cuisson à induction doit être installée de telle sorte qu'un rayonnement thermique optimal soit possible.

(4) Le mur et la zone au-dessus de la table de cuisson doivent pouvoir résister à la chaleur.

(5) Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.

(6) N’utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

4. Raccordement à l'alimentation électrique

La prise doit être raccordée, conformément à la norme en vigueur, à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est illustrée à la Figure 3.

Tension	Connexion du fil			
380-415 V 3N~	1 L1 Noir	2 L2 Marron	3 4 N Bleu	5 Jaune/vert
220-240 V~	1 2 L Noir et brun		3 4 N Bleu	5 Jaune/vert

Figure (3)

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

Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.

L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.

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

Remarque : la surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Schéma de la table de cuisson à induction :

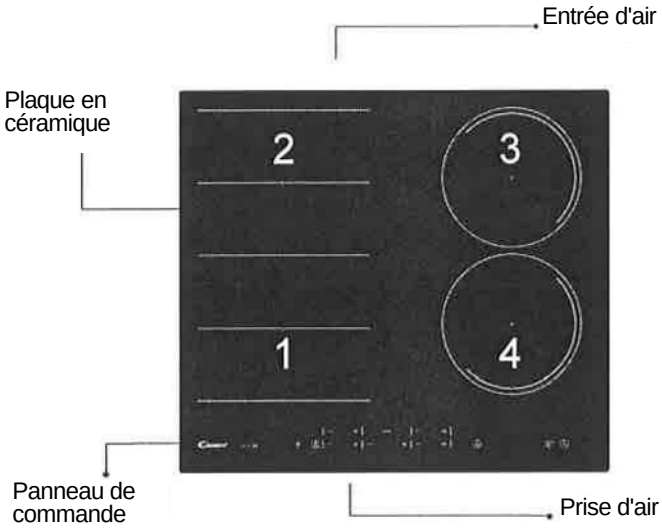
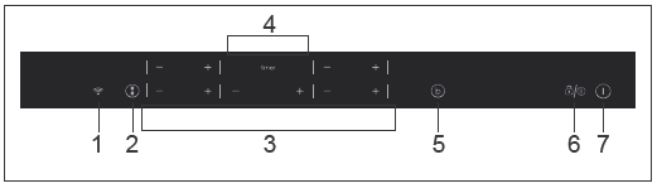


Schéma de principe du panneau de commande



1. Touche WI-FI
2. Touche Flexi
3. Touche d'alimentation régulière
4. Touche minuterie régulière
5. Booster
6. Verrouillage ou Pause
7. Marche/Arrêt

Mode d'emploi

Lorsque l'appareil est sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois et tous les indicateurs s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. La table de cuisson est maintenant en mode veille. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Instructions d'utilisation

- Appuyez sur la touche « ⏻ », tous les indicateurs montrent « - - ».



Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche « + » ou « - » de la zone d'induction correspondante. Pour commencer, l'indicateur affiche « 8 » ou « 1 »; en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Régler vers le haut ou vers le bas en appuyant sur les touches « + » ou « - ».



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



N.B. : Lorsque la touche « ⏻ » est enfoncée, la table de cuisson à induction revient en mode veille si aucune autre opération n'est effectuée dans les deux minutes.

*En mode de fonctionnement normal, à n'importe quel niveau de puissance, la puissance totale maximale des zones 1 et 2 n'est pas supérieure à 3600 W.

Fonction boost

Appuyez sur la touche « ⓑ », l'indicateur de niveau de puissance montrant « b »

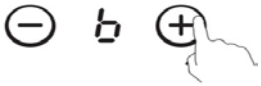


Attention :

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.
3. Lorsque la fonction boost de la 1ère ou 3ème zone de cuisson est activée, la zone PRO est automatiquement limitée au niveau 2.
   Inversement, si la fonction boost de la zone de cuisson PRO est activée, la 1ère et la 3ème zone de cuisson sont automatiquement limitées au niveau 2.

Désactivation du mode « boost »

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



Fonction minuterie

Si plus d'une zone est activée :

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



- puis appuyez la touche « + » ou « - » de la minuterie , l'indicateur du niveau de puissance clignote et montre «t» ; l'indicateur de la minuterie clignote aussi



- Pour commencer, l'indicateur affiche « 0:10 » ; régler l'heure en appuyant sur la touche « + » ou « - »; . Après avoir réglé l'heure, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance de la zone de cuisson.
- Ensuite, réglez l'heure entre 1 minute et 9 heures 59 minutes en appuyant sur la touche « + » ou « - » .
- Appuyer une fois sur la touche « + » augmente le temps d'une minute ; maintenir la touche « + » augmente le temps de 10 minutes. Lorsque le temps dépasse 1 heure, maintenir la touche « + » augmente le temps de 30 minutes.
- Appuyez sur la touche « - » une fois diminue le temps d'une minute ; maintenez la touche « - » diminue le temps de 10 minutes. Quand le temps dépasse 2 heures, maintenez la touche « - » diminue le temps de 30 minutes.
- Vous pouvez régler le niveau de puissance pendant le mode minuterie.

Si la minuterie est réglée sur plus d'une zone :

- La minuterie peut être réglée sur les 4 zones de cuisson. Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs zones de cuisson, les points décimaux des zones de cuisson concernés sont allumés.



- sur l'affichage de la minuterie s'affichera la minuterie qui expirera en premier. Le point de la zone concerné s'allume et clignote. Quand le décompte est terminé, la zone correspondant s'éteint. Ensuite, il sera montré la nouvelle première minuterie expirant et la zone correspondante aura le point clignotant.



- Si la minuterie est réglée mais n'est active sur aucune zone, elle fonctionnera simplement comme un décompte.

Remarque :

1. Lorsque la minuterie est à 0 minute, la minuterie est annulée.
2. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson correspondante est désactivée.
3. Après avoir réglé la minuterie, l'indicateur de temps clignote pendant 5 secondes, l'heure réglée sera automatiquement confirmée.
4. En mode minuterie, appuyez sur les touches « + » ou « - » de la minuterie simultanément, le réglage de la minuterie revient à « 0 », l'heure est annulée.

Mode d'emploi

Mode pause

o **Activation du mode pause :**

Lorsque les zones de cuisson sont en cours d'exécution, appuyez sur la touche « 🔒 », tous les indicateurs indiquent « 11 » et interrompent le chauffage.

À ce moment seulement les touches « 🔒 » et « ⏻ » peuvent être activées.



o Désactivation du mode pause :

Appuyez à nouveau sur la touche « 🔒 », l'afficheur montre le réglage d'origine et les zones de cuisson continuent à chauffer.

Remarque :

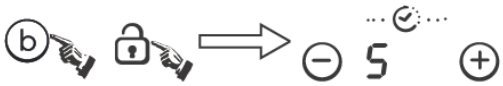
1. Appuyez sur la touche « 🔒 » moins de 3 secondes qui est en mode pause ;
1. Appuyez sur la touche « 🔒 » plus de 3 secondes qui est la fonction de verrouillage ;

Fonction réglage de la puissance

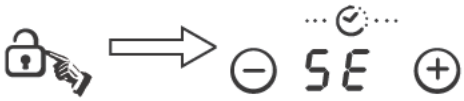
Il est possible de régler un niveau de puissance maximum de la table à induction, en choisissant entre deux gammes de puissance différentes.
Les tables à induction peuvent s'autolimiter pour chauffer à un niveau de puissance moindre et éviter tout risque de surcharge.

Fonction réglage de la puissance :

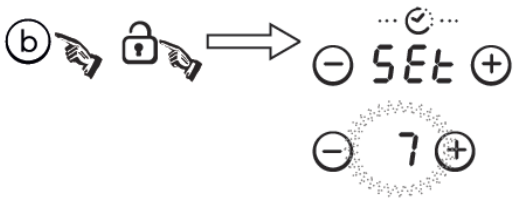
o Appuyez simultanément sur les touches « b » et « 🔒 », l'indicateur de temps affichant « 5 ».



Appuyez ensuite sur la touche « 🔒 », l'indicateur de temps affichant « 5E »



Appuyez ensuite sur les touches « b » et « 🔒 » simultanément, l'indicateur de l'heure affiche « 5Et », et l'indicateur de niveau de puissance affiche « 7» correspondant au niveau de puissance 7. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.



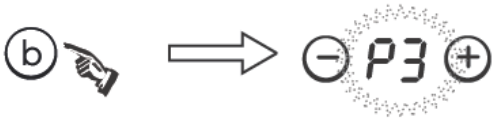
o Appuyez sur la touche " ⏻ " pour quitter la fonction de gestion de puissance .



Réglage à un niveau différent :

o Continuer à appuyer sur la touche « b », le niveau de puissance est commuté toutes les 5 secondes. Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P3 » à « P7 ». Le témoin du niveau de puissance indique l'un de ces niveaux.

"P3" : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW.
"P4" : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW.
"P5" : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.
"P6" : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,8 kW.



o Dans ce processus, le buzzer retentit longtemps pour confirmer, appuyez sur la touche « ⏻ » pour quitter et éteindre la table de cuisson.

FONCTION Wi-Fi (seulement pour CIES644DCWIFI)

Pour commencer, vous devriez télécharger Simply-Fy et l'installer sur votre dispositif mobile. Ensuite, veuillez enregistrer votre table à induction.
Veuillez consulter l'annexe pour plus de détails.



Pour utiliser la fonction Wi-Fi, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche Wi-Fi. Le LED Wi-Fi clignote rapidement pendant 5 secondes, ce qui signifie que le module Wi-Fi démarre. Si le module Wi-Fi connecte le routeur, le LED Wi-Fi restera allumée en permanence. Sinon le témoin lumineux du Wi-Fi continuera de clignoter pendant une seconde à intervalles d'une seconde.

Si la connexion se produit normalement, vous disposerez de nombreuses informations grâce au Simply-Fy. Par exemple, le niveau de chauffe de la zone de cuisson, le temps de chauffe restant, etc.

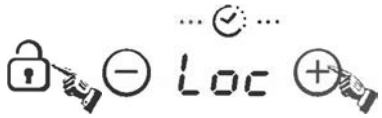
Mode d’emploi

Mode de sécurité

Pour assurer la sécurité des enfants, la table de cuisson à induction est équipée d'un dispositif de verrouillage.

- **Verrouillage :**

  En mode de travail, appuyez sur la touche « 🔒 » pendant 3 secondes, la table de cuisson passe en suite en mode verrouillage, la minuterie affichera « LOC » et les autres touches sont désactivées sauf la touche « ⏻ ».



  En mode veille, appuyez sur la touche « lock », la table de cuisson passe ensuite en mode verrouillage, la minuterie affiche « LOC » et les autres touches sont désactivées.

  La minuterie montre « LOC » pendant quelques secondes et ensuite s'éteint.

  Si vous appuyez sur le bouton « ⏻ », « LOC » sera affiché pendant un certain temps.

- **Déverrouiller :**

  Maintenez la touche « Lock » enfoncée pendant 3 secondes et la fonction de verrouillage sera désactivée

ZONE LIBRE

Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.

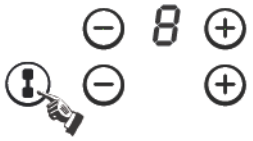
La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsque vous travaillez comme une seule zone, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Pour garantir une détection correcte de la casserole et une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :

- À l'avant ou à l'arrière de la zone libre lorsque la taille de l'ustensile de cuisson est inférieure à 22 cm.
- N'importe où avec de plus gros ustensiles de cuisine.

Sélection d’une grande zone

Pour activer la zone libre en tant que large zone de cuisson unique, appuyez sur la touche correspondante.



Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.

Si la casserole est déplacé de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone libre détecte la nouvelle position, tout en conservant la même puissance.

Désactivation de la zone du continuum

Réinitialisation de l'alimentation de la zone du continuum ou appuyer à nouveau sur la touche du continuum

Sélection de deux zones de cuisson séparées

Pour utiliser la zone libre comme deux zones différentes avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les touches dédiées.



La puissance maximale des zones de cuisson est la suivante :

Zone de chauffage	Normal	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Zone libre	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

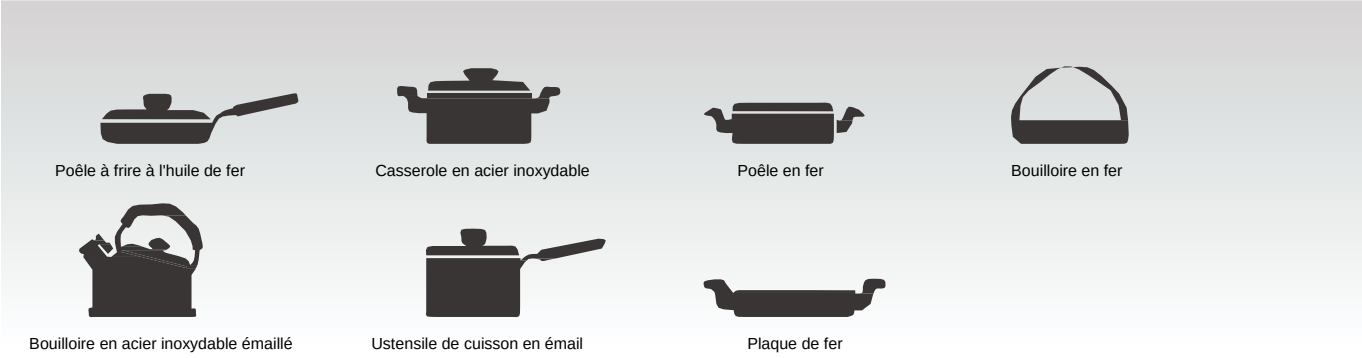
Ce qui précède peut varier en fonction de la taille de la casserole et du matériau à partir duquel elle est fabriquée

Dimension de la casserole

Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 et 2	140	220
3 et 4	160	220
Zone libre	220	220x4000

Les zones de cuisson sont, jusqu'à une limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum en fonction de la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

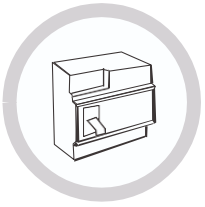
Sélection des récipients de cuisson



Vous pouvez avoir un certain nombre de récipients de cuisson différents

1. Cette table à induction permet d'identifier une variété de récipients de cuisson que vous pouvez tester par l'une des méthodes suivantes :
   Placez le récipient sur la zone de cuisson. Si la zone de cuisson correspondante affiche un niveau de puissance, le récipient est approprié. Si « U » clignote, le récipient n'est pas adapté à l'utilisation de la table de cuisson à induction.
2. Maintenir un aimant sur le récipient. Si l'aimant est attiré par le récipient, il peut être utilisé avec la table de cuisson à induction.
   N.B. : Le fond du récipient doit contenir un matériau magnétique.
   Il doit avoir un fond plat d'un diamètre supérieur à 14 cm.
3. Utiliser des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée.
   Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson.

Rappel de sécurité et entretien :



Un interrupteur à air dédié à la protection de l'alimentation doit être utilisé.



Pour usage intérieur seulement.



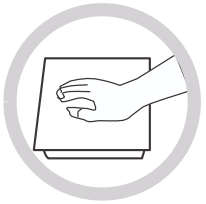
Ne laver pas la table de cuisson à induction directement à l'eau.



Ne stockez pas de détergents ou de matières inflammables sous la table de cuisson.



Ouvrez toujours les récipients scellés, comme les boîtes de conserve, avant de les chauffer, sinon ils risquent d'exploser.



Lorsqu'une zone de cuisson est allumée depuis longtemps, la surface reste chaude pendant un certain temps - ne touchez donc pas la surface en céramique.



Vérifiez de temps en temps que rien (par ex. verre, papier, etc.) n'obstrue l'entrée d'air sous la table de cuisson à induction.



Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson étant donné qu'ils se peuvent réchauffer.



N'utilisez pas la table de cuisson à induction près d'un autre appareil qui génère une température élevée, comme une cuisinière à gaz ou un réchauffeur de paraffine.



Ne jamais faire fonctionner la plaque chauffante à induction sans nourriture à l'intérieur, sinon ses performances opérationnelles risquent d'être affectées et des dangers peuvent survenir.



Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques d'électrocution.



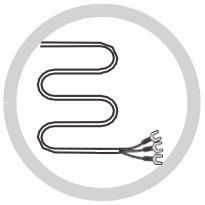
Ne placez pas de récipients rugueux ou irréguliers sur la table de cuisson, car ils risquent d'endommager la surface de la céramique.



Nettoyez régulièrement la table à induction pour empêcher les corps étrangers de pénétrer dans le ventilateur et empêcher l'appareil de fonctionner correctement.



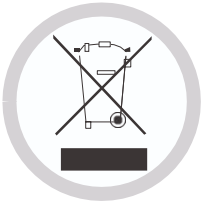
Tenir les enfants ou les personnes handicapées à l'écart de l'appareil.
Ne les laissez jamais l'utiliser sans surveillance.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre service après-vente ou par une autre personne qualifiée.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



ÉLIMINATION : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment -WEEE).
En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.
Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage de ses pièces électriques et électroniques.
Cet appareil nécessite une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Pour plus d'informations sur traitement, le rétablissement et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte et d'élimination des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté votre produit.

Nettoyage et entretien

La surface de la table de cuisson à induction peut être facilement nettoyée comme suit :

Type de contamination	Procédé de nettoyage	Matériaux de nettoyage
Faible	Immerger dans l'eau chaude et essuyer	Éponge de nettoyage
Anneaux et tartre de chaux	Appliquez du vinaigre blanc sur la zone, essuyez avec un chiffon doux ou utilisez un produit disponible dans le commerce	Adhésif spécial pour verre céramique
Viande sucrée, aluminium fondu ou plastique	Utiliser un grattoir spécial pour le verre céramique pour éliminer les résidus (un produit en silicone est préférable)	Adhésif spécial pour verre céramique

N.B. : Débrancher l'alimentation électrique avant le nettoyage.

Affichage et inspection des défaillances

En cas d'anomalie, la table de cuisson à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche l'un des codes suivants :

Problème	Cause possible	Que faire si...
F1-F6	Défaillance du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
F9-FA	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
FC	La connexion entre le tableau d'affichage et la carte principale est défaillante.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E3/E4	Le capteur de température de la plaque de verre céramique est élevé	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.
E5	Capteur de température de la défaillance de l'IGBT haut	Veuillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.

Le tableau ci-dessus montre comment évaluer et vérifier les défauts courants.
Ne démontez pas l'appareil vous-même, sinon vous risquez d'endommager la table de cuisson à induction.

Service après-vente

En cas d'erreur, avant d'appeler le service après-vente, veuillez procéder comme suit :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché
- Lire le tableau des défaillances et de l'affichage ci-dessus

Si vous n'arrivez toujours pas à résoudre le problème, éteignez l'appareil, n'essayez pas de le démonter et appelez notre
Service après-vente.

Déclaration spéciale

Le contenu de ce manuel a été soigneusement vérifié. Toutefois, la société ne peut être tenue responsable de toute erreur d'impression ou omission.

De plus, toute modification technique peut être incluse dans une version révisée du manuel sans préavis. L'apparence et la couleur de l'appareil dans ce manuel peuvent différer de la couleur réelle.

Dank u wel voor uw aanschaf van de CANDY inductiekookplaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

Wij verklaren, door het aanbrengen van de CE markering op dit product, onder onze eigen verantwoordelijkheid dat dit product in overeenstemming is met alle Europese wettelijke voorschriften met betrekking tot de vereisten inzake veiligheid, gezondheid en milieu.

Indien van toepassing zijn de onderdelen van dit apparaat in overeenstemming met:

VERORDENING (EG) Nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen

Veiligheid en onderhoud:

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

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

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
- Schakel de kookzone uit via de bedieningstoets. Vertrouw niet alleen op de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
- In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- LET OP: Om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld door een dergelijke inrichting.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.
  - Gebruik altijd geschikte pannen.
  - Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt.
  - Leg niets op het bedieningspaneel.
  - Gebruik de kookplaat niet als snijplank.
  - De manier van uitschakelen moet in de vaste bedrading zijn opgenomen in overeenstemming met de bedradingsvoorschriften.
  - In de instructies zijn het type netsnoer vermeld, waarbij rekening is gehouden met de temperatuur van het achterste oppervlak van het apparaat.
  - Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel dichtdoet.
  - LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Geachte klant,

Dank u wel voor uw aanschaf van de CANDY inductiekookplaat. Wij hopen dat deze u vele jaren van dienst zal zijn.
Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u de kookplaat in gebruik neemt en bewaar dit boekje zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

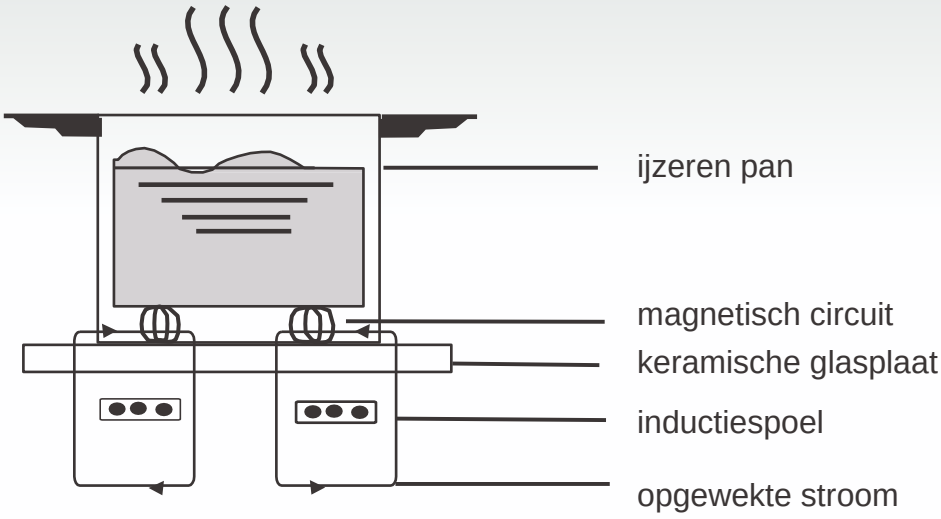
Inleiding op het product

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

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

Werkingsprincipe

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



Veiligheid

Deze kookplaat is specifiek ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
In zijn voortdurende streven naar verbetering van zijn producten behoudt de fabrikant zich te allen tijde het recht voor om technische, programma- of esthetische aspecten van het apparaat te wijzigen.

- **Bescherming tegen oververhitting**
  De temperatuur in de kookzones wordt bewaakt door een sensor. Wanneer de temperatuur boven een veilig niveau komt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- **Detectie van kleine of niet-magnetische pannen**
  Wanneer er een pan met een diameter van kleiner dan 80 mm of een ander klein voorwerp (bv. een mes, vork, sleutel) of een niet-magnetische pan (bv. van aluminium) op de kookplaat is achtergelaten, klinkt er ongeveer één minuut lang een zoemer, waarna de kookplaat automatisch in de stand-by gaat.
- **Waarschuwing voor restwarmte**
  Wanneer de kookplaat een tijd gebruikt is, zal er wat restwarmte zijn. De letter “H” verschijnt om u te waarschuwen om de kookplaat niet aan te raken.
- **Automatische uitschakeling**
  Een andere veiligheidsfunctie van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt telkens wanneer u vergeet om een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
1~5	8 uur
6~10	4 uur
11~14	2 uur
15	1 uur

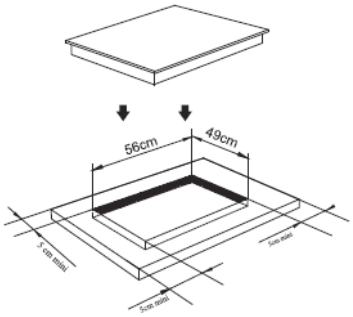
Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, stopt deze onmiddellijk met verwarmen en schakelt hij zichzelf uit, nadat er één minuut een zoemer is afgegaan.

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

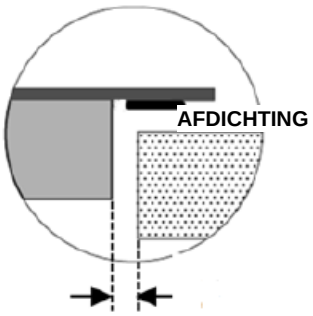
Installatie

1. Snijd een opening in het werkblad in overeenstemming met de afmetingen aangegeven op de tekening.
Voor de installatie en het gebruik moet er minstens 5 cm ruimte vrij gelaten worden rond de opening. Controleer of de dikte van het werkblad minstens 30 mm is. Kies voor warmtebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkblad (hout en soortgelijke vezelachtig of hygroscopisch materiaal mag niet worden gebruikt als materiaal voor het werkblad, tenzij het geïmpregneerd is) om elektrische schok en grotere vervormingen te voorkomen die veroorzaakt worden door de warmtestraling van de kookplaat. Zoals weergegeven in figuur (1):

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenste oppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm zijn.



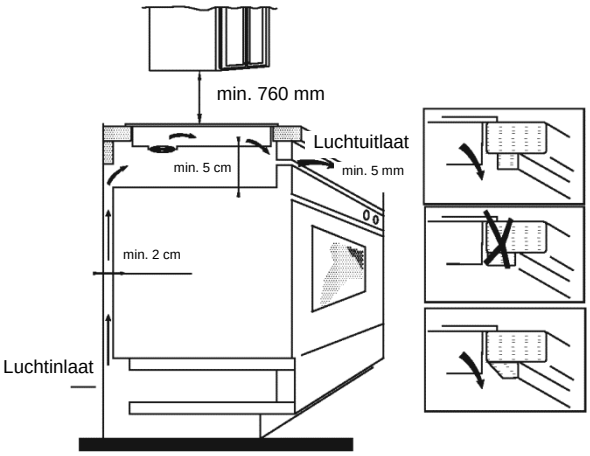
Figuur (1)



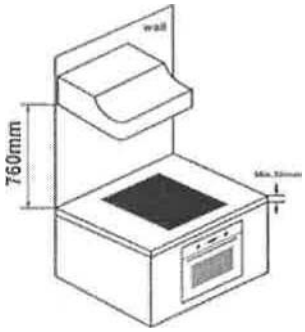
Min. 3 mm

2. Het is van essentieel belang dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden.

Zorg dat de kookplaat correct geïnstalleerd wordt, zoals weergegeven in figuur 2



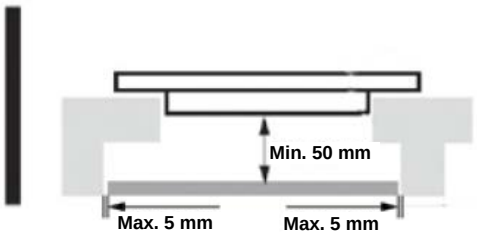
Figuur (2)



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

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

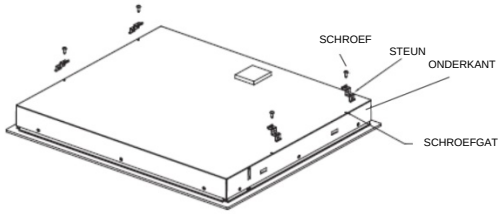
Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinlaat- en uitlaatopeningen niet geblokkeerd worden. Om te zorgen dat de hete onderkant van de kookplaat niet per ongeluk aangeraakt kan worden, of om een onverwachte elektrische schok te voorkomen, moet er een houten plaat op een minimale afstand van 50 mm van de kookplaat worden geplaatst, bevestigd met schroeven. Volg de onderstaande vereisten.

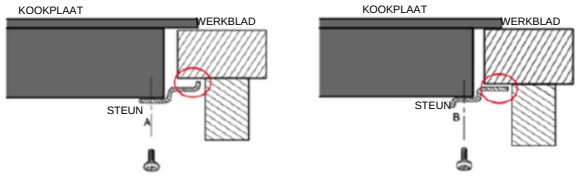


Opmerking: Er zitten ventilatieopeningen rond de buitenkant van de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet geblokkeerd worden door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

Opmerking: Let erop dat de lijm waarmee kunststof of houten panelen aan de meubels bevestigd zijn, bestand moet zijn tegen temperaturen van minimaal 150°C om te voorkomen dat de panelen losraken.
De achterwand en naastliggende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C

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





Opmerking: De steunen mogen in geen enkel geval de binnenste oppervlakken van het werkblad raken na installatie (zie de afbeelding).

Waarschuwingen:

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

4. Aansluiting op de netvoeding

De voeding moet aangesloten worden in overeenstemming met de betreffende norm op een enkelpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt weergegeven in figuur 3.

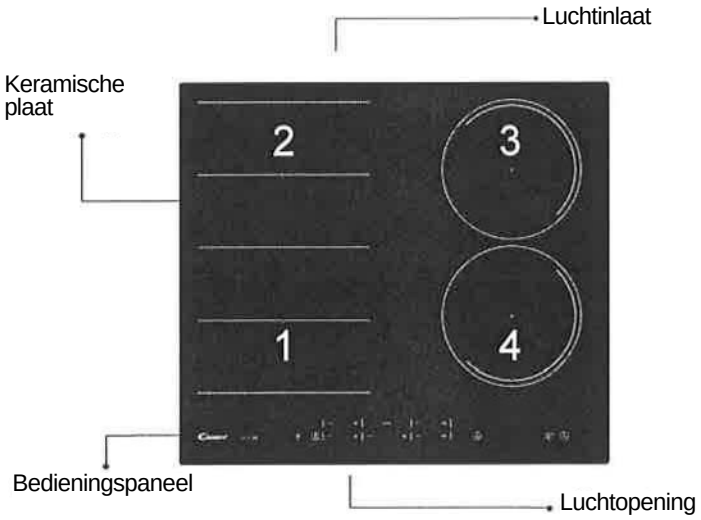
Spanning	Aansluiting van de draden			
380-415V 3N~	1 L1 Zwart	2 L2 Bruin	3 4 N Blauw	5 Geel/groen
220-240V~	1 2 L Zwart en bruin		3 4 N Blauw	5 Geel/groen

Figuur (3)

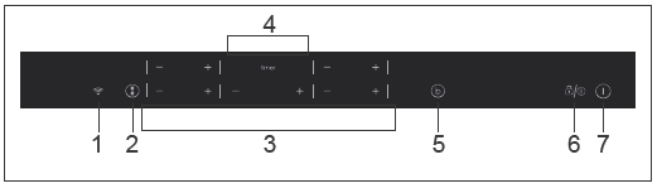
Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit worden gedaan door een monteur van de klantenservice met behulp van geschikt gereedschap, om ongelukken te voorkomen.
Als het apparaat rechtstreeks wordt aangesloten op de netvoeding, moet er een omnipolaire stroomonderbreker geïnstalleerd worden met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm.
De installateur moet garanderen dat de correcte elektrische aansluiting tot stand is gebracht is en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
De kabel mag niet verbogen of platgedrukt worden. De kabel moet regelmatig gecontroleerd worden en mag alleen vervangen worden door een gekwalificeerde monteur.

Opmerking: het onderste oppervlak en het netsnoer van de kookplaat zijn niet toegankelijk na installatie.

Schema van de inductiekookplaat:



Schematische weergave van het bedieningspaneel



1. WIFI-toets
2. Flexi-toets
3. Vermogenstoets
4. Timertoets
5. Booster
6. Vergrendeling of Pauze
7. Aan/uit

Gebruiksaanwijzing

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal en gaan alle indicatielampjes één seconde branden. De kookplaat staat nu in de stand-by. Zet de pan in het midden van de kookzone.

Bedieningsinstructies

- Druk op de " ⏻ " toets; alle indicatielampjes geven "- -" aan.



Selecteer het vermogen door op de "+" of "-" toets te drukken van de gewenste kookzone. De indicator geeft eerst " 8" of "1" weer als u op de "+" of "-" toets drukt. Pas het vermogen aan met de "+" of "-" toets.



Als u tegelijkertijd op de "+" en "-" toets drukt, keert de vermogensinstelling terug naar "0" en wordt de kookzone uitgeschakeld.



NB: Wanneer u op de "⏻" toets drukt, keert de inductiekookplaat terug naar de stand-by als er binnen twee minuten geen andere handeling wordt uitgevoerd.

*In de normale werkingsmodus is bij alle vermogensniveaus het maximale totale vermogen van zone #1 en #2 niet hoger dan 3600 W.

Boost-functie

Druk op de "Ⓑ" toets; de vermogensniveau-indicatie geeft "b" weer



Waarschuwing:

1. De boost-functie werkt slechts 5 minuten; daarna keert de kookzone terug naar zijn oorspronkelijke instelling.
2. De boost-functie werkt bij alle kookzones.
3. Als de Boost-functie van de 1e of 3e kookzone wordt ingeschakeld, wordt de PRO-zone automatisch beperkt tot niveau 2.
   Andersom geldt hetzelfde: als de PRO-zone geactiveerd wordt, worden de 1e en 3e kookzone automatisch beperkt tot niveau 2.

De "BOOST"-functie annuleren

Annuleer de "Boost"-functie door op de "+" of "-" toets van de betreffende zone te drukken.



Timer-functie

Als er meer dan één zone is ingeschakeld:

- activeer de geselecteerde zone door op de "+" of "-" toets van die zone te drukken. De cijfers gaan knipperen



- Druk vervolgens op de " + " of " - " timertoets . De vermogensniveau-indicator gaan knipperen en geeft "t" weer, en de timer-indicator knippert



- De indicator geeft eerst "0:10" weer; stel de tijd in door op de "+" of "-" toets te drukken. Na het instellen van de tijd kunt u het vermogensniveau van de kookzone selecteren.
- Stel vervolgens de tijd in van minimaal 1 minuut tot maximaal 9 uur en 59 minuten, door op de "+" of "-" toets te drukken.
- Door eenmaal op de "+" toets te drukken wordt de tijd met één minuut verlengd; door de "+" toets ingedrukt te houden wordt de tijd met 10 minuten verlengd; wanneer de tijd meer dan 1 uur is, wordt door de "+" toets ingedrukt te houden de tijd met 30 minuten verlengd.
- Door eenmaal op de "-" toets te drukken wordt de tijd met één minuut verkort; door de "-" toets ingedrukt te houden wordt de tijd met 10 minuten verkort; wanneer de tijd meer dan 2 uur is, wordt door de "-" toets ingedrukt te houden de tijd met 30 minuten verkort.
- U kunt het vermogensniveau instellen tijdens de timer-functie.

Als de timer voor meerdere zones is ingesteld:

- De timer kan worden ingesteld voor alle vier de kookzones. Als u tegelijkertijd de tijd instelt voor meerdere kookzones, zullen decimaalpunten voor de betreffende kookzones zichtbaar worden.



- Op het timerdisplay wordt de timer weergegeven die het eerst afloopt. De punt van de betreffende zone knippert. Als de timer klaar is met aftellen, wordt de betreffende zone uitgeschakeld. Daarna wordt de eerstvolgende timer weergegeven, en bij de overeenkomstige zone knippert de punt.



- Als de timer ingesteld maar niet actief is voor een zone, werkt hij gewoon als kookwekker.

Opmerking:

1. Wanneer de timer op 0 minuten staat, is hij geannuleerd.
2. Wanneer de tijd afgelopen is, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld.
3. Na het instellen van de timer knippert de timer-indicator gedurende 5 seconden, waarna de ingestelde tijd automatisch bevestigd wordt.
4. Door in de timer-modus tegelijkertijd op de "+" en "-" toets van de timer te drukken, keert de timer-instelling terug naar "0" en wordt de tijd geannuleerd.

Gebruiksaanwijzing

Pauze-functie

o De pauze-functie inschakelen:

Druk op de “ ” toets terwijl de kookzones in werking zijn. Alle indicators geven “ II “ weer en stoppen met verwarmen.

Op dit moment kunnen alleen de “ “ en “ ” worden gebruikt.



o De pauze-functie uitschakelen:

Druk nogmaals op de “ ” toets; op de displays wordt de oorspronkelijke instelling weergegeven en de kookzones gaan verder met verwarmen.

Opmerking:

1. Als u korter dan 3 seconden op de “ ” toets drukt gaat de kookplaat over in de pauze-functie;

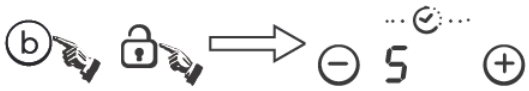
1. Als u langer dan 3 seconden op de “ ” toets drukt gaat de kookplaat over in de vergrendelingsfunctie.

Vermogensregelingsfunctie

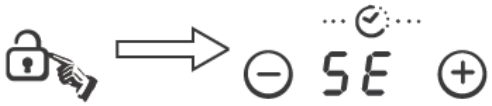
Het is mogelijk om een maximaal vermogensopnameniveau in te stellen voor de inductiekookplaat, door uit verschillende vermogensniveaus te kiezen.
Inductiekookplaten zijn in staat om zichzelf automatisch te beperken om op een laag vermogen te werken, om het risico van overbelasting te voorkomen.

Bediening van de vermogensregeling:

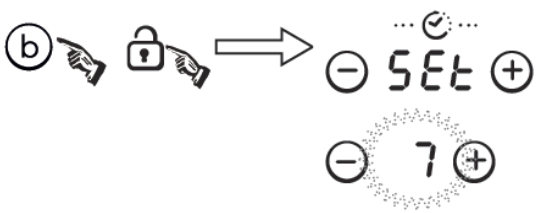
o Druk op tegelijkertijd op de toetsen “ ” en “ ”, waarbij de timer-indicator “ 5 ” weergeeft.



Druk vervolgens op de “ ” toets, waarbij de timer-indicator “ 5E ” weergeeft



Druk vervolgens tegelijkertijd op de toetsen “ ” en “ ”, waarbij de timer-indicator “ SEt ” en de vermogensniveau-indicator “ 7 ” aangeeft, wat vermogensniveau 7 betekent. De standaardmodus is 7,2 kW.



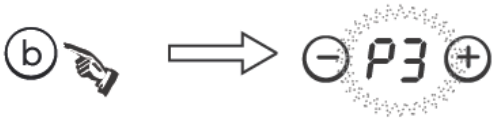
o Druk op de “ ” toets om de vermogensregelingsfunctie af te sluiten.



Overschakelen naar een ander niveau:

o Blijf op de “ ” toets drukken; het vermogensniveau wordt elke 5 seconden overgeschakeld. Er zijn 5 vermogensniveaus, van “P3” tot “P7”. De vermogensniveau-indicator geeft één van deze niveaus aan.

"P3" : het maximale vermogen is 2,8 kW.
"P4" : het maximale vermogen is 3,5 kW.
"P5" : het maximale vermogen is 4,5 kW.
"P6" : het maximale vermogen is 5,8 kW.
"P7" : het maximale vermogen is 5,8 kW.



o Hierbij klinkt de zoemer lang ter bevestiging. Druk op de “ ” om af te sluiten en de kookplaat uit te schakelen.

WIFI-FUNCTIE (alleen bij CIES644DCWIFI)

Ten eerste moet u Simply-Fy downloaden en installeren op uw mobiele apparaat. Registreer vervolgens uw inductiekookplaat. Zie het aanhangsel voor meer informatie.



Om de wifi-functie te gebruiken, schakelt u de kookplaat in en drukt u op de wifi-toets. De wifi-led knippert snel gedurende 5 seconden, wat betekent dat de WIFI-module aan het opstarten is. Als de WIFI-module verbonden is met de router, blijft de wifi-led ononderbroken branden. Zo niet, dan knippert de wifi-led met een ritme van 1 seconde aan en 1 seconde uit.

Als de verbinding goed tot stand is gebracht, kunt u veel informatie over de kookplaat vinden in Simply-Fy, bv. het zonevermogen en de resterende verwarmingstijd.

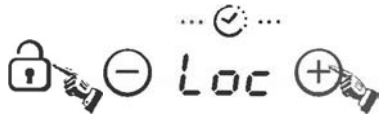
Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsmodus

Om de veiligheid van kinderen te garanderen is de inductiekookplaat voorzien van een kinderslot.

- **Vergrendelen:**

  Druk in de werkmodus 3 seconden op de "🔒" toets. De kookplaat gaat over in de vergrendelde modus, de timer geeft "LOC" weer en de rest van de toetsen is uitgeschakeld, behalve de "⏻" toets.



  Druk in de stand-by op de "slotjes"-toets. De kookplaat gaat over in de vergrendelde modus, de timer geeft "LOC" weer en de rest van de toetsen is uitgeschakeld. De timer geeft enige tijd "LOC" weer en gaat dan uit.

  Als u op de ⏻ toets drukt, wordt "LOC" enige tijd weergegeven.

- **Ontgrendelen:**

  Houd de "Slotjes"-toets 3 seconden ingedrukt; het kinderslot wordt nu uitgeschakeld

FLEXIBELE ZONE

Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.

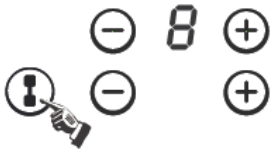
De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend. Wanneer ze als één zone werken, wordt het gedeelte waarop geen pan staat automatisch na één minuut uitgeschakeld.

Voor een correcte pandetectie en een gelijke verdeling van de warmte, moeten de pannen correct geplaatst worden:

- Aan de voor- of achterkant van de flexibele zone wanneer de pannen kleiner dan 22 cm zijn.
- Overal bij grotere pannen.

Als grote zone

Druk om de flexibele zone als één grote zone te activeren gewoon op de daarvoor bestemde toetsen.



Het vermogen moet net als bij normale zones worden ingesteld.

Als de pan van voren naar achteren wordt verplaatst (of andersom), neemt de flexibele zone de nieuwe positie waar en wordt het vermogen gehandhaafd.

Uitschakelen van de flexibele zone

Zet het vermogen van de flexibele zone op nul of druk nogmaals op de toets van de flexibele zone

Als twee onafhankelijke zones

Druk om de flexibele zone als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken op de daarvoor bestemde toetsen.



Het maximale vermogen van de kookzones is als volgt:

Verwarmingszone	Normaal	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexibele zone	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

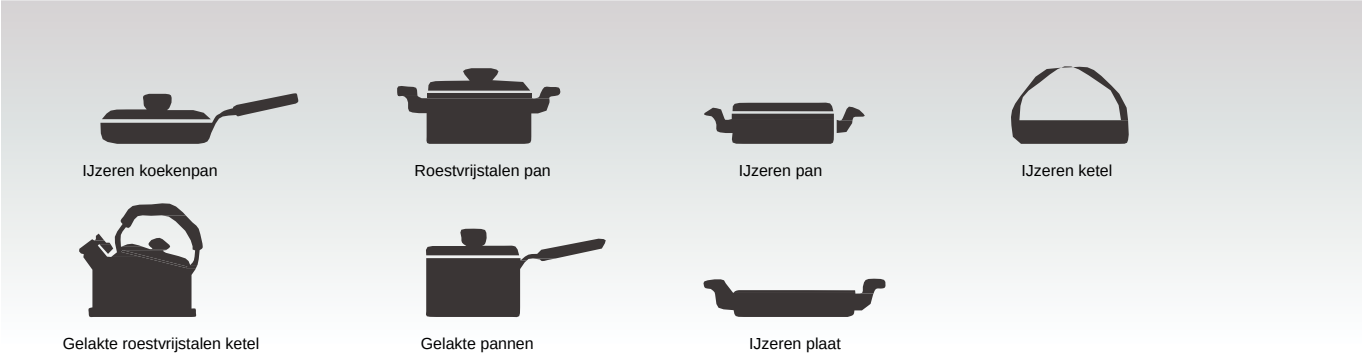
Het bovenstaande kan variëren afhankelijk van de grootte van de pan en het materiaal waarvan hij gemaakt is

Panmaat

Bereidingszone	De diameter van de onderzijde van inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Flexibele zone	220	220 x 4000

De kookzones worden tot op zekere hoogte automatisch aangepast aan de pandiameter. De panbodem moet afhankelijk van de kookzone een minimum diameter hebben. Voor een optimale werking van de kookplaat, dient u de pan in het midden van de kookzone te plaatsen.

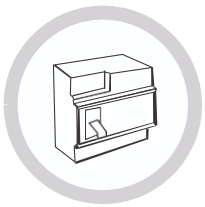
Keuze van de pannen



Waarschijnlijk heeft u verschillende pannen in huis.

1. Deze inductiekookplaat kan uiteenlopende pannen herkennen, wat u kunt testen via een van de volgende methodes:
   Zet de pan op de kookzone. Als de betreffende kookzone een vermogensniveau weergeeft, dan is de pan geschikt. Als er een “U” knippert, dan is de pan niet geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.
2. Houd een magneet tegen de pan. Als de magneet wordt aangetrokken door de pan, dan is hij geschikt om te gebruiken met de inductiekookplaat.
   NB: De bodem van de pan moet magnetisch materiaal bevatten.
   Hij moet een platte bodem met een diameter van groter dan 14 cm hebben.
3. Gebruik pannen waarvan de doorsnede even groot is als de grafiek van de gekozen zone.
   Bij het gebruik van een pan die iets groter is zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden. Als u een kleinere pan gebruikt, kan de energie minder zijn dan verwacht. Een pan met een doorsnede van minder dan 140 mm kan mogelijk niet door de kookplaat herkend worden.

Veiligheid en onderhoud:



Er moet een speciale luchtschakelaar voor stroombeveiliging worden gebruikt.



Alleen voor gebruik binnenshuis.



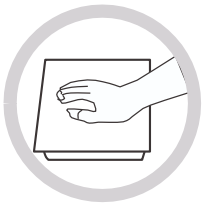
Was de inductiekookplaat nooit rechtstreeks met water.



Bewaar geen schoonmaakmiddelen of ontvlambare stoffen onder de kookplaat.



Open dichte houders zoals blikken altijd voordat u ze verwarmt, anders kunnen ze ontploffen.



Als een kookzone lange tijd aan heeft gestaan, blijft het oppervlak daarna nog een tijd warm. Raak het keramische oppervlak dus niet aan.



Controleer regelmatig of de luchtinlaat onder de inductiekookplaat niet geblokkeerd wordt (bv. door glas, papier enz.).



Laat geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat liggen, omdat ze heet kunnen worden.



Gebruik de inductiekookplaat nooit in de buurt van een ander apparaat dat hoge temperaturen genereert, zoals een gasfornuis of een paraffineverwarmer.



Laat de inductiekookplaat nooit werken zonder voedsel in de pannen, omdat anders de prestaties kunnen worden aangetast en er gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.



Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te voorkomen.



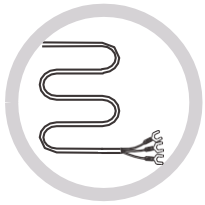
Zet geen pannen met een ruwe of ongelijke bodem op de kookplaat, omdat deze het keramische oppervlak kunnen beschadigen.



Reinig de inductiekookplaat regelmatig zodat er geen vreemde voorwerpen in de ventilator kunnen komen, die ervoor kunnen zorgen dat het apparaat niet goed werkt.



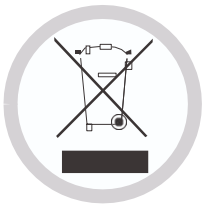
Houd kinderen of hulpbehoevende personen uit de buurt van het apparaat.
Laat ze het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.



Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door onze servicevertegenwoordiger of door een andere gekwalificeerde monteur.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.



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

Dit apparaat is van een merkteken voorzien in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit apparaat correct als afval wordt verwerkt, helpt u schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders veroorzaakt kan worden als het op de verkeerde manier als afval verwerkt wordt.
Het symbool op het product geeft aan dat het niet behandeld mag worden als normaal huishoudelijk afval. Het moet afgegeven worden bij een speciaal inzamelingspunt voor het recyclen van elektrische en elektronische producten.
Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, uw vuilnisophaaldienst of de winkel waar u het gekocht hebt.

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

Reiniging en onderhoud

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

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

NB: Schakel het apparaat uit voordat u het schoonmaakt.

Weergave storingen en inspectie

Als er een storing optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch over in de beveiligingsmodus en wordt een van de volgende codes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
F1-F6	Storing temperatuursensor	Neem contact op met de leverancier.
F9-FA	Storing temperatuursensor van de IGBT.	Neem contact op met de leverancier.
FC	De aansluiting tussen de displaykaart en de printplaat is defect.	Neem contact op met de leverancier.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de elektrische voeding normaal is. Schakel weer in als de elektrische voeding weer normaal is.
E3/E4	Temperatuursensor van de keramische glasplaat geeft een hoge temperatuur aan	Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.
E5	Temperatuursensor van de IGBT geeft een hoge temperatuur aan	Schakel de inductiekookplaat weer in nadat hij is afgekoeld.

In bovenstaande tabel wordt weergegeven hoe u veelvoorkomende storingen kunt beoordelen en controleren.
Haal het apparaat niet zelf uit elkaar, anders kunt u de inductiekookplaat beschadigen.

Klantenservice

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

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

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

Speciale verklaring

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

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

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky CANDY. Prosím přečtěte si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

CE Umístěním označení CE na tento produkt prohlašujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky evropské bezpečnosti, ochrany zdraví a životního prostředí, které jsou uvedené v právních předpisech platné pro tento produkt.

Součásti tohoto spotřebiče jsou případně v souladu s:

NAŘÍZENÍM (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami

Bezpečnostní upozornění a údržba:

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

- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládáním. Nespoléhejte se na detektor nádobí.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- POZOR: Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného resetování tepelného vypnutí, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné víko varné desky nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodného ochranného víka může způsobit nehody.
  - Vždy používejte odpovídající nádobí.
  - Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
  - Nic nepokládejte na ovládací panel.
  - Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
  - Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
  - Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
  - Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
  - POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky CANDY. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.
Prosím přečtěte si pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití.

Představení výrobku

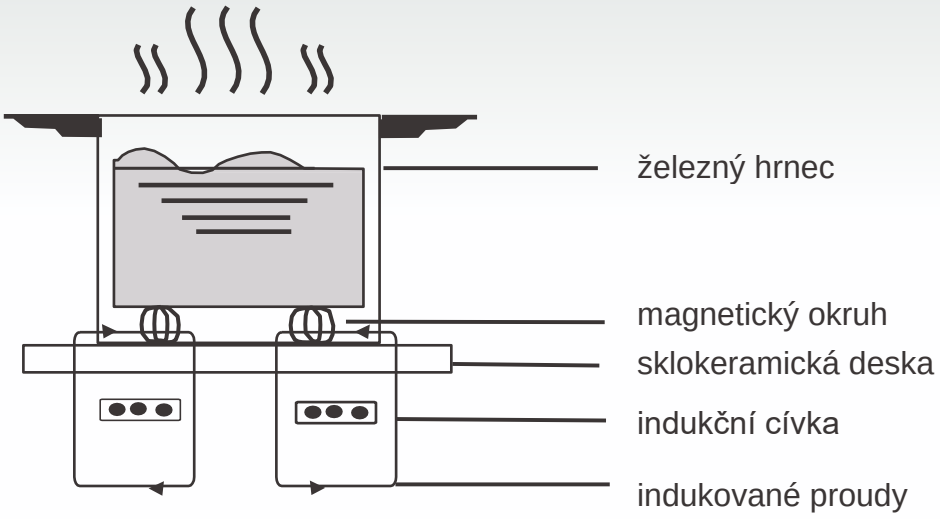
Indukční varná deska zajišťuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických

varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu.

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

Pracovní princip

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



Bezpečnost

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

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

- **Ochrana proti přehřátí**

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

- **Detekce malých nemagnetických předmětů**

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

- **Varování před zbytkovým teplem**

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

- **Automatické vypnutí**

Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K domu dochází vždy, když zapomenete varnou zónu vypnout. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~5	8 hodiny
6~10	4 hodiny
11~14	2 hodiny
15	1 hodiny

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

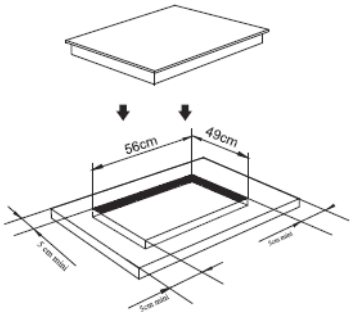
Varování: Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

Instalace

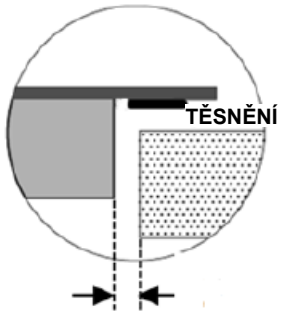
1. Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

Za účelem instalace a použití musí být kolem otvoru zachován alespoň 5cm prostor. Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je nejméně 30 mm. Vyberte tepelně odolný pracovní povrchový materiál (dřevo nebo podobný vláknitý nebo hygroskopický materiál nesmí být použit jako pracovní povrchový materiál, pokud není impregnován), aby nedošlo k zasažení elektrickým proudem nebo větší deformaci způsobené tepelným sáláním varné desky. Jak je znázorněno na obrázku (1).

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními povrchy kuchyňské linky by měla být alespoň 3mm.

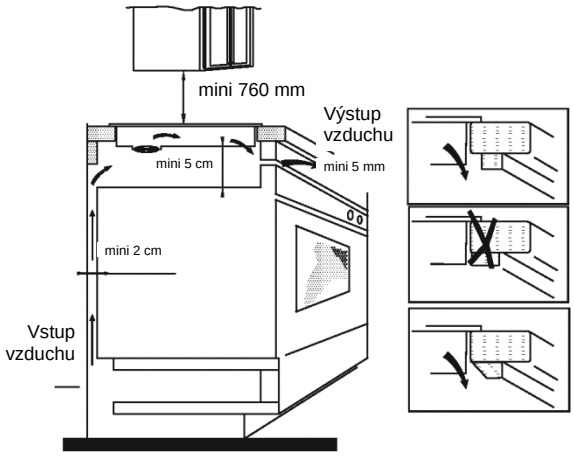


Obrázek (1)

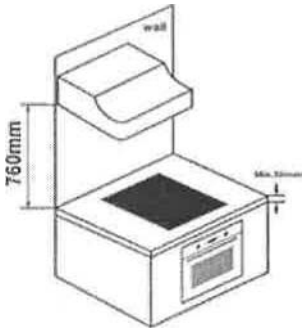


2 Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána, a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován.

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



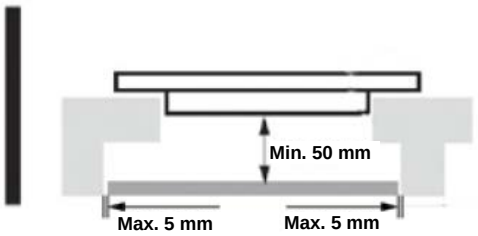
Obrázek (2)



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

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

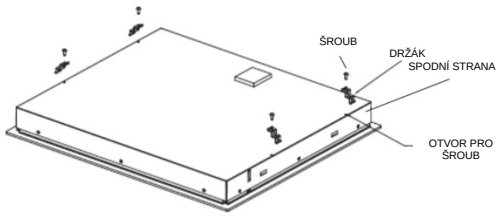
Přesvědčte se, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod ani odvod vzduchu nejsou ucpané. Aby nedošlo k náhodnému dotyku přehřátého dna varné desky nebo neočekávanému zásahu elektrickým proudem při práci, je nutné umístit dřevěnou vložku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní strany varné desky. Postupujte podle následujících požadavků:

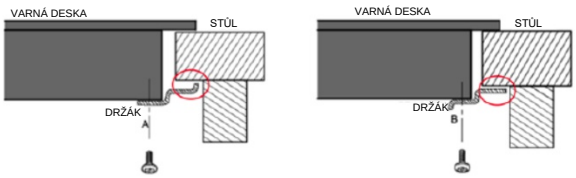


Poznámka: V okolí varné desky jsou ventilační otvory. Při umisťování varné desky do její polohy MUSÍTE zajistit, aby tyto otvory neblokovala kuchyňská linka.

Poznámka: Nezapomeňte, že lepidlo, které připojí plastový nebo dřevěný materiál k nábytku, musí být schopné odolat teplotě minimálně 150 °C, aby se zabránilo uvolnění obložení.
Zadní stěna, přilehlé a okolní plochy musí být proto schopny odolat teplotě 90° C

3. Desku připevněte ke kuchyňské lince pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.





Poznámka: Za žádných okolností se nesmí držáky po instalaci dotýkat vnitřních povrchů kuchyňské desky (viz obrázek).

Varování:

(1) Instalaci varné desky musí provést řádně kvalifikovaná osoba. Máme své vlastní kvalifikované řemeslníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
(2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
(3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzařování tepla.
(4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teplu.
(5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
(6) Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

4. Připojení k napájení

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

Napětí	Připojení vodičů			
380-415V 3N~	1 L1 černá	2 L2 hnědá	3 4 N modrá	5 žlutá/zelená
220-240V~	1 2 L černá a hnědá		3 4 N modrá	5 žlutá/zelená

Obrázek (3)

Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.

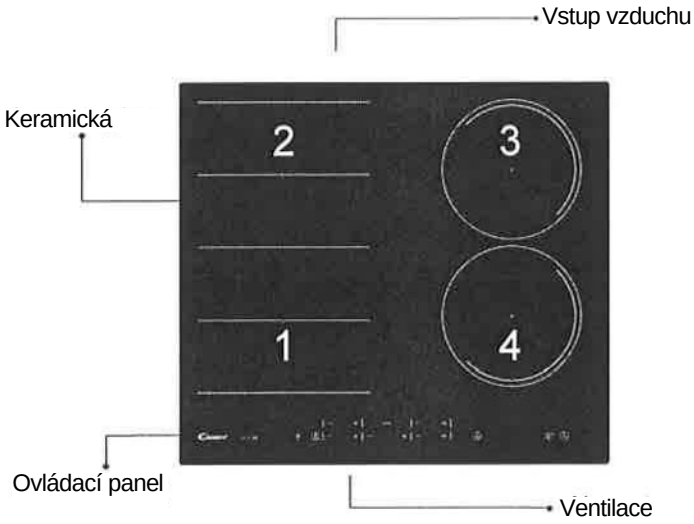
Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním mezerou 3 mm mezi kontakty.

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

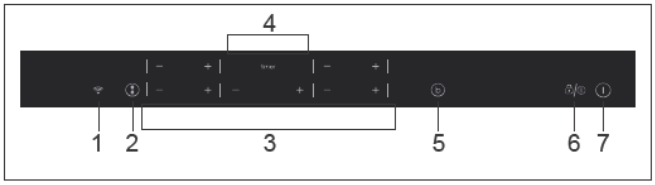
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

Poznámka: Spodní plocha a napájecí kabel varné desky nejsou po instalaci přístupné.

Schéma indukční varné desky:



Schematický diagram ovládacího panelu



1. Tlačítko Wi-Fi
2. Tlačítko Flexi
3. Tlačítko napájení
4. Tlačítko časovače
5. Booster
6. Zámek nebo pauza
7. Zap/Vyp

Návod k použití

Po zapnutí napájení bzučák jednou zazní a všechny indikátory se na jednu sekundu rozsvítí a pak zhasnou. Varná deska je nyní v pohotovostním režimu. Umístěte nádobu do středu varné zóny.

Pokyny k provozu

- Stiskněte ovladač „⏻", všechny indikátory zobrazí „- -".



Zvolte pro příslušnou indukční zónu stupeň výkonu stisknutím tlačítka „+" nebo „-". Začněte tím, že indikátor zobrazí „8" nebo „1" stisknutím tlačítka „+" nebo „-". Upravte nahoru nebo dolů stisknutím tlačítka „+" nebo „-".



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



POZN.: Pokud je tlačítko „⏻" stisknuté, indukční varná deska se vrátí do pohotovostního režimu, pokud během dvou minut nedojte k žádné další činnosti.

*Při normálním provozním režimu, při jakékoli úrovni výkonu, maximální celkový výkon zón #1 a #2 není vyšší než 3600W.

Funkce Boost

Stiskněte tlačítko „ⓑ", zobrazení indikátoru úrovně výkonu „b".

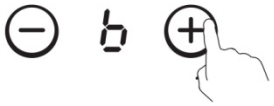


Varování:

1. Funkce boost funguje pouze po dobu 5 minut, po této době se varná zóna vrátí do původního nastavení.
2. Funkce zesilovače výkonu (boost) funguje na všech varných zónách.
3. Když je funkce zesilovače výkonu aktivována u 1. nebo 3. varné zóny, je varná zóna PRO automaticky omezena na úroveň 2.
   Naopak, je-li funkce zesilovače výkonu (boost) aktivována u varné zóny PRO, jak 1., tak 3. varná zóna jsou automaticky omezené na úroveň 2.

Zrušení režimu „BOOST"

Režim zesilovače výkonu „Boost" zrušíte stisknutím ovladače „+" nebo „-" odpovídající zóny.



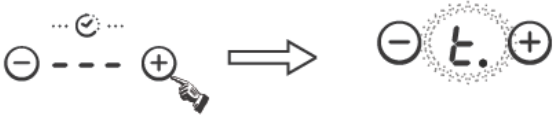
Funkce časovače

Pokud je zapnuta více než 1 zóna :

- Aktivujte vybranou zónu stisknutím tlačítka „+" nebo „-", příslušné číslice budou blikat,



- potom stiskněte „+" nebo „-" tlačítko časovače indikátoru úrovně výkonu bliká a ukazuje „t" a indikátor časovače bliká



- Začněte tím, že indikátor zobrazí „0:10", nastavte čas stisknutím tlačítka „+" nebo „-" . Po nastavení času můžete zvolit úroveň výkonu varné zóny.
- Poté nastavte čas stisknutím tlačítka „+" nebo „-" v rozmezí od 1 minuty až po 9 hodin 59 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka „+" prodloužíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko „+" podržíte stisknuté, tak se čas prodlouží o 10 minut. Když čas přesáhne 1 hodinu, podržením stisknutého tlačítka „+" ho prodloužíte o 30 minut.
- Jedním stisknutím tlačítka „-" snížíte čas o jednu minutu; pokud tlačítko „-" podržíte stisknuté, tak se čas sníží o 10 minut. Když čas přesáhne 2 hodiny, podržením stisknutého tlačítka „-" ho snížíte o 30 minut.
- Během režimu časovač můžete nastavit úroveň výkonu.

Pokud je časovač nastaven na více než 1 zónu:

- Časovač lze nastavit na všechny 4 varné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí.



- Na displeji časovače se zobrazí časovač, který vyprší nejdříve. Bod dotyčné zóny bude zapnutý, ale nebude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Poté se zobrazí nový první limit časovače a příslušná zóna bude mít blikající bod.



- Pokud je časovač nastaven, ale není aktivní v žádné zóně, bude jednoduše fungovat jako časovač odpočítávání.

Poznámka:

1. Pokud je časovač 0 minut, časovač se zruší.
2. Po uplynutí se příslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení časovače časový indikátor bliká po dobu 5 sekund, nastavený čas se automaticky potvrdí.
4. V režimu časovače stiskněte tlačítko „+" nebo „-" současně, nastavení časovače se vrátí na „0", čas se zruší.

Návod k použití

Režim pauzy

o Vstup do režimu pauzy:

Když jsou v provozu všechny varné zóny, stiskněte tlačítko „ ”, všechny indikátory ukazují „ ” a zastaví se ohřev.

V tuto chvíli lze ovládat pouze tlačítko „ „ a „ ”



o Výstup z režimu pauzy:

Stiskněte znovu tlačítko „ ” a displeje zobrazí původní nastavení a varné zóny stále udržují ohřev.

Poznámka:

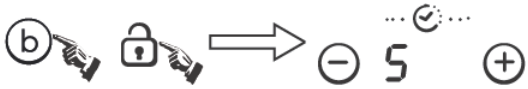
1. Stiskněte tlačítko „ ” po dobu méně než 3 sekund, což je režim pauzy.
2. Stiskněte tlačítko „ ” po dobu více než 3 sekund, což je režim zámku.

Funkce Řízení výkonu

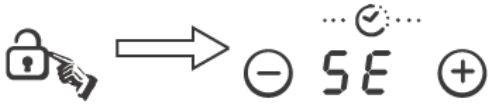
Je možné nastavit maximální úroveň výkonu pro indukční varnou desku a volit různé výkonové rozsahy.
Indukční varné desky se mohou automaticky samy omezit, aby pracovaly při nižší úrovni výkonu a nedošlo k přetížení.

Operace Řízení výkonu:

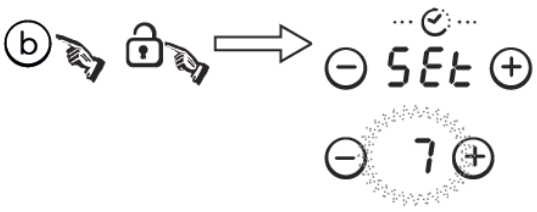
o Stiskněte tlačítka „ ” a „ ” zároveň, indikátor časovače ukazuje „ ”.



o Pak stiskněte tlačítko „ ”, indikátor časovače ukazuje „ ”



o Pak stiskněte tlačítka „ ” a „ ” zároveň, indikátor ukazuje „ ”, a indikátor úrovně výkonu ukazuje „ ”, což znamená úroveň výkonu 7. Výchozí režim je na 7,2 kW.



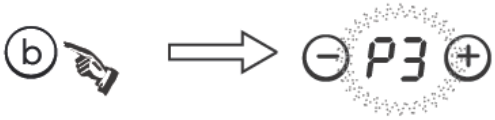
o Stisknutím tlačítka „ ” opustíte funkci řízení výkonu.



Chcete-li přepnout na jiný výkon:

o Držte stisknuté tlačítko „ ”, úroveň výkonu se přepne každých 5 sekund. Existuje 5 úrovní výkonu, od „P3 do „P7”. Ukazatel úrovně výkonu zobrazí jednu z nich.

„P3” : Maximální příkon je 2,8 kW.
„P4” : Maximální příkon je 3,5 kW.
„P5” : Maximální příkon je 4,5 kW.
„P6” : Maximální příkon je 5,8 kW.
„P7” : Maximální příkon je 7,2 kW.



o Během tohoto procesu dlouze zazní alarm jako potvrzení, stisknutím tlačítka „ ” se vrátíte zpět a varnou desku vypnete.

FUNKCE WIFI (pouze u modelu CIES644DCWIFI)

Nejprve byste si měli stáhnout aplikaci Simply-Fy a nainstalovat si ji do svého přenosného zařízení. Poté zaregistrujte svou indukční varnou desku.
Podrobnosti jsou uvedeny v příloze.



Chcete-li použít funkci Wi-Fi, zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko Wi-Fi. Dioda LED pro wifi bude rychle blikat po dobu 5 sekund, což znamená, že se modul Wi-Fi spouští. Pokud se modul Wi-Fi připojí k routeru, dioda LED pro wifi bude svítit nepřerušovaně. V opačném případě bude LED dioda Wi-Fi blikat v cyklech 1 sekunda svítí a 1 sekunda nesvítí.

Pokud se správně připojíte, můžete v aplikaci Simply-Fy najít mnoho informací o varné desce, např. výkon zóny, dobu zbytkového tepla.

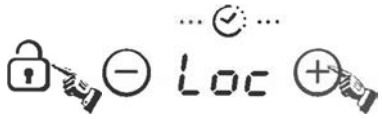
Návod k použití

Bezpečnostní režim

Pro zajištění bezpečnosti dětí je indukční varná deska vybavena blokovacím zařízením.

- **Zamknutí:**

  V pracovním režimu stiskněte tlačítko „🔒" na 3 sekundy, varná deska se poté přepne do režimu zámku, časovač zobrazí „LOC" a ostatní tlačítka se vypnout kromě tlačítka „⏻".



  V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „zámek", varná deska se přepne do režimu zámku, časovač zobrazí „LOC" a ostatní tlačítka jsou vypnutá. Časovač na chvíli zobrazí „LOC" a pak se vypne.

  Pokud stisknete ovladač ⏻, na chvíli se zobrazí „LOC".

- **Odemknutí:**

  Podržte stisknuté tlačítko „zámek" po dobu 3 sekund a funkce zámku se deaktivuje

FLEXIBILNÍ OBLAST

Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.

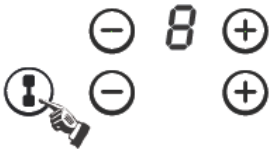
Flexibilní oblast je tvoření dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci v jedné zóně, se část, která není pokryta nádobím, automaticky po jedné minutě vypne.

Pro správnou detekci nádobí a rovnoměrné rozložení tepla musí být nádobí správně umístěno:

- Na přední nebo zadní straně flexibilní zóny, pokud je nádobí menší než 22 cm.
- Kdekoliv s větším nádobím.

Jako velká zóna

Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte určená tlačítka.



Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.

Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

Deaktivace souvislé zóny

Resetováním výkonu souvislé zóny nebo opakovaným stiskem tlačítka pro souvislou zónu

Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li používat flexibilní oblast jako dvě různé zóny s různými nastaveními výkonu, stiskněte příslušná tlačítka.



Maximální výkon varných zón je následující:

Zóna ohřevu	Normální	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexibilní oblast	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Rozměry nádob

Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Zóna Flexi	220	220 x 4 000

Varné zóny jsou až do limitu automaticky přizpůsobeny průměru nádoby. Avšak dno této nádoby musí mít minimální průměr podle příslušné varné zóny. Abyste dosáhli co nejlepší účinnosti varné desky, umístěte nádobu do středu varné zóny.

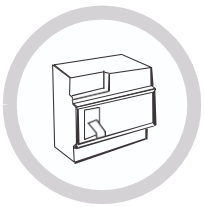
Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
   Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U", nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, je nádoba vhodná na indukční varnou desku.
   POZN.: Dno nádoby musí obsahovat magnetický materiál.
   Musí mít ploché dno o průměru více než 14 cm.
3. Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny.
   Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit.

Bezpečnostní upozornění a údržba:



Musí se použít speciální vzduchový spínač ochrany napájení.



Pouze pro vnitřní použití.



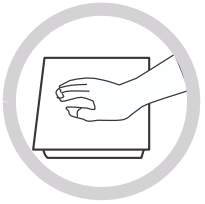
Indukční varnou desku nikdy neumývejte přímo vodou.



Pod varnou deskou neskladujte žádné čisticí prostředky nebo hořlavé materiály.



Uzavřené nádoby před ohřevem vždy otevřete, jinak by mohly explodovat.



Pokud je varná zóna delší dobu zapnutá, povrch zůstává po určitou dobu horký – a proto se keramického povrchu nedotýkejte.



Občas zkontrolujte, zda nic (např. sklo, papír apod.) nebrání vstupu vzduchu pod indukční varnou desku.



Na varné desce nenechávejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.



Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku v blízkosti jiného zařízení, které vytváří vysokou teplotu, jako je např. plynový sporák nebo parafínový ohřívač.



Nikdy nenechávejte indukční varnou desku zapnutou bez jídla, jinak by mohla být ovlivněna její provozní výkonnost a mohlo by dojít k nebezpečí.



Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



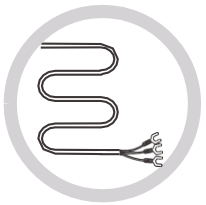
Na varnou desku nepokládejte hrbolaté nebo nerovné nádoby, které by mohly poškodit keramický povrch.



Indukční varnou desku pravidelně očistěte, abyste zabránili vnikání cizích předmětů do ventilátoru, a tak zabráníte nesprávnému fungování zařízení.



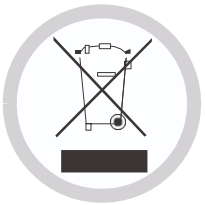
Zachovejte odstup dětí a nedostatečně opatrných osob od spotřebiče.
Nikde je nenechte jej používat bez dozoru.



Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by jej vyměnit servisní zástupce nebo jiná vhodně kvalifikovaná osoba.

Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo nebyly touto osobou poučeny ohledně používání spotřebiče.

Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.



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

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EU o likvidaci odpadního elektrického a elektronického zařízení (OEEZ).
Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.
Symbol na spotřebiči nebo na přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

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

Čistota a údržba

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícími způsoby:

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

POZN.: Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

Zobrazení závad a kontrola

Pokud dojde k nějaké abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného režimu a zobrazí jeden z následujících kódů:

Problém	Možné příčiny	Co dělat
F1–F6	Selhání teplotního snímače	Obraťte se prosím na dodavatele.
F9–FA	Teplotní čidlo IGBT porucha.	Obraťte se prosím na dodavatele.
FC	Spojení mezi zobrazovací deskou a hlavní deskou selhalo.	Obraťte se prosím na dodavatele.
E1/E2	Abnormální napájecí napětí	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E3/E4	Teplotní snímač sklokeramické desky je vysoký	Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.
E5	Teplotní snímač IGBT je vysoký	Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.

Výše uvedená tabulka ukazuje, jak posoudit a zkontrolovat běžné chyby.
Spotřebič sami nedemontujte, jinak by mohlo dojít k poškození indukční varné desky.

Služba péče o zákazníky

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

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

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

Zvláštní prohlášení

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

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

Köszönjük, hogy megvásárolta a CANDY indukciós főzőlapot. Kérjük, a főzőlap használata előtt alaposan olvassa el használati utasítást, és tartsa azt biztos helyen.

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

A készülék komponensei (értelemszerűen) teljesítik az alábbi előírásokat:

1935/2004/EK rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról

Biztonsági emlékeztető és karbantartás:

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

- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat, vagy edényfedőket a főzőlapra, mivel ezek felforrósodhatnak. A fedél felnyitása előtt tisztítsa meg azt a kifolyt ételtől vagy folyadékoktól.
- A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.
- Használat után kapcsolja ki a főzőlapot. Ne várja meg, hogy az edényérzékelő kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.
- A készülék áramköri megszakítóját a vonatkozó szabályozásnak megfelelően be kell építeni az áramkörbe.
- A tápkábel típusát a használati utasítás írja elő, a készülék hátsó felületének hőmérsékletét figyelembe véve.
- Ha a tápkábel megsérül, a kockázatok elkerülése végett a gyártó által megadott márkaszerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell gondoskodnia a cseréjéről.
- FIGYELEM: A hőkapcsoló véletlen visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében a készüléket tilos külső kapcsolóeszközről, például időzítőről, illetve gyakran be- és kikapcsolt áramkörökről működtetni.
- FIGYELMEZTETÉS: Csak olyan főzőlap védőrácsot használjon, amelyet a készülék gyártója készít, illetve javasol a készülék használati utasításában, vagy ami a készülékkel egybe van építve. A nem megfelelő védőrács használata balesetet okozhat.
  - Minden esetben használjon megfelelő főzőedényeket.
  - Minden esetben a főzésre használt egység közepére helyezze az edényeket.
  - Ne tegyen semmit a vezérlőpanelre.
  - Ne használja a felületet vágódeszkaként.
  - A készülék áramköri megszakítóját a vonatkozó szabályozásnak megfelelően be kell építeni az áramkörbe.
  - A tápkábel típusát a használati utasítás írja elő, a készülék hátsó felületének hőmérsékletét figyelembe véve.
  - A fedél lezárása előtt hagyja kihűlni a főzőlapot.

- VIGYÁZAT: főzés során ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A rövid ideig tartó főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

Tisztelt vásárlónk!

Köszönjük, hogy megvásárolta a CANDY indukciós főzőlapot. Reméljük, termékünket hosszú évekig megelégedéssel fogja használni.
Kérjük, a főzőlap használata előtt alaposan olvassa el használati utasítást, és tartsa azt biztos helyen.

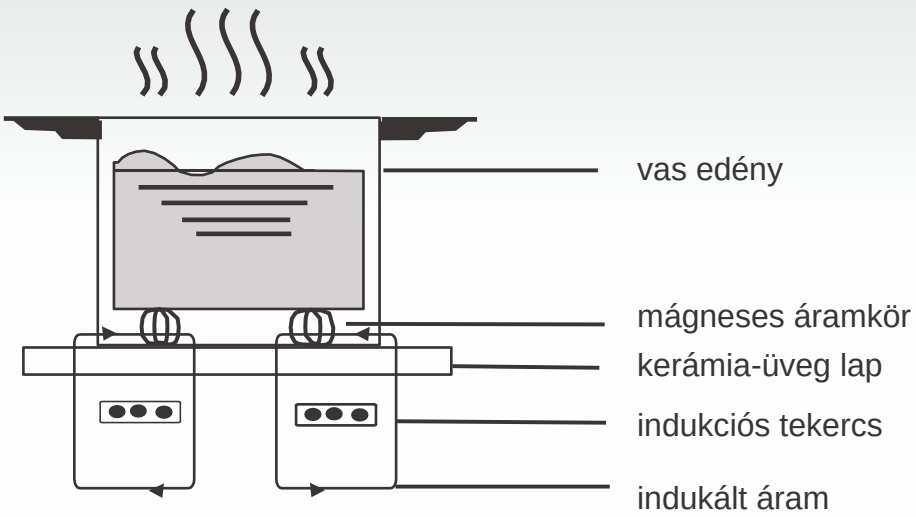
A termék bemutatása

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

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

Működési elv

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



Biztonság

A főzőlap kifejezetten háztartási felhasználásra készült.
Termékeink folyamatos fejlesztése érdekében fenntartjuk a készülék műszaki és esztétikai jellemzői módosításának jogát.

- **Túlmelegedés elleni védelem**
  A főzőzónák hőmérsékletét egy érzékelő ellenőrzi. Ha a hőmérséklet meghaladja a biztonságos értéket, a főzőzóna automatikusan kikapcsol.
- **Kis méretű vagy nem mágneses tárgyak észlelése**
  Ha 80 mm-nél kisebb átmérőjű edényt vagy egyéb kis méretű tárgyat (pl. kés, villa, kulcs), illetve nem mágnesezhető (pl. alumínium) edényt helyez a főzőlapra, a készülék körülbelül egy percig figyelmeztető hangjelzést ad, majd automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.
- **Maradékhő figyelmeztetés**
  Ha a főzőlapot hosszabb ideig használta, a főzőfelület kikapcsolás után is forró marad. Ekkor a kijelzőn figyelmeztetésként a „H” betű jelenik meg.
- **Automatikus kikapcsolás**
  A főzőlap egy másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez a funkció akkor lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni valamelyik főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázat mutatja:

Fokozat	A főzőzóna automatikus kikapcsolási ideje
1~5	8 óra
6~10	4 óra
11~14	2 óra
15	1 óra

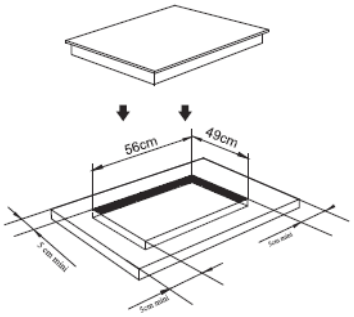
Amikor eltávolítja az edényt egy főzőzónáról, az azonnal befejezi a fűtést, majd egy perces figyelmeztető hangjelzést követően teljesen kikapcsol.

Figyelmeztetés: Ha szívritmus-szabályozóval rendelkezik, az indukciós főzőlap használata előtt kérje ki kezelőorvosa tanácsát.

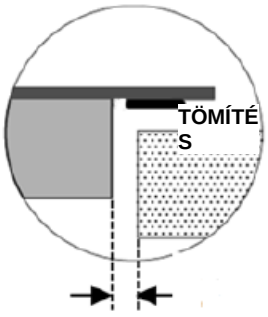
Beszerelés

1. Vágja ki a munkalapot az ábrán látható méretek szerint.
   Az üzembe helyezés és használat céljából legalább 5 cm helynek kell maradnia a lyuk körül. Ellenőrizze, hogy a munkalap vastagsága legalább 30mm. Válasszon hőálló és szigetelt munkalap anyagot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkalapként, ha nincs impregnálva), hogy elkerülje az elektromos áramütést és a főzőlap hősugárzása miatti nagyobb deformációt. Az (1) ábrának megfelelően:

Megjegyzés: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági védőtávolság legalább 3mm.

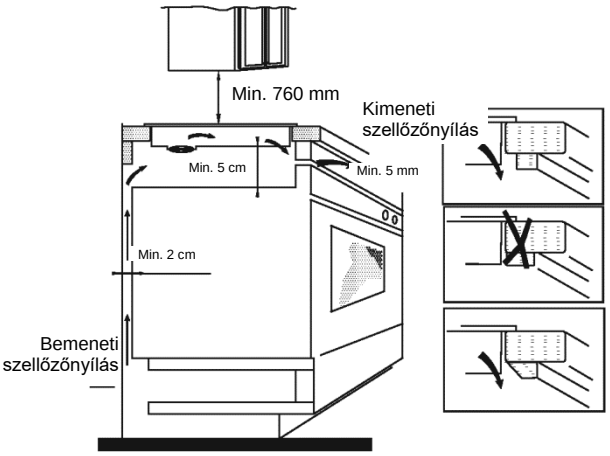


(1) ábra

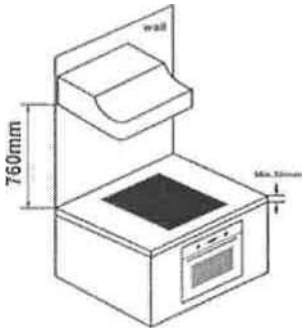


Min. 3mm

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



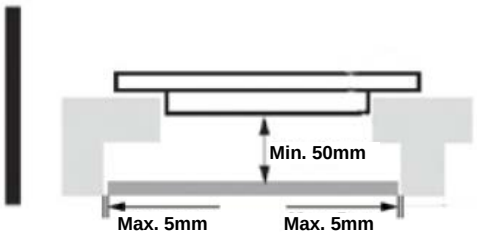
(2) ábra



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

FIGYELMEZTETÉS: Megfelelő szellőzés biztosítása

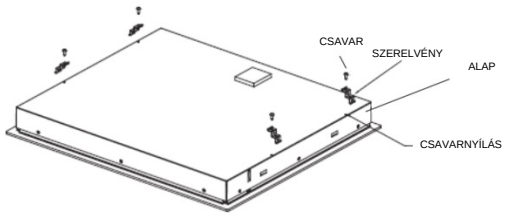
Gondoskodjon róla, hogy az indukciós főzőlap megfelelően szellőzzön, és a be- illetve kimeneti szellőzőnyílásokat semmi ne takarja el. Szereljen fel egy csavarokkal rögzített fabetétet legalább 50mm-re a főzőlap aljától, hogy elkerülje a főzőlap túlmelegedett alsó részének véletlen megérintését, illetve a váratlan elektromos áramütést munkavégzés közben. Tartsa be az alábbi előírásokat.

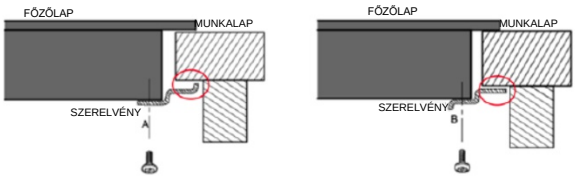


Megjegyzés: A főzőlap külső részén körben szellőzőnyílások találhatók. Gondoskodnia KELL arról, hogy ezeket a nyílásokat ne tömítse el a munkalap, amikor a helyére teszi a főzőlapot.

Megjegyzés: Ügyeljen, hogy a bútor műanyag vagy fa anyagát összekötő ragasztó ellenálljon legalább 150°C-os hőmérsékletnek, hogy a panelek ne váljanak le. A hátsó falnak, valamint a szomszédos és környező felületeknek 90°C-os hőmérsékletnek kell ellenállnia.

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





Megjegyzés: A szerelvények semmilyen körülmények között nem érhetnek hozzá a munkalap belső felületéhez a beszerelést követően (lásd ábra).

Figyelmeztetések:

(1) Az indukciós főzőlapot csak megfelelően képzett személy szerelheti be. Vállalatunk erre a műveletre képesített szerelőket alkalmaz. Soha ne próbálja meg egyedül beszerelni a készüléket.

(2) Az indukciós főzőlap nem szerelhető hűtőszekrények, fagyasztók, mosogató- és szárítógépek fölé.

(3) Az indukciós főzőlapot úgy kell elhelyezni, hogy optimális legyen a hő átadása.

(4) A főzőlap mögötti falnak, illetve a körülötte lévő egyéb felületeknek hőállónak kell lenniük.

(5) A károsodás elkerülése érdekében a pult anyaga és a ragasztóanyag szintén legyen hőálló.

(6) Nem használható gőztisztító.

4. Az áramforrás csatlakoztatása

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

Feszültség	Vezetékek			
380-415V 3N~	1 L1 Fekete	2 L2 Barna	3 4 N Kék	5 Sárga/zöld
220-240V~	1 2 L Fekete/barna		3 4 N Kék	5 Sárga/zöld

(3) ábra

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

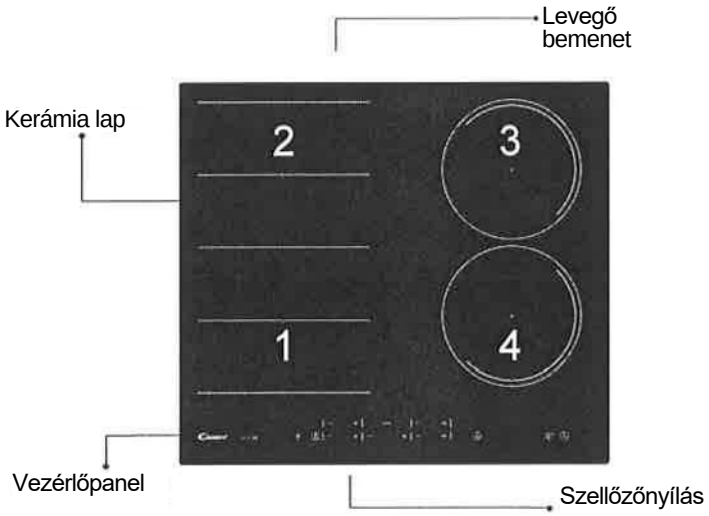
Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramhoz csatlakoztatja, lássa el omnipoláris áramköri megszakítóval, melynek érintkező között legyen legalább 3 mm távolság.

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

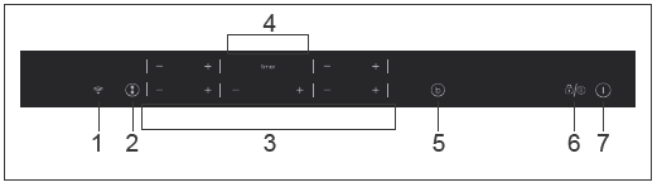
A kábelt tilos meghajlítani vagy összenyomni. A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak megfelelően képzett személy cserélheti ki.

Megjegyzés: a beszerelést követően a főzőlap alsó felülete és vezetéke nem hozzáférhető.

Az indukciós főzőlap ábrája:



A vezérlőpanel sematikus ábrája



1. WI Fl gomb
2. Flexi gomb
3. Fokozatválasztó gomb
4. Időzítő gomb
5. Erősítés
6. Lezárás vagy Szünet
7. Be/Ki

A készülék bekapcsolásakor rövid hangjelzés hallható, és az összes jelzőfény röviden felvillan, majd kialszik. A főzőlap ekkor készenléti üzemmódban van. Helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Kezelési utasítások

- Nyomja meg a „⏻” gombot, az összes jelzés „- -”-t mutat.



A „+” és „-” gombok segítségével állítsa be a kívánt fokozatot a megfelelő főzőzónán. A jelzésen először „8” vagy „1” látható, ha megnyomja a „+” vagy „-” gombot. A fokozatot a „+” és „-” gombokkal állíthatja be.



Ha egyszerre nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, a fokozat visszaáll „0”-ra, és a főzőzóna kikapcsol.



MEGJEGYZÉS: A „⏻” gomb megnyomásával az indukciós főzőlap visszatér a készenléti módba, ha két percen belül nem nyom meg másik gombot

*Normál üzemmódban (bármilyen teljesítményszinten) a #1 és #2 zóna maximális összes teljesítménye nem haladja meg a 3600W-ot.

Erősítő funkció

Nyomja meg a „Ⓑ” gombot, a teljesítményszint jelzés „b”-t mutat



Figyelmeztetés:

1. Az erősítő funkció csak 5 percig használható, a főzőzóna ezután visszaáll normál fokozatra.
2. Az erősítő funkció az összes főzőzónán használható.
3. Amikor az 1. vagy 3. főzőzóna erősítő funkciója be van kapcsolva, a PRO zóna teljesítménye automatikusan 2-es szintre korlátozódik.
   Ha pedig a PRO főzőzóna erősítő funkciója van bekapcsolva, az 1. és 3. főzőzóna korlátozódik automatikusan 2-es szintre.

Az erősítő üzemmód megszakítása

Kapcsolja ki az „Erősítő” üzemmódot a „+” vagy „-” gombbal a megfelelő zónánál.



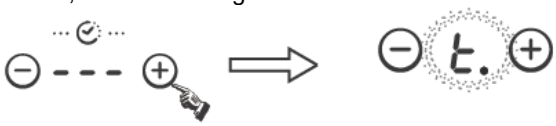
Időzítő funkció

Ha több mint 1 zóna be van kapcsolva:

- Kapcsolja be a kiválasztott zónát a zóna „+” vagy „-” gombját megnyomva, a hozzá tartozó számjegyek villogni fognak



- Ezután nyomja meg a „+” vagy „-” időzítő gombot, a teljesítményszint jelző villog és „t”-t mutat, az időzítő villog



- A jelzésen először „0:10” látható, állítsa be az időt a „+” vagy „-” gombot megnyomva. Az idő beállítását követően kiválaszthatja a főzőzóna teljesítményszintjét.
- Ezután a „+” és „-” gombok segítségével állítsa be az időzítőt 1 perc és 9 óra 59 perc közötti értékre.
- Nyomja meg a „+” gombot egyszer, és az idő egy perccel növekszik; tartsa lenyomva a „+” gombot, és az idő 10 perccel növekszik. Amikor az idő meghaladja az 1 órát, tartsa lenyomva a „+” gombot, és az idő 30 perccel növekszik.
- Nyomja meg a „-” gombot egyszer, és az idő egy perccel csökken; tartsa lenyomva a „-” gombot, és az idő 10 perccel csökken. Amikor az idő meghaladja a 2 órát, tartsa lenyomva a „-” gombot, és az idő 30 perccel csökken.
- A teljesítményszintet időzítő módban is beállíthatja.

Ha az időzítő több mint 1 zónán be van állítva:

- Az időzítőt mind a 4 főzőzónán be lehet állítani. Amikor több főzőzónán egymással párhuzamosan beállítja az időt, a főzőzónák tizedespontja világít.



- Az idő kijelzőn a leghamarabb lejáró idő látható. A hozzá tartozó zóna pontja világít és villog. Miután az időzítő lejárt, a hozzá tartozó zóna kikapcsol. Ezt követően a következőnek lejáró időzítő látható, és az ahhoz tartozó zóna ponja villog.



- Ha bármely zónánál be van állítva az időzítő, de nem aktív, egyszerűen visszaszámlálóként működik.

Megjegyzés:

1. Amikor az időzítő 0 perchez ér, az időzítés törlődik.
2. Amikor letelik az idő, a kapcsolódó főzőzóna kikapcsol.
3. Az időzítő beállítását követően a jelzés 5 másodpercig villog, majd a készülék automatikusan nyugtázza a megadott időt.
4. Ha időzítő módban megnyomja egyszerre a „+” vagy „-” gombot, az időzítő visszatér „0”-ra, és az időzítés törlődik.

Használati útmutató

Szünet mód

o Szünet üzemmód bekapcsolása:

A főzőzónák működése közben nyomja meg a „🔒” gombot, az összes jelzés „II”-t mutat és leáll a fűtés.

Ekkor csak a „🔒” és „⏻” gomb használható.



o Szünet üzemmód kikapcsolása:

Nyomja meg újra a „🔒” gombot, a kijelzőn megjelenik az eredeti beállítás, és a főzőzónák folytatják a fűtést.

Megjegyzés:

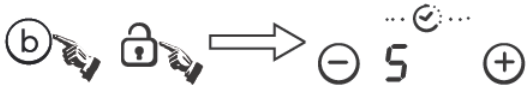
1. Nyomja meg a „🔒” gombot kevesebb mint 3 másodpercig, ez a szünet üzemmód.
2. Nyomja meg a „🔒” gombot több mint 3 másodpercig, ez a lezárás üzemmód.

Teljesítmény szabályozási funkció

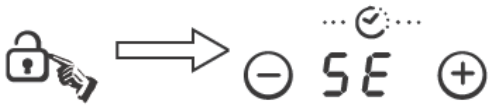
Az indukciós főzőlapon beállítható a maximális teljesítményfelvétel szintje különböző teljesítmény tartományokból választva.
Az indukciós főzőlapok automatikusan korlátozni tudják teljesítményüket alacsonyabb szintre, hogy elkerüljék a túlterhelődést.

Teljesítmény szabályozás használata:

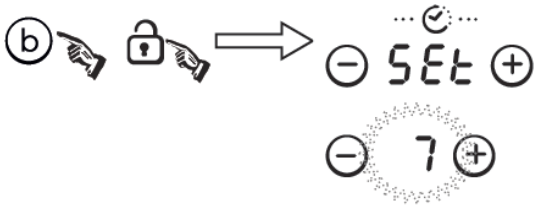
o Nyomja meg egyszerre a „ⓑ” és „🔒” gombot, az időzítőn „5” látható.



Ezután nyomja meg a „🔒” gombot, az időzítőn „SE” látható



Ezután nyomja meg egyszerre a „ⓑ” és „🔒” gombot, az időzítőn „SEt” látható, a teljesítményszint jelzés pedig „7” látható, ami azt jelenti, hogy a teljesítményszint 7-es. Az alapértelmezett mód 7,2kW.



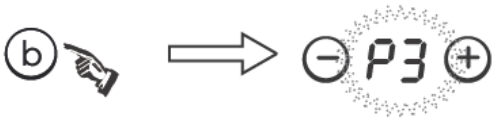
o Nyomja meg a „⏻” gombot a teljesítmény szabályozás funkcióból történő kilépéshez.



Átkapcsolás másik szintre:

o Tartsa lenyomva a „ⓑ” gombot, a teljesítményszint 5 másodpercenként átkapcsol. 5-féle teljesítmény szint áll rendelkezésre, „P3” és „P7” között. A teljesítményszint jelzése az egyiket mutatja.

„P3” : a maximális teljesítmény 2,8kW.
„P4” : a maximális teljesítmény 3,5kW.
„P5” : a maximális teljesítmény 4,5kW.
„P6” : a maximális teljesítmény 5,8kW.
„P7” : a maximális teljesítmény 7,2kW.



o A folyamat során hosszú sípolás jelzi a megerősítést, nyomja meg a „⏻” gombot a kilépéshez és a főzőlap kikapcsolásához.

WIFI FUNKCIÓ (csak CIES644DCWIFI esetén)

Először le kell töltenie a Simply-Fy alkalmazást hordozható eszközére. Ezt követően beüzemelni az indukciós főzőlapot. A részleteket lásd a mellékletben.



A WIFI funkció használatához kapcsolja be a főzőlapot, és nyomja meg a WIFI gombot. A wifi LED gyorsan villog 5 másodpercig, ami jelzi a WIFI modul bootolását. Ha a WIFI modul csatlakozik a routerhez, a wifi LED folyamatosan világít. Ha ez nem történik meg, a WIFI LED másodpercenként be- és kikapcsolva villog.

Megfelelő kapcsolat esetén a Simply-Fy számos információval szolgál a főzőlapról, pl. zóna teljesítmény, fennmaradó főzési idő.

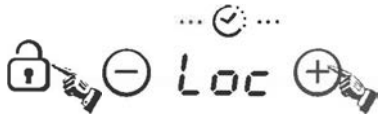
Használati útmutató

Biztonsági üzemmód

A gyermekek biztonsága érdekében az indukciós főzőlap gyerekzárral van felszerelve.

- **Lezárás:**

  Normál üzemmódban nyomja be a „🔒” gombot 3 másodpercig, a főzőlap ekkor lezár, az időzítőn „LOC” látható, a többi gomb pedig le van zárva a „⏻” gomb kivételével.



  Készenléti üzemmódban nyomja be a „lock” gombot, a főzőlap ekkor lezár, az időzítőn „LOC” látható, a többi gomb pedig le van zárva. Az időzítőn „LOC” látható egy ideig, majd elalszik.

  Ha megnyomja a ⏻ gombot, egy ideig a „LOC” látható.

- **Feloldás:**

  Tartsa lenyomva a „Lock” gombot 3 másodpercig, és kikapcsol a lezárás funkció.

FLEXIBILIS ZÓNA

Ez a terület egy zónaként vagy két külön zónaként is használható az aktuális igényeknek megfelelően.

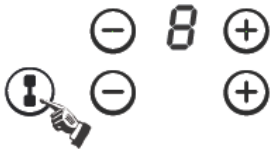
A flexibilis zóna két, egymástól független indukciós zónából áll, amelyek külön szabályozhatók. Amikor egy zónaként használja, az edény által le nem fedett rész egy perc után automatikusan kikapcsol.

Az edény megfelelő észlelése és az egyenletes hőeloszlás érdekében megfelelően kell elhelyezni az edényt:

- Ha az edény kisebb, mint 22 cm, a flexibilis zóna elülső vagy hátulsó részén.
- Nagyobb edény esetén bárhol.

Egy nagy zónaként

A flexibilis zóna egy nagy zónaként való használatához egyszerűen nyomja meg a megfelelő gombokat.



A teljesítmény beállítása azonos, mint a többi normál zónánál.

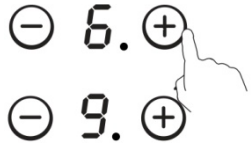
Ha az edényt az elülső részről a hátulsóra (vagy fordítva) áthúzza, a flexibilis zóna észleli az új pozíciót, és fenntartja a teljesítményt.

A folyamatos zóna kikapcsolása

A folyamatos zóna teljesítményének visszaállításával, vagy a folyamatos gomb ismételt megnyomásával.

Két független zónaként

A flexibilis zóna két külön zónaként, eltérő teljesítmény beállítással történő használatához nyomja meg a megfelelő gombokat.



A főzőzónák maximális teljesítménye az alábbiakban olvasható:

Főzőzóna	Normál	Erősítés
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexibilis zóna	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

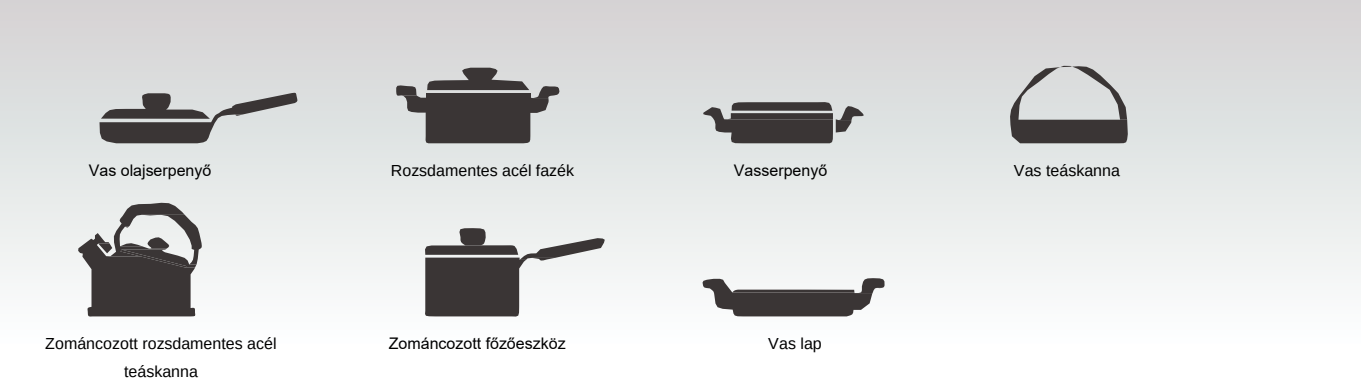
A fent említett értékeket befolyásolhatja az edény mérete, valamint anyaga

Edény mérete

Főzőzóna	Az indukciós főzőedény aljának átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 és 2	140	220
3 és 4	160	220
Flexi zóna	220	220x4000

A főzőzónák egy bizonyos határon belül automatikusan alkalmazkodnak az edény átmérőjéhez. Azonban az edény aljának minimális átmérővel kell rendelkeznie az adott főzőzónához. A főzőlap legjobb hatékonysága érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

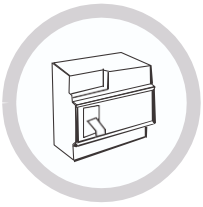
Főzőedények kiválasztása



Számos különböző főzőedénnyel rendelkezhet

1. Jelen indukciós főzőlap felismeri a különböző főzőedényeket, melyeket az alábbi módszerekkel tesztelhet:
   Helyezze az edényt a főzőzónára. Ha az adott főzőzónán megjelenik a teljesítményszint, az edény megfelelő. Ha „U” jelzés villog, az edény nem használható az indukciós főzőlappal.
2. Tartson egy mágnest az edényhez. Ha a mágnes vonzódik az edényhez, az használható az indukciós főzőlappal.
   MEGJEGYZÉS: Az edény anyagának tartalmaznia kell mágneses anyagot.
   14 cm átmérőt meghaladó lapos fenékkel kell rendelkeznie.
3. Olyan serpenyőket használjon, melyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna jelölésével. Edény használatakor nagyobb energia szabadul fel maximális hatékonyság mellett. Kisebb edény használata esetén a hatékonyság kevesebb lehet a kívánt mértéknél. A 140 mm-nél kisebb edényeket a főzőlap nem feltétlenül ismeri fel.

Biztonsági emlékeztető és karbantartás:



Külön áramköri megszakítót kell alkalmazni.



Kizárólag beltéri használatra.



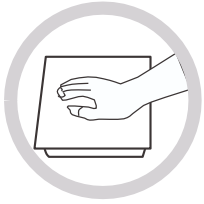
Soha ne mossa le az indukciós lapot közvetlenül vízzel.



Ne tároljon tisztítószereket vagy gyúlékony anyagokat a főzőlapon.



Melegítés előtt mindig nyissa fel a lezárt tárolóedényeket, például konzervdobozokat, mert felrobbanhathak.



Amikor egy főzőzóna sokáig be volt kapcsolva, a felülete egy ideig még forró marad - ezért ne érjen hozzá a kerámia felülethez.



Időnként ellenőrizze, hogy semmi nem tömíti el (pl. üveg, papír, stb.) az indukciós lap mögötti levegő bemenetet.



Ne tegyen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat vagy fedőt a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.



Soha ne használja az indukciós lapot másik készülék mellett, amely magas hőmérsékletet állít elő, például gázfőzőlapok vagy paraffinos melegítők.



Soha ne működtesse az indukciós főzőlapot étel nélkül, mert az befolyásolhatja az üzemi teljesítményét, illetve veszélyes lehet.



Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.



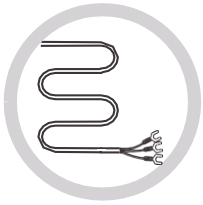
Ne tegyen durva vagy egyenetlen felületű edényeket a főzőlapra, mivel megsérülhet a kerámia felület.



Rendszeresen tisztítsa meg az indukciós főzőlapot, hogy ne kerülhessen idegen anyag a ventilátorba, ami meggátolná a készülék megfelelő működését.



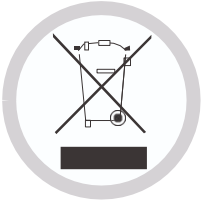
Tartsa távol a készüléktől a gyermekeket és a nem beszámítható felnőtteket. Soha ne engedje, hogy felügyelet nélkül használják a készüléket.



Ha megsérül a vezeték, cseréltesse ki a szervizben vagy egy másik megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel.

A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket), illetve a megfelelő tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek, amennyiben a biztonságukért felelő személy nem felügyeli a készülék használatát és szolgál útmutatással.

Felügyelje a gyermekeket, hogy azok ne játsszanak a készülékkel.



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

Jelen eszköz az Európai Parlament és Tanács 2002/96/EK Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) való megfelelőség alapján került felcímkézésre.
Jelen eszköz megfelelő ártalmatlanításával segít megelőzni a környezet és az emberi egészség esetleges károsodását, amelyek ellenkező esetben kialakulhatnának.
A terméken található szimbólum jelöli, hogy a terméket tilos általános háztartási hulladékként kezelni. Begyűjtési ponton kell leadni az elektromos és elektronikus cikkek újrahasznosítása érdekében.
Jelen termék egyedi hulladék ártalmatlanítást igényel. Jelen termék kezelésével, visszanyerésével és hasznosításával kapcsolatos információkért kérjük vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szervizzel, vagy a terméket árusító bolttal.

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

Tisztaság és karbantartás

Az indukciós főzőlap felülete könnyen megtisztítható az alábbi módszerrel:

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

MEGJEGYZÉS: Tisztítás előtt csatlakoztassa le az áramforrásról

Hiba megjelenítés és átvizsgálás

Rendellenes esetekben az indukciós főzőlap automatikusan védelmi üzemmódba kapcsol, és az alábbi kódok egyikét jeleníti meg:

Hiba	Lehetséges okok	Mit tegyen
F1-F6	Hőmérséklet érzékelő meghibásodás	Forduljon a forgalmazóhoz.
F9-FA	IGBT hőmérséklet érzékelő meghibásodás.	Forduljon a forgalmazóhoz.
FC	A kijelző panel és a fő vezérlőpanel közötti kapcsolat meghibásodott.	Forduljon a forgalmazóhoz.
E1/E2	Rendellenes feszültség ellátás	Vizsgálja meg, hogy megfelelő-e az áramellátás. Kapcsolja be, miután az áramellátás rendeződött.
E3/E4	Az üvegkerámia lap hőmérséklet érzékelője nagy értéket jelez	Indítsa újra, miután lehűlt az indukciós főzőlap.
E5	IGBT hőmérséklet érzékelő nagy értéket jelez	Indítsa újra, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fenti táblázat bemutatja, hogyan lehet felmérni és ellenőrizni a gyakori meghibásodásokat.
Ne szerelje szét az eszközt, hiszen kárt okozhat az indukciós főzőlapban.

Ügyfélszolgálati szolgáltatások

Hiba esetén az ügyfélszolgálattal történő kapcsolatfelvétel előtt az alábbiakat tegye:

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

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

Különleges nyilatkozat

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

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

Vă mulțumim pentru achiziționarea plitei cu inducție CANDY. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza plita și să îl păstrați la loc sigur pentru consultări ulterioare.

Prin amplasarea marcajului CE CE pe produs, declarăm, pe proprie răspundere, că respectăm legat de acest produs toate cerințele europene privind siguranța, sănătatea și mediul, specificate în legislația relevantă.

După caz, componentele acestui aparat sunt în conformitate cu:

REGULAMENTUL (CE) Nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare

Observații privind siguranța și întreținerea:

- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Încercați să nu atingeți elementele de încălzire.
- Copiii cu vârste sub 8 ani nu trebuie lăsați în apropierea aparatului dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele aferente.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Curățarea și întreținerea efectuate de către utilizator nu se vor face de către copii fără a fi supravegheați
- AVERTISMENT: Gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos și poate duce la producerea unui incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul și apoi acoperiți flacăra cu, de exemplu, un capac sau un material antiincendiu.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: nu depozitați articole pe suprafețele de gătit.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi pentru operațiile de curățare

- Obiectele metalice, ca de exemplu cuțite, furculițe, linguri și capace de tigaie nu trebuie amplasate pe suprafața plitei deoarece pot deveni fierbinți. Orice substanțe scurse trebuie curățate de pe capac înainte de a-l deschide.
- Suprafața plitei trebuie să se poată răci înainte de a închide capacul.
- După utilizare, decuplați elementul plitei de la butonul de comandă. Nu vă bazați pe detectorul pentru vase.
- Acest aparat nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Aceasta înseamnă că, pentru deconectare, trebuie încorporat în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.
- Instrucțiunile specifică tipul de cablu ce trebuie folosit, având în vedere temperatura suprafeței posterioare a aparatului.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, de agenții săi de service sau de persoane calificate similar pentru a evita pericolele.
- ATENȚIE: Pentru a evita un pericol ce poate apărea datorită resetării incorecte a întreruperii alimentării din motive termice, acest aparat nu trebuie să fie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, ca de exemplu un temporizator, sau să fie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de rețea.
- AVERTISMENT: Utilizați numai protecții de plită concepute de către producătorul aparatului de gătit sau indicate de către producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau protecții de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare poate produce accidente.
  - Utilizați întotdeauna vasele de gătit corespunzătoare.
  - Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei pe care gătiți.
  - Nu așezați nimic pe panoul de comandă.
  - Nu utilizați suprafața ca tocător.
  - Modul de deconectare trebuie încorporat în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- Instrucțiunile specifică tipul de cablu ce trebuie folosit, având în vedere temperatura suprafeței posterioare a aparatului.
- Suprafața plitei trebuie să se poată răci înainte de a închide capacul.
- ATENȚIE: procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

Stimate client:

Vă mulțumim pentru achiziționarea plitei cu inducție CANDY. Sperăm că va funcționa foarte bine mult timp.
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza plita și să îl păstrați la loc sigur pentru consultări ulterioare.

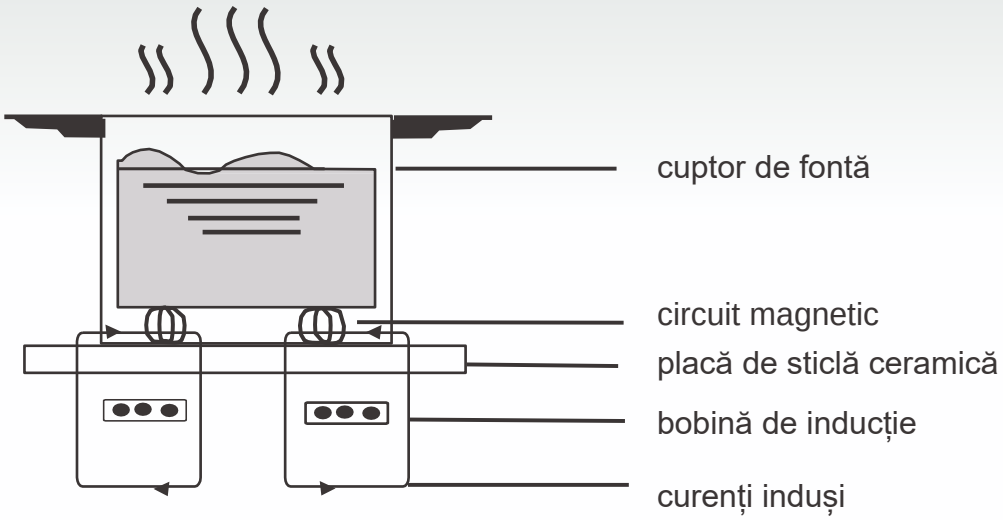
Prezentarea produsului

Plita cu inducție poate fi folosită pentru orice tip de gătire, datorită zonelor de gătire electromagnetice și a butoanelor micro-computerizate, precum și a multiplelor funcții, devenind astfel alegerea ideală pentru familiile din ziua de astăzi.

Fabricată cu materiale importate special, plita cu inducție CANDY este extrem de ușor de folosit, durabilă și sigură.

Principiul de funcționare

Plita cu inducție cuprinde o bobină, o plită fabricată din material feromagnetic și un sistem de control. Curentul electric generează un câmp magnetic puternic prin bobină. Aceasta produce un număr mare de vortexuri care, la rândul lor, generează căldură ce este apoi transmisă prin zona de gătit spre vase.



Siguranța

Această plită este creată special pentru uz gospodăresc.

În încercarea permanentă de a-și îmbunătăți produsele, CANDY își rezervă dreptul de a modifica în orice moment orice aspecte tehnice, de program sau estetice ale aparatului.

- **Protecția împotriva supraîncălzirii**

Un senzor monitorizează temperatura în zonele de gătit. Atunci când temperatura depășește un nivel sigur, zona de gătit este decuplată în mod automat.

- **Detectarea unor elemente mici sau non-magnetice**

Atunci când o oală cu diametru mai mic de 80 mm sau un alt element de mici dimensiuni (de exemplu cuțit, furculiță, cheie) sau o oală non-magnetică (de exemplu din aluminiu) rămâne pe plită, o sonerie sună timp de aproximativ un minut, după care plita intră automat în standby.

- **Avertizarea privind căldura reziduală**

Atunci când plita a fost operată o perioadă, va apărea căldura reziduală. Litera „H“ apare pentru a vă avertiza să nu vă apropiaţi.

- **Oprirea automată**

O altă funcție de siguranță a plitei cu inducție este oprirea automată. Aceasta apare ori de câte ori uitați să decuplați o zonă de gătit. Intervalele implicite pentru oprire sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nivelul de putere	Zona de încălzire se oprește în mod automat după
1~5	8 ore
6~10	4 ore
11~14	2 ore
15	1 ore

Atunci când oala este luată de pe zona de gătit, aceasta se oprește imediat și se decuplează după ce soneria sună timp de un minut.

Avertisment: Orice persoană cu stimulator cardiac trebuie să consulte medicul înainte de a utiliza plita cu inducție.

Instalarea

1. Decupați blatul de lucru în conformitate cu dimensiunile indicate în schiță.
În scopul instalării și utilizării, în jurul decupajului trebuie păstrat un spațiu de cel puțin 5 cm.
Verificați ca grosimea blatului de lucru să fie de cel puțin 30 mm. Selectați un material pentru blatul de lucru care să fie rezistent la căldură și izolat (nu se pot folosi lemnul sau un alt material fibros și higroscopic similar ca blat de lucru dacă nu sunt impregnate) pentru a evita electrocutarea și deformările mai mari determinate de iradierea căldurii de la plită. Așa cum se indică în Figura (1):

Observație: Distanța de siguranță dintre laturile plitei și suprafețele interioare ale blatului de lucru trebuie să fie de cel puțin 3 mm.

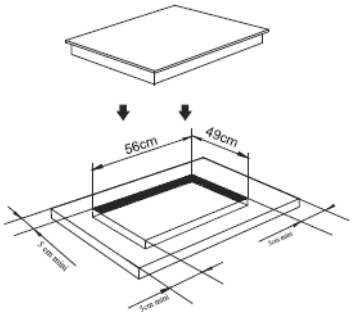
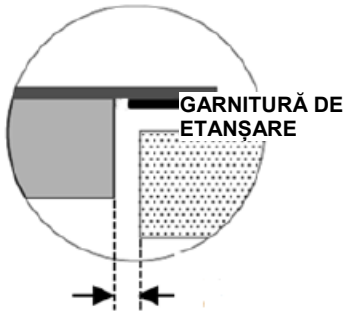


Figura (1)



2 Este foarte important ca plita cu inducție să fie bine ventilată și să nu fie blocate căile de admisie și evacuare a aerului.

Asigurați-vă că plita este instalată corect, așa cum se indică în Figura 2

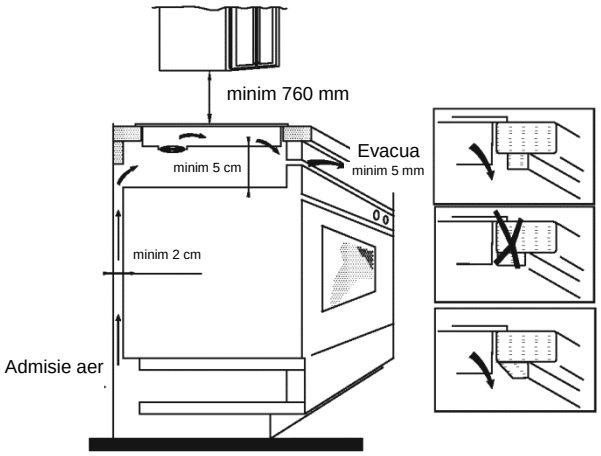
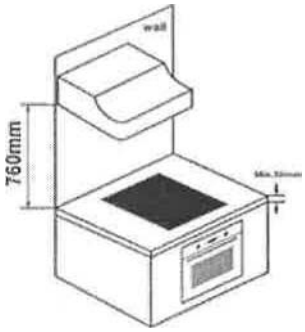


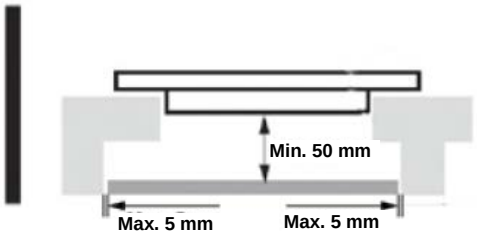
Figura (2)



Observație: Din motive de siguranță, spațiul dintre plită și dulapul de deasupra trebuie să aibă cel puțin 760 mm.

AVERTISMENT: Asigurarea unei ventilații adecvate

Verificați ca plita cu inducție să fie bine ventilată și să nu fie blocate căile de admisie și evacuare a aerului. Pentru a împiedica atingerea accidentală a părții supraîncălzite a plitei sau electrocutarea accidentală în timpul lucrului, trebuie introdus un element de încastrare din lemn, fixat cu șuruburi, la o distanță de cel puțin 50 mm față de partea inferioară a plitei. Respectați cerințele de mai jos.

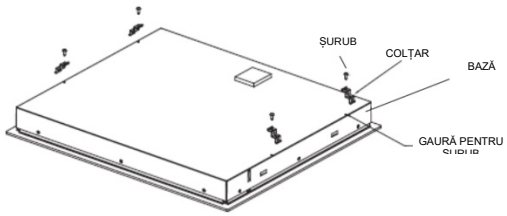


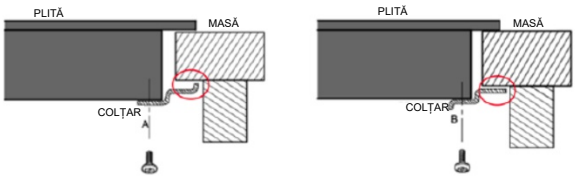
Observație: Există orificii de ventilație în jurul părții exterioare a plitei. TREBUIE să vă asigurați că aceste orificii nu sunt blocate de blatul de lucru atunci când fixați plita în poziție.

Observație: Rețineți faptul că adezivul care lipește materialul de plastic sau lemn de mobilă trebuie să reziste la temperaturi chiar și mai mari de 150°C pentru a evita dezlipirea panoului.

Prin urmare, peretele posterior și suprafețele învecinate și din jur trebuie să poată rezista la o temperatură de 90°C

3. Fixați plita pe blatul de lucru folosind cele patru colțare de la baza plitei. Poziția colțarelor poate fi reglată în funcție de grosimea blatului.





Observație: În nicio situație colțarele nu pot atinge suprafețele interioare ale blatului de lucru ulterior instalării (a se vedea imaginea).

Atenționări:

(1) Plita cu inducție trebuie instalată de o persoană calificată corespunzător. Noi dispunem de proprii noștri instalatori calificați. Nu încercați niciodată să instalați singuri aparatul.

(2) Plita cu inducție nu trebuie instalată deasupra frigiderelor, congelatoarelor, mașinilor de spălat vase sau uscătoarelor.

(3) Plita cu inducție trebuie instalată astfel încât să fie posibile radiațiile optime de căldură.

(4) Peretele și zona de deasupra plitei trebuie să fie rezistente la căldură.

(5) Pentru a evita orice daune, stratul lipit și adezivul trebuie să fie rezistente la căldură.

(6) Nu trebuie folosit un aparat de curățat cu aburi.

4. Conectarea la rețeaua de curent

Priza trebuie să fie conectată în conformitate cu standardul relevant, la un disjunctor cu un singur pol. Metoda de conectare este prezentată în Figura 3.

Tensiune	Conexiune electrică			
380-415 V 3N~	1 L1 Negru	2 L2 Maro	3 4 N Albastru	5 Galben/verde
220-240 V~	1 2 L Negru și maro		3 4 N Albastru	5 Galben/verde

Figura (3)

În cazul în care cablul este deteriorat sau trebuie înlocuit, această acțiune poate fi realizată doar de un tehnician post-vânzări, folosind instrumentele corespunzătoare, astfel încât să se evite orice accidente.

Dacă aparatul este conectat direct la rețeaua de curent, trebuie instalat un disjunctor omnipolar, cu un spațiu minim de 3 mm între contacte.

Instalatorul trebuie să se asigure că a realizat o conexiune electrică corectă și că aceasta respectă regulile de siguranță.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Cablul trebuie verificat în mod regulat și poate fi înlocuit doar de o persoană calificată corespunzător.

Notă: suprafața inferioară și cablul de alimentare al plitei nu sunt accesibile ulterior instalării.

Diagrama plitei cu inducție:

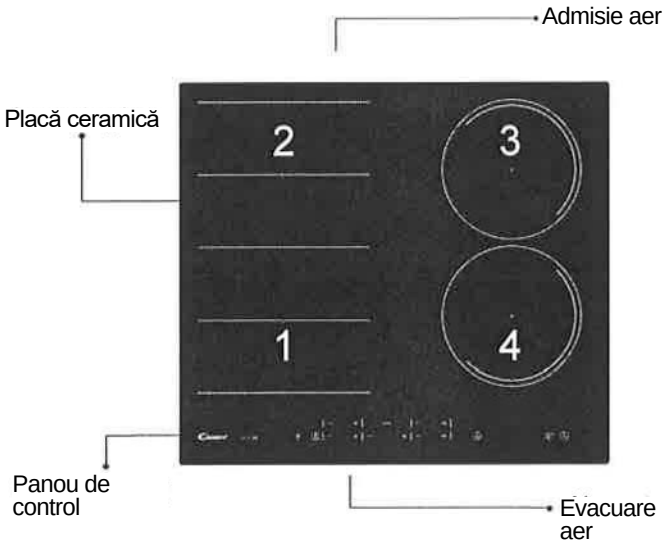
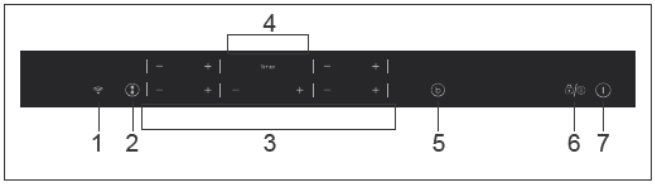


Diagrama schematică a panoului de comandă



1. Tasta Wi-Fi
2. Tasta Flexi
3. Tasta de reglare a puterii
4. Tasta de reglare a timpului
5. Amplificator
6. Blocare sau Întrerupere
7. Pornit/Oprit

Instrucțiuni de utilizare

Atunci când plita este pornită, soneria va suna o dată și toți indicatorii se vor aprinde timp de o secundă, după care se vor stinge. Plita este acum în modul standby. Puneți oala în centrul zonei de gătit.

Instrucțiuni de operare

- Apăsați butonul „⏻", toate indicatoarele vor arăta „- -".



Selectați nivelul de putere apăsând tasta „+" sau „-" pentru zona de inducție corespunzătoare. Pentru a începe folosiți indicatorul care arată „8" sau „1 " apăsând tasta „+" sau „-". Reglați în sus sau jos folosind tasta „+" sau „-".



Dacă apăsați simultan tastele „+" și „-", setările pentru putere revin la „0" și zona de gătit se decuplează.



Observație: Atunci când se apasă tasta „⏻", plita cu inducție revine la modul standby dacă nu se efectuează o altă operație în decurs de două minute.

*În modul de funcționare normal, la orice niveluri de putere, puterea maximă totală a zonei #1 și #2 nu depășește 3600 W.

Funcția de amplificare

Apăsați tasta „ⓑ ", indicatorul nivelului de putere care indică „b "

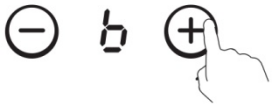


Avertisment:

1. Funcția de amplificare funcționează doar 5 minute, după care zona de gătit revine la setările inițiale.
2. Funcția de amplificare funcționează pe toate zonele de gătit.
3. Atunci când se activează funcția de amplificare pentru zona de gătit 1 sau 3, zona PRO este limitată automat la nivelul 2. În mod invers, dacă se activează funcția de amplificare a zonei de gătit PRO, atât zona de gătit 1 cât și 3 sunt limitate automat la nivelul 2.

Anularea modului „AMPLIFICARE"

Anulați modul „Amplificare" apăsând pe butoanele „+" sau „-" pentru zona corespunzătoare.



Funcția de temporizare

Dacă s-au pornit mai mult de 1 zonă:

- o activați zona selectată apăsând tasta „+" sau „-" pentru acea zonă, iar cifrele corespunzătoare vor lumina intermitent



- o apoi apăsați tasta temporizatorului „+" sau „-" indicatorul nivelului de putere luminează intermitent și indică „ t ", iar indicatorul temporizatorului luminează intermitent



- o Pentru a începe folosiți indicatorul care arată „0:10" , setați timpul apăsând tasta „+" sau „-" . După ce setați timpul, puteți selecta nivelul de putere al zonei de gătit.
- o Setați apoi timpul între 1 minut și 9 ore și 59 de minute apăsând tasta „+" sau „-" .
- o Apăsați o dată tasta „+" pentru a crește timpul cu un minut; țineți apăsată tasta „+" pentru a crește timpul cu câte 10 minute. Când timpul depășește 1 oră, țineți apăsată tasta „+" pentru a crește timpul cu câte 30 de minute.
- o Apăsați o dată tasta „-" pentru a scădea timpul cu un minut; țineți apăsată tasta „-" pentru a scădea timpul cu câte 10 minute. Când timpul depășește 2 ore, țineți apăsată tasta „-" pentru a scădea timpul cu câte 30 de minute.
- o Puteți seta nivelul de putere în timp ce folosiți modul temporizator.

Dacă temporizatorul este setat pentru mai mult de 1 zonă:

- o Temporizatorul poate fi setat pentru toate cele 4 zone de gătit. Atunci când setați timpul simultan pentru mai multe zone de gătit, punctele zecimale ale zonelor de gătit relevante sunt activate.



- o pe afișajul temporizatorului se va afișa temporizatorul care va opri primul. Punctul zonei corespunzătoare va fi pornit, dar va lumina intermitent. După ce temporizatorul cu numărătoare inversă se oprește, zona corespunzătoare va fi oprită. Apoi se va afișa următorul temporizator care se va opri primul și zona corespunzătoare va fi indicată prin punctul care luminează intermitent.



- o Dacă temporizatorul este setat dar nu este activ în nicio zonă, va funcționa doar ca numărătoare inversă pentru temporizator.

Observație:

1. Când temporizatorul este setat pe 0 minute, acesta este anulat.
2. Când se scurge timpul, zona de gătit relevantă este decuplată.
3. După setarea temporizatorului, indicatorul de timp luminează intermitent timp de 5 secunde, iar timpul setat va fi confirmat în mod automat.
4. În modul temporizator, dacă apăsați tasta „+" sau „-" a temporizatorului simultan, temporizatorul revine la setarea „0", iar timpul este anulat.

Instrucțiuni de utilizare

Modul pauză

o **Pentru a activa modul pauză:**

Atunci când funcționează zonele de gătit, apăsați tasta „ 🔒 „

și toți indicatorii afișează „ II ” și se întrerupe încălzirea.

În acest moment se pot opera doar tastele „ 🔒 ” și „ ⏻ ”.



o Pentru a părăsi modul pauză:

Apăsați din nou tasta „ 🔒 ”, afișajul indică setarea inițială, iar zonele de gătit continuă să încălzească.

Observație:

1. Apăsați tasta „ 🔒 ” sub 3 secunde pentru a ajunge la modul pauză.
2. Apăsați tasta „ 🔒 ” mai mult de 3 secunde pentru a ajunge la funcția de blocare.

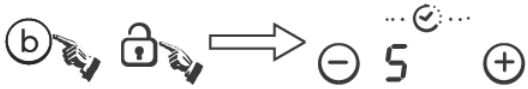
Funcția de gestionare a puterii

Se poate seta un nivel de absorbție maxim al puterii pentru plita cu inducție dacă se selectează diferite niveluri de putere.

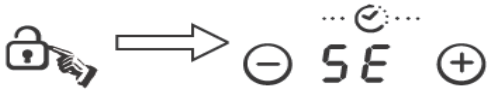
Plitele cu inducție se pot limita automat pentru a funcționa la nivelul de putere inferior, pentru a evita riscul de supraîncărcare.

Operațiile de gestionare a puterii:

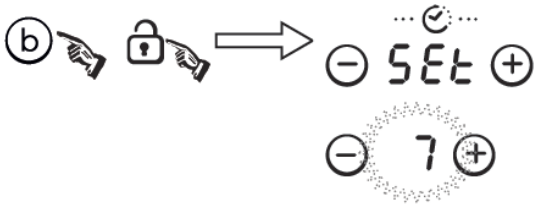
o Apăsați simultan tastele „ b ” și „ 🔒 ”, iar indicatorul temporizatorului va afișa „ 5 ”.



Apoi apăsați tasta „ 🔒 ”, iar indicatorul temporizatorul va arăta „ SE ”



Apoi apăsați simultan tastele „ b și 🔒, iar indicatorul temporizatorului va afișa „ SEt ”; indicatorul temporizatorului va afișa „ 7 ”, ceea ce înseamnă că nivelul de putere este 7. Modul implicit este de 7,2 Kw.



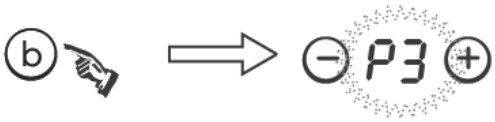
o Apăsați tasta „ ⏻ ” pentru a părăsi funcția de gestionare a puterii.



Pentru a trece la un alt nivel:

o Dacă apăsați în continuare tasta „ b ”, nivelul de putere va fi schimbat la fiecare 5 secunde. Există 5 niveluri de putere, de la „P3” la „P7”. Indicatorul nivelului de putere va fișa una dintre aceste cifre.

"P3" : puterea maximă este de 2,8 Kw.
"P4" : puterea maximă este de 3,5 Kw.
"P5" : puterea maximă este de 4,5 Kw.
"P6" : puterea maximă este de 5,8 Kw.



o În cadrul acestui proces, soneria emite un sunet lung pentru confirmare; apăsați tasta „ ⏻ ” pentru a ieși și pentru a opri plita.

FUNCȚIA WI-FI (doar pentru CIES644DCWIFI)

În primul rând, trebuie doar să descărcați aplicația Simply-Fy și să o instalați pe dispozitivul portabil. Înregistrați-vă apoi plita cu inducție.

Consultați anexele pentru mai multe detalii.



Pentru a folosi funcția WI-FI, porniți plita și apăsați tasta WiFi. Ledul Wi-Fi luminează intermitent timp de 5 secunde, ceea ce înseamnă că pornește modulul Wi-Fi. Dacă modulul Wi-Fi se conectează la router, ledul Wi-Fi rămâne aprins tot timpul. În mod contrar, ledul Wi-Fi luminează intermitent în cicluri de 1 secundă pornit, 1 secundă oprit.

Dacă este conectat corect, puteți găsi numeroase informații privind plita din aplicația Simply-Fy, de ex. puterea zonei, timpul de încălzire rămas.

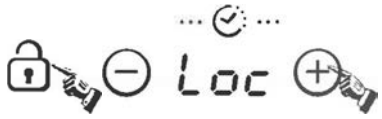
Instrucțiuni de utilizare

Modul siguranță

Pentru a asigura siguranța copiilor, plita cu inducție este prevăzută cu un sistem de blocare.

- **Blocare:**

  În modul de lucru, apăsați tasta „🔒" timp de 3 secunde; plita intră apoi în modul blocare, temporizatorul indică „LOC" și restul tastelor sunt dezactivate, cu excepția tastei „⏻".



  În modul standby, apăsați tasta „blocare"; plita intră apoi în modul blocare, temporizatorul indică „LOC" și restul tastelor sunt dezactivate. Temporizatorul indică un timp „LOC" și apoi se stinge.

  Dacă apăsați butonul ⏻, se afișează pentru scurt timp „LOC".

- **Deblocare:**

  Țineți apăsată tasta „blocare" timp de 3 secunde, iar funcția de blocare va fi dezactivată

ZONA FLEXIBILĂ

Această zonă poate fi folosită ca zonă individuală sau ca două zone diferite, în conformitate cu nevoile de gătit dintr-un anumit moment.

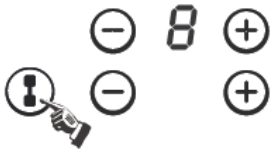
Zona flexibilă este alcătuită din doi inductori independenți, care pot fi controlați separat. Când lucrează ca o singură zonă, partea care nu este acoperită de vase este decuplată automat după un minut.

Pentru a garanta o detectare corectă a vasului și o distribuție egală a căldurii, vasul trebuie poziționat corect:

- În partea frontală sau posterioară a zonei flexibile, când vasul este mai mic de 22 cm.
- Oriunde, pentru un vas mai mare.

Ca zonă mare

Pentru a activa zona flexibilă ca o singură zonă mare, apăsați doar tastele specifice.



Setarea de putere funcționează ca pentru orice altă zonă normală.

Dacă vasul este mutat din partea frontală spre cea posterioară (sau invers), zona flexibilă detectează noua poziție, menținând aceeași putere.

Dezactivarea zonei continue

Prin resetarea puterii pentru zona continuă sau prin apăsarea din nou a tastei continuu

Ca două zone independente

Pentru a folosi zona flexibilă ca două zone diferite cu setări de putere diferite, apăsați tastele specifice.



Puterea maximă a zonelor de gătit este după cum urmează:

Zona de încălzire	Normală	Amplificare
1	2000	3000
2	2000	3000
Zona flexibilă	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

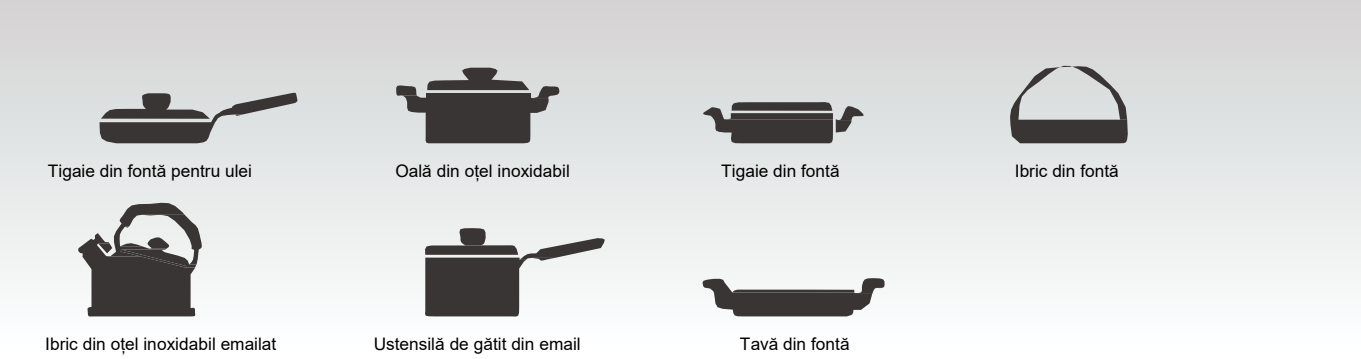
Cele de mai sus pot varia, în funcție de dimensiunea vasului și de materialul acestuia

Dimensiunea vasului

Zona degătit	Diametrul bazei vasului pentru inducție	
	Minim (mm)	Maxim (mm)
1 și 2	140	220
3 și 4	160	220
Zona flexibilă	220	220 x 4000

Zonele de gătit sunt, până la un punct, adaptate automat la diametrul vasului. Cu toate acestea, fundul oalei trebuie să aibă un diametru minim, în conformitate cu zona de gătit corespunzătoare. Pentru a obține eficiența maximă a plitei, puneți oala în centrul zonei de gătit

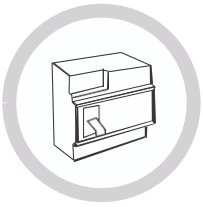
Selectarea vaselor de gătit



Puteți avea mai multe vase diferite de gătit

1. Această plită cu inducție poate identifica un număr mare de vase de gătit, pe care le puteți testa apelând la una dintre următoarele metode:
   Puneți vasul pe zona de gătit. Dacă zona de gătit corespunzătoare indică un nivel de putere, atunci vasul este corespunzător. Dacă apare intermitent „U”, atunci vasul nu este adecvat a fi utilizat pe plita cu inducție.
2. Țineți un magnet pe vas. Dacă magnetul este atras de vas, este adecvat pentru a fi folosit pe plita cu inducție.
   Observație: Baza vasului trebuie să conțină material magnetic.
   Trebuie să aibă un fund plat, cu un diametru de cel puțin 14 cm.
3. Folosiți tigăi ale căror diametru să fie la fel de mare ca desenul de pe zona selectată.
   Dacă folosiți o oală puțin mai mare, energia va fi folosită cu eficiență maximă. Dacă folosiți o oală mai mică, este posibil ca eficiența să fie mai mică decât vă așteptați. Este posibil ca oalele mai mici de 140 mm să nu fie detectate de plită.

Observații privind siguranța și întreținerea:



Trebuie să se folosească un comutator dedicat de aer pentru protecția electrică.



Doar pentru utilizare în interior.



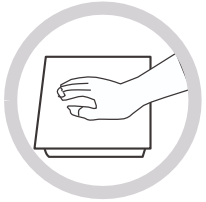
Nu spălați niciodată plita cu inducție direct cu apă.



Nu depozitați detergenți sau materiale inflamabile sub plită.



Deschideți întotdeauna recipientele etanșe, cum ar fi conservele, înainte de a le încălzi, deoarece în mod contrar pot exploda.



Atunci când o zonă de gătit a fost pornită mai mult timp, suprafața mai rămâne fierbinte o perioadă - prin urmare, nu atingeți suprafața ceramică.



Verificați periodic ca niciun articol (de ex. sticlă, hârtie etc.) să nu obstrucționeze orificiul de admisie al aerului de sub plita cu inducție.



Nu lăsați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri sau capace pe plită, deoarece se pot încălzi.



Nu folosiți niciodată plita cu inducție lângă alte aparate care generează o temperatură ridicată, ca de exemplu un cuptor pe gaz sau un încălzitor cu parafină.



Nu puneți niciodată plita cu inducție să funcționeze fără alimente; în mod contrar, performanța de funcționare a acesteia poate fi afectată și pot apărea pericole.



Dacă suprafața plitei este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.



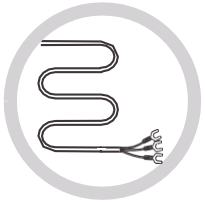
Nu puneți vase dure sau inegale pe plită, deoarece pot deteriora suprafața ceramică.



Curățați periodic plita cu inducție pentru a împiedica obiectele străine să pătrundă în ventilator și să împiedice aparatul să funcționeze corespunzător.



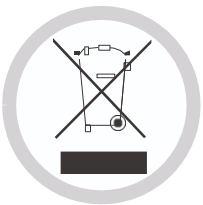
Nu lăsați copiii sau persoanele infirme în apropierea aparatului. Nu îi lăsați să utilizeze plita nesupravegheați.



În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către agentul nostru de service sau de o altă persoană calificată adecvat.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului când sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către persoana răspunzătoare pentru siguranța lor.

Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.



ELIMINAREA: Nu eliminați acest produs ca deșeu municipal nesortat. Este necesară colectarea separată a unui astfel de deșeu, pentru tratament special.

Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2002/96/CE privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
Dacă vă asigurați că acest aparat este eliminat corespunzător, veți ajuta la împiedicarea deteriorării mediului și sănătății omului, care pot apărea dacă aparatul este eliminat necorespunzător.
Simbolul de pe produs indică faptul că nu poate fi tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie dus la un punct de colectare pentru reciclarea produselor electrice și electronice.
Acest aparat necesită eliminarea ca deșeu de specialitate. Pentru mai multe informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul dvs. local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Pentru informații mai detaliate privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, contactați consiliul dvs. local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde l-ați achiziționat.

Curățare și întreținere

Suprafața plitei cu inducție poate fi curățată ușor, în următoarele moduri:

Tipul murdăriei	Metoda de curățare	Materiale de curățenie
Puțină	Scufundați în apă caldă și ștergeți	Burete
Cercuri și calcar	Aplicați oțet alb pe zonă, ștergeți cu o cârpă uscată sau folosiți un produs disponibil pe piață	Adeziv special pentru sticlă ceramică
Bomboane, aluminiu topit sau plastic	Folosiți o racletă specială pentru sticlă ceramică pentru a îndepărta reziduurile (un produs din silicon este cel mai recomandat)	Adeziv special pentru sticlă ceramică

Observație: Întrerupeți alimentarea cu curent înainte de a curăța plita.

Afișaj de eroare și inspecție

Dacă apare orice anomalie, plita cu inducție va intra în mod automat în modul de protecție și va afișa unul dintre următoarele coduri:

Problemă	Cauze posibile	Ce trebuie făcut
F1-F6	Defectarea senzorului de temperatură	Contactați furnizorul.
F9-FA	Defectarea senzorului de temperatură sau a IGBT.	Contactați furnizorul.
FC	Defectarea conexiunii dintre placa de afișaj și placa de bază.	Contactați furnizorul.
E1/E2	Tensiune de alimentare anormală	Inspectați dacă alimentarea cu curent este normală. Porniți după ce curentul revine la normal.
E3/E4	Senzorul de temperatură al plăcii de sticlă ceramice are valoare ridicată	Reporniți după răcirea plitei cu inducție.
E5	Senzorul de temperatură sau IGBT au valoare ridicată	Reporniți după răcirea plitei cu inducție.

Tabelul de mai sus indică modul de evaluare și de verificare a erorilor frecvente.
Nu demontați aparatul dumneavoastră înșivă; în mod contrar, este posibil să deteriorați plita cu inducție.

Serviciul de asistență clienți

Dacă apare o eroare, înainte de apela la Serviciul post-vânzare, urmați aceşti paşi:

- Verificați dacă aparatul este băgat în priză corect
- Citiți tabelul cu afișaje de eroare de mai sus

Dacă tot nu puteți rezolva problema, decuplați aparatul, nu încercați să îl demontați și apelați Serviciul post-vânzare.

Declarație specială

Conținutul prezentului manual a fost verificat cu atenție. Cu toate acestea, compania nu poate fi considerată responsabilă pentru erorile de imprimare sau pentru omisiuni.

De asemenea, într-o versiune revizuită a prezentului manual pot fi introduse orice modificări tehnice fără o notificare prealabilă. Aspectul și culoarea aparatului din prezentul manual pot fi diferite de cele reale.

Ďakujeme vám, že ste si kúpili indukčnú varnú dosku CANDY. Pred použitím varnej dosky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na bezpečnom mieste pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

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

V závislosti od aplikácie, diely tohto spotrebiča spĺňajú požiadavky:

NARIADENIE (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:

- VAROVANIE: Zariadenie a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa nesmú zdržiavať pri zariadení, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale zariadenie vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarnou dekou.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky na hrnce sa nesmú odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať. Akékoľvek nečistoty odstráňte z veka pred otvorením.
- Pred zatvorením veka sa musí varná doska nechať vychladnúť.
- Po použití prvok dosky vypnite pomocou jeho ovládača. Nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.
- Pokyny uvádzajú typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Aby sa predišlo nebezpečenstvu v dôsledku neúmyselného zresetovania tepelnej ochrany, toto zariadenie nesmie byť napájané cez externé spínacie zariadenie, napríklad časovač, alebo byť pripojené k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína dodávateľom energie.
- VAROVANIE: Používajte iba chrániče varnej dosky navrhnuté výrobcom spotrebiča určeného na varenie alebo určené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné pomôcky alebo chrániče zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodného chrániča môže spôsobiť nehody.
  - Vždy používajte vhodný riad.
  - Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
  - Nikdy nič neklaďte na ovládací panel.
  - Povrch varnej dosky nepoužívajte ako krájaciu dosku.
  - Prostriedok na odpojenie musí byť začlenený do pevnej elektroinštalácie v súlade s pravidlami zapojenia.

- Pokyny uvádzajú typ kábla, ktorý sa má použiť s ohľadom na teplotu zadného povrchu zariadenia.
- Pred zatvorením veka sa musí varná doska nechať vychladnúť.
- UPOZORNENIE: na nádoby na varnej doske počas varenia dohliadajte. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.

Vážený zákazník:

Ďakujeme vám, že ste si kúpili indukčnú varnú dosku CANDY. Veríme, že vám poskytne dobré služby po mnoho rokov.
Pred použitím varnej dosky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na použitie a uchovajte si ho na bezpečnom mieste pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

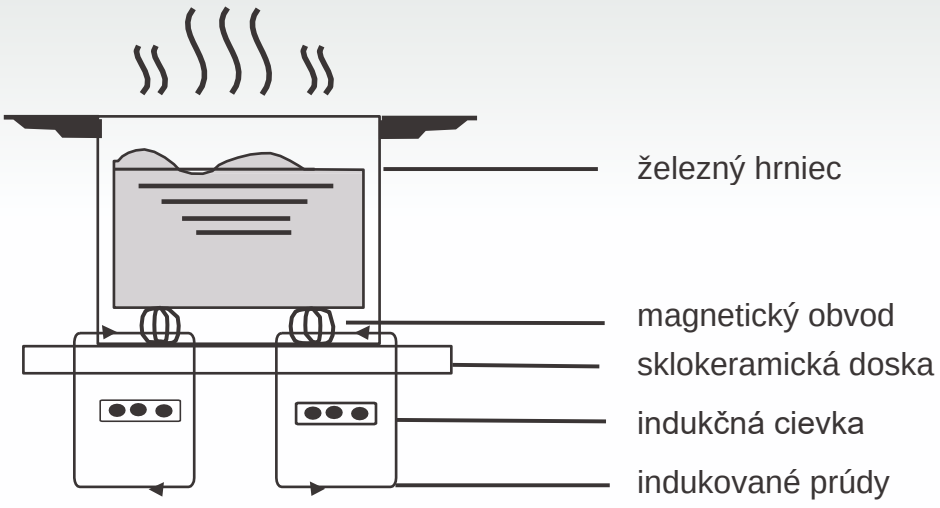
Predstavenie výrobku

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

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

Princíp činnosti

Indukčnú varnú dosku tvorí cievka, vyhrievacia platňa vyrobená z feromagnetického materiálu a riadiaci systém. Elektrický prúd generuje prostredníctvom cievky silné magnetické pole. Dochádza tak ku vzniku množstva vírov, ktoré následne generujú teplo, ktoré sa prenáša prostredníctvom varnej zóny do varného riadu.



Bezpečnosť

Táto varná doska bola špeciálne navrhnutá na používanie v domácnosti.
Keďže sa neustále snažíme naše výrobky vylepšovať, vyhradzujeme si právo kedykoľvek upravovať technické, programové alebo estetické stránky tohto zariadenia.

- **Ochrana pred prehriatím**

Snímač monitoruje teplotu vo varných zónach. Keď teplota prekročí bezpečnú úroveň, varná zóna sa automaticky vypne.

- **Detekcia malých alebo nemagnetických predmetov**

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

- **Varovanie ohľadom zvyškového tepla**

Ak bola varná doska nejakú dobu zapnutá, bude mať zvyškové teplo. Upozorní vás naňho zobrazené písmeno „H“, aby ste sa zdržiavali od spotrebiča čo najďalej.

- **Automatické vypínanie**

Ďalšia bezpečnostná funkcia indukčnej dosky je automatické vypínanie. To nastáva vždy, keď zabudnete varnú zónu vypnúť. Preddefinované časy vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	Ohrevná zóna sa automaticky vypína po
1~5	8 hodinách
6~10	4 hodinách
11~14	2 hodinách
15	1 hodinách

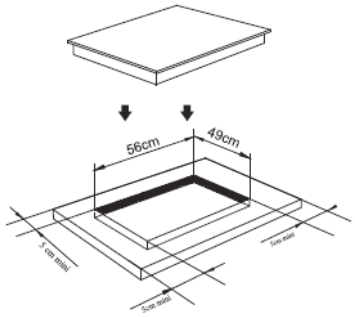
Po odstránení hrnca z varnej zóny sa zahrievanie ihneď preruší a po minúte zvukovej signalizácie sa vypne.

Varovanie: Každý, kto používa kardiostimulátor, sa musí o používaní indukčnej varnej dosky poradiť s lekárom.

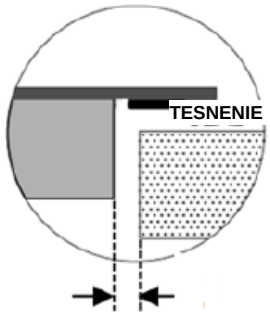
Inštalácia

1. Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.
Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Vyberte si tepelne odolný a izolovaný materiál pracovného povrchu (drevo a podobný vláknitý alebo hygroskopický materiál sa nesmie používať ako materiál pracovného povrchu, pokiaľ nie je impregnovaný), aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom a väčšej deformácii spôsobenej tepelným žiarením z varnej dosky. Ako je znázornené na obrázku (1):

Poznámka: Bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a vnútornými povrchmi pracovnej dosky by mala byť aspoň 3 mm.



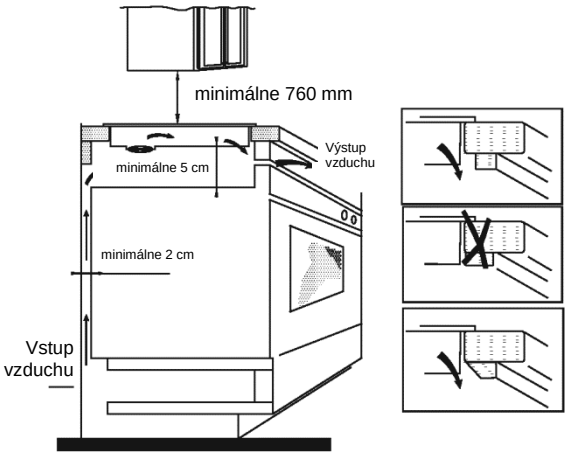
Obrázok (1)



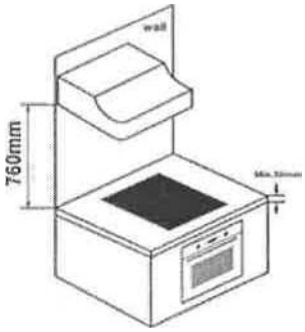
Min. 3mm

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

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



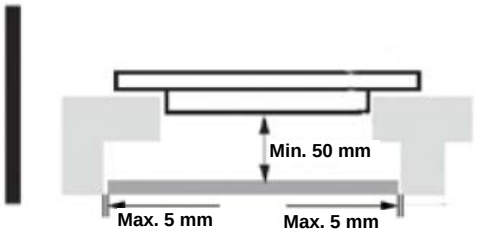
Obrázok (2)



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

VAROVANIE: Zaistenie dostatočného vetrania

Uistite sa, že je indukčná varná doska dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Aby nedošlo k náhodnému dotyku s prehriatym spodkom varnej dosky alebo k neočakávanému úrazu elektrickým prúdom počas práce, je potrebné umiestniť drevenú vložku upevnenú pomocou skrutiek v minimálnej vzdialenosti 50 mm od spodnej časti varnej dosky. Dodržiavajte ďalej uvedené požiadavky.

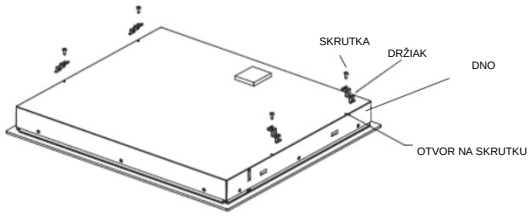


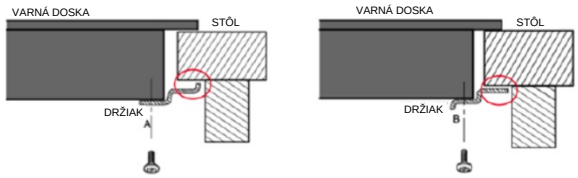
Poznámka: Na vonkajšej strane varnej dosky sú ventilačné otvory. MUSÍTE zabezpečiť, aby tieto otvory neboli zablokované pracovnou doskou, keď položíte varnú dosku na miesto.

Poznámka: Majte na pamäti, že lepidlo, ktoré spája plastový alebo drevený materiál s nábytkom, musí odolávať teplote nižšej ako 150 °C, aby sa zabránilo uvoľneniu obloženia.

Zadná stena, priľahlé a okolité plochy musia byť schopné vydržať teplotu 90 °C

3. Varnú dosku pripevnite k pracovnej doske pomocou štyroch konzol, ktoré sa nachádzajú na základni varnej dosky. Polohu konzol je možné nastaviť podľa hrúbky pracovnej dosky.





Poznámka: Za žiadnych okolností sa konzoly nemôžu po inštalácii dotknúť vnútorných plôch pracovnej dosky (pozri obrázok).

Varovania:

(1) Indukčnú varnú dosku musí inštalovať odborne spôsobilá osoba. Máme k dispozícii vlastných kvalifikovaných inštalatérov. Nikdy sa nepokúšajte zariadenie inštalovať svojpomocne.

(2) Indukčná varná doska sa nesmie inštalovať nad chladničky, mrazničky, umývačky riadu alebo bubnové sušičky.

(3) Indukčná varná doska by mala byť nainštalovaná tak, aby sa dosiahlo optimálne vyžarovanie tepla.

(4) Stena a oblasť nad varnou doskou by mala odolať pôsobeniu tepla.

(5) Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo by mali byť odolné voči teplu.

(6) Parný čistič sa nepoužíva.

4. Pripojenie k sieťovému napájaniu

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

Napätie	Pripojenie vodičov			
380 – 415 V 3N~	1 L1 Čierny	2 L2 Hnedý	3 4 N Modrý	5 Žltozelený
220 – 240 V~	1 2 L Čiernohnedý		3 4 N Modrý	5 Žltozelený

Obrázok (3)

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

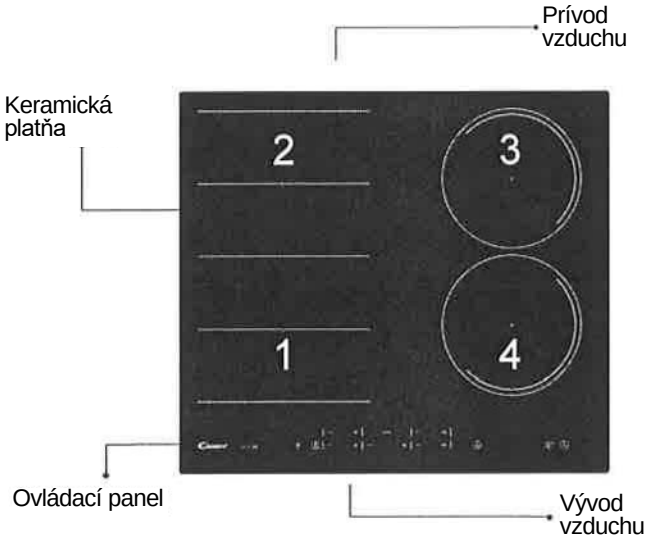
Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm.

Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.

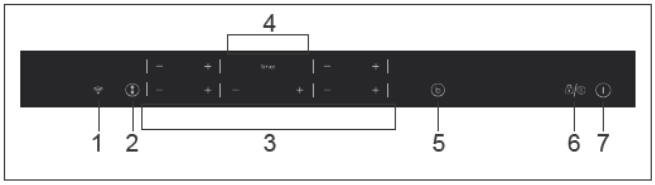
Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len odborne spôsobilá osoba.

Poznámka: spodná plocha a napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

Nákres indukčnej varnej dosky:



Schematický nákres ovládacieho panela



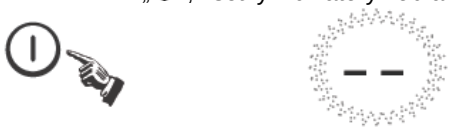
1. Tlačidlo WI FI
2. Tlačidlo Flexi
3. Tlačidlo na ovládanie napájania
4. Tlačidlo na ovládanie časovača
5. Zvýšenie výkonu
6. Uzamknutie alebo Pauza
7. Zap./vyp.

Pokyny na používanie

Keď je napájanie zapnuté, zvuková signalizácia zaznie jedenkrát a všetky indikátory sa na jednu sekundu znázornia, a potom zase zmiznú. Varná doska je teraz v pohotovostnom režime. Položte hrniec uprostred varnej zóny.

Prevádzkové pokyny

- Stlačte ovládač „⏻“, všetky indikátory zobrazia „- -“.



K príslušnej indukčnej zóne zvoľte úroveň výkonu stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Na začiatku indikátory znázorňujú „8“ alebo „1“ stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Nastavujte nahor alebo nadol stláčaním „+“ alebo „-“.



Ak stlačíte tlačidlo „+“ a „-“ súčasne, nastavenie výkonu sa vráti na „0“ a varná zóna sa vypne.



Poznámka: Po stlačení tlačidla „⏻“ sa indukčná doska vráti do pohotovostného režimu, pokiaľ do dvoch minút neurobíte žiadny ďalší úkon.

*V normálnom pracovnom režime pri akejkoľvek úrovni výkonu maximálny celkový výkon zóny 1 a 2 neprevýši 3600W.

Funkcia boost (zvýšenie výkonu)

Keď stlačíte tlačidlo „⏻“, indikátor úrovne výkonu znázorní „b“.



Varovanie:

1. Funkcia na zvýšenie výkonu funguje len 5 minút, po ich uplynutí sa varná zóna vráti k svojmu pôvodnému nastaveniu.
2. Funkcia na zvýšenie výkonu funguje pre všetky varné zóny.
3. Keď je funkcia boost aktívna pre 1. alebo 3. varnú zónu, zóna PRO je automaticky obmedzená na úroveň 2. A naopak, ak je funkcia boost aktívna pre varnú zónu PRO, 1. aj 3. varná zóna je automaticky obmedzená na úroveň 2.

Zrušenie režimu „BOOST“

Režim „Boost“ zrušíte stlačením ovládača „+“ alebo „-“ pre príslušnú zónu.



Funkcia časovača

Ak je zapnutá viac než 1 zóna:

- aktivujte zvolenú zónu stlačením tlačidla „+“ alebo „-“, budú blikať príslušné čísla,



- potom stlačte „+“ alebo „-“ pre časovač.

  Indikátor úrovne výkonu bude blikať a zobrazovať „t“ a indikátor časovača bude blikať.



- Na začiatku indikátory znázorňujú „0:10“ alebo „“ stlačením tlačidla „+“ alebo „-“. Po nastavení času si môžete zvoliť úroveň výkonu varnej zóny.
- Potom čas nastavte medzi 1 minútou až 9 hodinami a 59 minútami stlačením tlačidla „+“ alebo „-“.
- Jedným stlačením tlačidla „+“ sa čas zvýši o jednu minútu. Podržaním tlačidla „+“ sa čas zvýši o 10 minút. Keď čas prekročí 1 hodinu, podržaním tlačidla „+“ sa čas zvýši o 30 minút.
- Jedným stlačením tlačidla „-“ sa čas zníži o jednu minútu. Podržaním tlačidla „-“ sa čas zníži o 10 minút. Keď čas prekročí 2 hodiny, podržaním tlačidla „-“ sa čas zníži o 30 minút.
- Môžete nastaviť úroveň výkonu počas režimu časovača.

Ak je časovač nastavený pre viac než 1 zónu:

- Časovač sa dá nastaviť pre všetky 4 varné zóny. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón.



- na displeji časovača sa bude zobrazovať doba varenia časovača, ktorá uplynie najprv. Bodka príslušnej zóny bude zapnutá, no bude blikať. Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Následne sa zobrazí doba ďalšieho časovača, ktorá uplynie najskôr a bodka príslušnej zóny bude blikať.



- Ak je časovač nastavený, no nie je aktívny na žiadnej zóne, jednoducho bude slúžiť len ako odpočítavanie časovača.

Poznámka:

1. Keď časovač ukazuje 0 minút, časovač sa zruší.
2. Po uplynutí času sa príslušná varná zóna vypne.
3. Po nastavení času časový indikátor bliká 5 sekúnd a nastavený časovač sa automaticky potvrdí.
4. V režime časovača sa súčasným stlačením tlačidla časovača „+“ alebo „-“ nastavenie časovača vráti na „0“ a čas sa zruší.

Pokyny na používanie

Režim pauzy

- **Aktivácia režimu pauzy:**

  Keď sú varné zóny v činnosti, stlačte tlačidlo „🔒“, všetky indikátory ukazujú „11“ a ohrev sa zastaví.

  V tejto chvíli je možné ovládať len tlačidlo „🔒“ a „⏻“.



- **Skončenie režimu pauzy:**

  Znova stlačte „🔒“, zobrazenia ukážu pôvodné nastavenie a varné zóny budú ďalej hriať.

Poznámka:

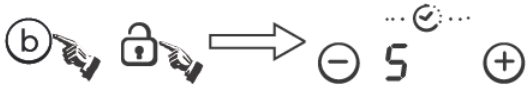
1. Stlačte tlačidlo „🔒“ a podržte menej ako 3 sekundy, čo je režim pauzy.
2. Stlačte tlačidlo „🔒“ a podržte viac ako 3 sekundy, čo je funkcia uzamknutia.

Funkcia ovládania výkonu

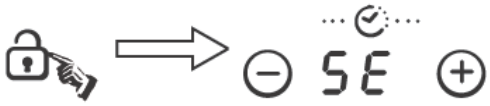
Pre indukčnú varnú dosku môžete nastaviť maximálnu úroveň absorpcie pre výkon zvolením rôznych rozsahov výkonu.
Indukčné varné dosky sú schopné obmedziť automaticky svoj výkon, aby pracovali pri nižšom výkone a zabránili tak preťaženiu.

Činnosť ovládania výkonu:

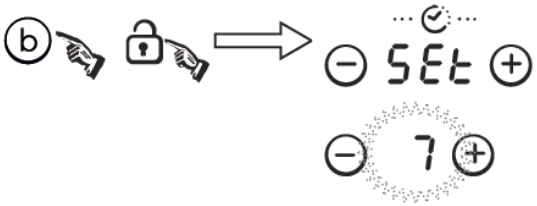
- Súčasným stlačením tlačidla „b“ a „🔒“ s indikátorom časovača ukazujúcim „5“.



Potom stlačte tlačidlo „🔒“ s indikátorom časovača ukazujúcim „5E“.



Potom stlačte súčasne tlačidlá „b“ a „🔒“ s indikátorom časovača ukazujúcim „SEt“ a indikátorom úrovne výkonu ukazujúcim „7“, čo znamená úroveň výkonu 7. Predvolený režim je 7,2 kW.



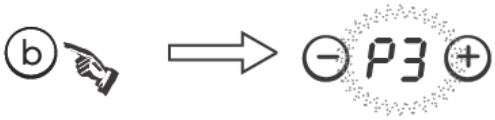
- Stlačením tlačidla „⏻“ ukončíte funkciu riadenia výkonu.



Prepnutie na inú úroveň:

- Držte stlačené tlačidlo „b“, úroveň výkonu sa prepne každých 5 sekúnd. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P3“ po „P7“. Indikátor úrovne výkonu zobrazí jednu z nich.

  "P3" : maximálny výkon je 2,8 kW.
  "P4" : maximálny výkon je 3,5 kW.
  "P5" : maximálny výkon je 4,5 kW.
  "P6" : maximálny výkon je 5,8 kW.



- V tomto procese zaznie na potvrdenie zvuk bzučiaka, stlačením tlačidla „⏻“ ukončíte a vypnete varnú dosku.

FUNKCIA WIFI (len pre CIES644DCWIFI)

Najskôr by ste si mali stiahnuť aplikáciu Simply-Fy a nainštalovať ju do svojho prenosného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú varnú dosku.
Podrobnejšie informácie nájdete v dodatku.



Ak chcete použiť funkciu WIFI, zapnite varnú dosku a stlačte tlačidlo WIFI. LED indikátor Wi-Fi 5 sekúnd rýchlo bliká, čo znamená, že modul Wi-Fi sa spúšťa. Ak sa modul WIFI pripojí k smerovaču, LED indikátor Wi-Fi zostane svietiť po celý čas. Inak bude LED WIFI blikať v 1-sekundových cykloch.

Ak sa správne pripojíte, môžete v službe Simply-Fy nájsť mnoho informácií o varnej doske, napr. výkon zóny, čas pretrvávajúceho zohriatia.

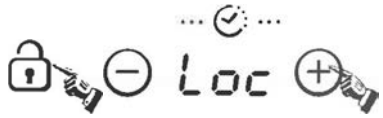
Pokyny na používanie

Bezpečnostný režim

Z dôvodu zabezpečenia bezpečnosti detí je indukčná varná doska vybavená uzamykacím zariadením.

- **Uzamykanie:**

  V prevádzkovom režime stlačte tlačidlo „🔒“ a podržte 3 sekundy, varná doska sa dostane do režimu uzamykania, na časovači sa zobrazí „LOC“ a zvyšok tlačidiel sa s výnimkou tlačidla „⏻“ deaktivuje.



  V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „zámku“, varná doska prejde do režimu uzamknutia, na časovači sa zobrazí „LOC“ a zvyšok tlačidiel sa deaktivuje. Na časovači sa na chvíľu zobrazí „LOC“, a potom sa vypne.

  Ak stlačíte ovládač ⏻, na chvíľu sa zobrazí „LOC“.

- **Odomykanie:**

  Na 3 sekundy podržte tlačidlo „zámku“ a deaktivujte funkciu uzamykania.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.

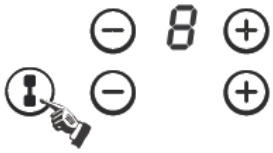
Flexibilná zóna je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré sa dajú ovládať oddelene. V prípade jednej zóny sa tá časť, na ktorej sa nenachádza kuchynský riad, po jednej minúte automaticky vypína.

Na to, aby sa zaručila správna detekcia hrnca, ako aj rovnomerné rozloženie tepla, musí sa kuchynský riad správne položiť:

- V prednej alebo zadnej časti flexibilnej zóny, keď je kuchynský riad menší ako 22 cm
- S väčším riadom kamkoľvek.

Veľká zóna

Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednotlivú veľkú zónu, jednoducho stlačte príslušné tlačidlá.



Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.

Ak sa hrniec položí z prednej časti do zadnej (alebo opačne), flexibilná oblasť zaznamená túto novú polohu, pričom bude udržiavať ten istý výkon.

Deaktivácia spojitej zóny

Vynulovanie výkonu spojitej zóny alebo opätovné stlačenie tlačidla spojitej zóny.

Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť použiť ako dve nezávislé zóny s rôznym nastavením výkonu, stlačte príslušné tlačidlá.



Maximálny výkon varných zón je takýto:

Ohrevná zóna	Normálny stav	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Flexibilná oblasť	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Rozmer hrnca

Varná zóna	Priemer dna riadu na indukciu	
	Minimálne (mm)	Maximálne (mm)
1 a 2	140	220
3 a 4	160	220
Flexi zóna	220	220x4000

Varné zóny sa, do určitej miery, automaticky prispôsobia priemeru hrnca. Dno tohto hrnca však musí mať minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Aby ste dosiahli najlepšiu účinnosť varnej dosky, umiestnite hrniec do stredu varnej zóny.

Výber vhodného varného riadu



Môžete mať mnoho rôzneho varného riadu

1. Táto indukčná varná doska dokáže identifikovať rôzny varný riad, ktorý môžete otestovať jedným z nasledujúcich spôsobov:

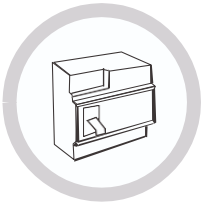
   Postavte nádobu na varnú zónu. Ak zodpovedajúca varná zóna zobrazí úroveň výkonu, tak je nádoba vhodná. Ak bliká „U“, nádoba nie je vhodná na používanie na indukčnej varnej doske.

2. Podržte pri nádobe magnet. Ak sa magnet pritiahne k nádobe, je vhodná na používanie na indukčnej varnej doske.
   Poznámka: Dno nádoby musí obsahovať magnetický materiál.
   Musí mať rovné dno s priemerom viac ako 14 cm.

3. Používajte hrnce, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny.

   Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrniec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať.

Bezpečnostné upozornenia a údržba:



Musí sa používať špeciálny ochranný spínač napájania.



Len na interiérové použitie.



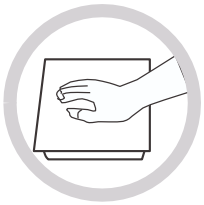
Indukčnú varnú dosku nikdy neumývajte priamo vodou.



Pod varnou doskou neuchovávajte čistiace prostriedky ani horľavé materiály.



Uzatvorené nádoby, ako sú napríklad konzervy, zakaždým pred ohrievaním otvorte, inak by mohli vybuchnúť.



Ak bola varná zóna dlho zapnutá, povrch zostáva ešte nejakú dobu horúci - takže sa keramického povrchu nedotýkajte.



Z čas na čas skontrolujte, či niečo (napr. sklo, papier atď.) neprekáža prívodu vzduchu pod indukčnou doskou.



Na doske nenechávajte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.



Indukčnú dosku nikdy nepoužívajte vedľa iného spotrebiča, ktorý vytvára vysokú teplotu, ako je napríklad plynový sporák či parafínový ohrievač.



Indukčnú varnú platňu nikdy nenechávajte zapnutú bez jedla určeného na varenie, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu prevádzkového výkonu a mohlo by hroziť nebezpečenstvo.



Ak je povrch dosky prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili akejkoľvek možnosti úrazu elektrickým prúdom.



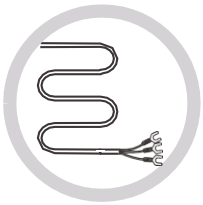
Na varnú dosku neukladajte nádoby s drsným alebo nepravidelným povrchom, pretože môžu poškodiť keramický povrch.



Indukčnú dosku pravidelne čistite, aby sa do ventilátora nedostali cudzie predmety a aby sa zabránilo nesprávnej funkcii zariadenia.



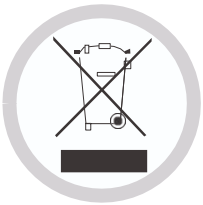
Deti a nevládne osoby držte mimo dosahu spotrebiča. Nikdy im nedovoľte používať spotrebič bez dozoru.



Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť servisný zástupca alebo iná vhodne kvalifikovaná osoba.

Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, ani osoby s nedostatkom poznatkov a skúseností, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo neboli poučené o bezpečnom používaní zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.



LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebné je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.

Toto zariadenie je označené podľa európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).
Správnou likvidáciou tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.
Symbol na produkte znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Odneste ho na zberné miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.
Toto zariadenie vyžaduje špeciálny spôsob likvidácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o spracovaní, obnove a recyklácii tohto produktu, obráťte sa na miestnu samosprávu, služby na likvidáciu domového odpadu alebo na predajňu, v ktorej ste produkt zakúpili.

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

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky sa dá ľahko čistiť nasledujúcimi spôsobmi:

Typ znečistenia	Spôsob čistenia	Čistiace materiály
Svetlo	Ponorte do horúcej vody a vyutierajte dosucha.	Čistiaca hubka
Kruhy a vodný kameň	Na plochu naneste biely ocot, utrite ju mäkkou handričkou alebo použite bežne predávaný prostriedok	Špeciálna priľnavá látka pre sklokeramiku
Cukríky, roztavený hliník alebo plast	Na odstránenie zvyškov použite špeciálnu škrabku pre sklokeramiku (najlepší je silikónový produkt)	Špeciálna priľnavá látka pre sklokeramiku

Poznámka: Pred čistením odpojte zariadenie od elektrickej siete.

Zobrazenie chýb a kontrola

Ak dôjde k neštandardnej prevádzke, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí jeden z nasledujúcich kódov:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
F1-F6	Porucha teplotného snímača	Kontaktujte dodávateľa.
F9-FA	Porucha teplotného snímača IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
FC	Prepojenie medzi displejom a hlavnou doskou je chybné.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájacie napätie	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
E3/E4	Teplotný snímač sklokeramickej dosky zistil vysokú teplotu	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.
E5	Teplotný snímač IGBT zistil vysokú teplotu	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.

Vyššie uvedená tabuľka ukazuje, ako posudzovať a kontrolovať bežné problémy.
Zariadenie nedemontujte sami, pretože môžete poškodiť indukčnú varnú dosku.

Zákaznícky servis

Ak sa vyskytne problém, predtým než budete kontaktovať popredajný servis, skúste nasledujúce:

– Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený.

– Prečítajte si predchádzajúcu tabuľku o chybách a zobrazeniach.

Ak stále nemôžete vyriešiť problém, zariadenie vypnite, nepokúšajte sa ho demontovať a kontaktujte popredajný servis.

Špeciálne vyhlásenie

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

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

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje poduzeća CANDY. Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli i kasnije poslužiti.

Postavljanjem oznake CE CE na ovaj proizvod, potvrđujemo, na vlastitu odgovornost, da ovaj proizvod udovoljava svim europskim sigurnosnim, zdravstvenim i ekološkim zahtjevima navedenima u propisima za ovaj proizvod.

Dijelovi ovog uređaja su, kao što je primjenjivo, u skladu s:

UREDBOM (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

Sigurnosne napomene i održavanje:

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pozornost i ne dirajte dijelove koji se zagrijavaju.
- Neka se djeca mlađa od 8 godina drže podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj smiju rabiti djeca starosti 8 i više godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o uporabi uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje uključuje uporaba uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca bez nadzora ne smiju čistiti uređaj niti obavljati radnje održavanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz uporabu masti ili ulja opasno je i može izazvati požar.
- NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- UPOZORENJE: Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj radi izbjegavanja mogućnosti strujnog udara.
- Ne rabite parni čistač za čišćenje
- Budući da se mogu zagrijati, metalne predmete, kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci tava ne smijete stavljati na površinu ploče za kuhanje. S poklopca treba ukloniti bilo kakav izljev prije otvaranja.
- Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolnog gumba. Ne oslanjajte se na detektor tave.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.
- Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
- Ako je oštećen kabel za napajanje, radi izbjegavanja opasnosti moraju ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni agent ili osobe sličnih kvalifikacija.
- OPREZ: Radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog osigurača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, ili biti priključen na strujni krug koji glavni izvor redovito uključuje i isključuje.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ugradne ploče proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne, ili štitnike ugradne ploče priložene uz uređaj. Upotreba neodgovarajućeg štitnika može prouzročiti nesreće.
  - Uvijek koristite prikladno posuđe.
  - Uvijek stavite tavu u središte površine na kojoj kuhate.
  - Nemojte stavljati ništa na kontrolnu ploču.
  - Nemojte koristiti površinu kao dasku za rezanje.
  - Sredstvo za isključenje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
  - U uputama se navodi vrsta kabela koju treba rabiti s obzirom na temperaturu stražnje površine uređaja.
  - Površina ploče za kuhanje treba se ohladiti prije zatvaranja poklopca.
  - OPREZ: Proces kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani korisniče:

Hvala vam na kupnji indukcijske ploče za kuhanje poduzeća CANDY. Nadamo se da će vam dati mnogo godina uspješnog rada.
Pažljivo pročitajte ovaj priručnik s uputama prije uporabe ploče za kuhanje i čuvajte ga na sigurnom mjestu da biste se njime mogli i kasnije poslužiti.

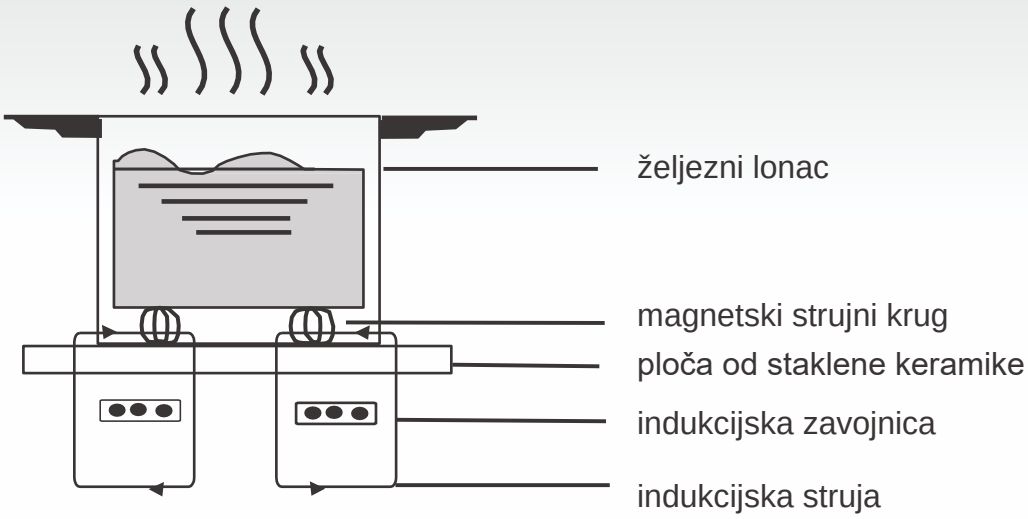
Uvod u proizvod

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

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

Načelo rada

Indukcijska ploča za kuhanje sadrži zavojnicu, vruću ploču od feromagnetskog materijala i upravljački sustav. Električna struja stvara snažno magnetsko polje kroz zavojnicu. Ovim se stvara veliki broj vrtloga koji stvaraju toplinu koja se kroz zonu kuhanja prenosi na posudu za kuhanje.



Sigurnost

Ova je ploča za kuhanje posebno namijenjena uporabi u kućanstvima.
Poduzeće stalno nastoji poboljšati svoje proizvode i zadržava pravo preinake bilo kojeg tehničkog, programskog ili estetskog vida ovoga uređaja u bilo kojem trenutku.

- **Zaštita od pregrijavanja**
  Osjetnik nadzire temperaturu u zonama kuhanja. Kada temperatura prijeđe sigurnu razinu, zona kuhanja automatski se isključuje.
- **Otkrivanje malih ili nemagnetskih predmeta**
  Kada se tava promjera manjeg od 80 mm ili neki drugi manji predmet (npr. nož, vilica, ključ) ili nemagnetska tava (npr. aluminijska) ostavi na ploči za kuhanje, zujalica zuji otprilike minutu, a nakon toga ploča za kuhanje automatski prelazi u stanje spremnosti za rad.
- **Upozorenje o ostatku topline**
  Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutan je ostatak topline. Pojavljuje se slovo „H“ da bi vas upozorilo da se držite podalje od ploče za kuhanje.
- **Automatsko isključivanje**
  Automatsko isključivanje još je jedna sigurnosna značajka indukcijske ploče za kuhanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu kuhanja. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

Razina struje	Zona zagrijavanja gasi se automatski nakon
1 ~ 5	8 sati
6 ~ 10	4 sata
11 ~ 14	2 sata
15	1 sat

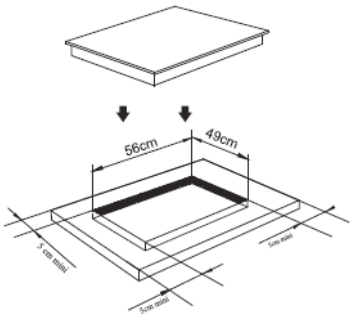
Kad tavu maknete iz zone kuhanja, odmah se prestane zagrijavati i isključuje se nakon što je zujalica zujala minutu.

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

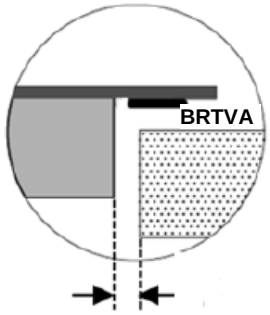
Ugradnja

1. Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama prikazanima na crtežu.
   U svrhu ugradnje i upotrebe potrebno je ostaviti najmanje 5 cm prostora oko otvora. Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite materijal radne površine koji je otporan na vrućinu i izoliran (drvo i sličan vlaknasti ili higroskopski materijal ne smije se upotrebljavati kao materijal radne površine ako nije impregniran) kako biste spriječili strujni udar i veća izobličenja uzrokovana zračenjem topline vruće ploče. Kako je prikazano na Slici (1):

⚠ Napomena: Sigurna udaljenost između bočnih strana ploče za kuhanje i unutarnjih površina radnog dijela trebala bi iznositi najmanje 3 mm.

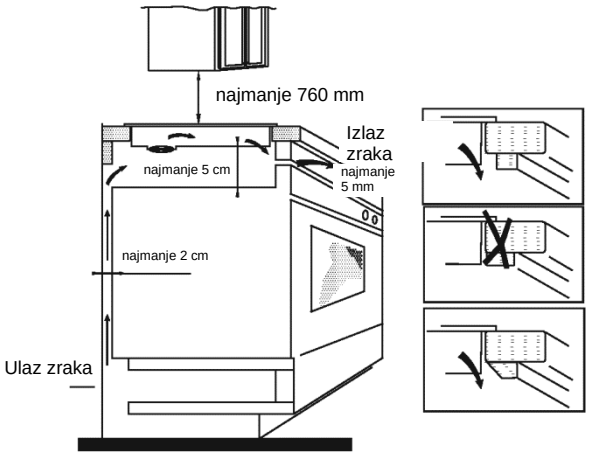


Slika (1)

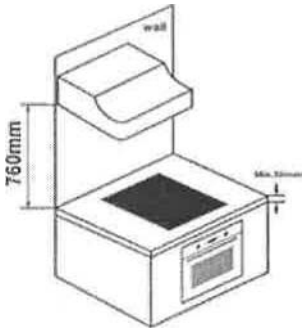


Min. 3 mm

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



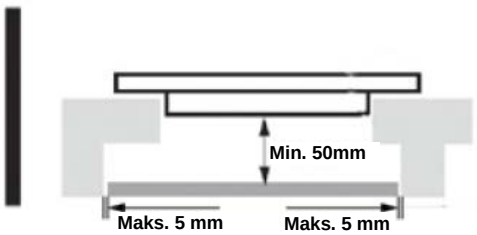
Slika (2)



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

UPOZORENJE: Osiguravanje prikladne ventilacije

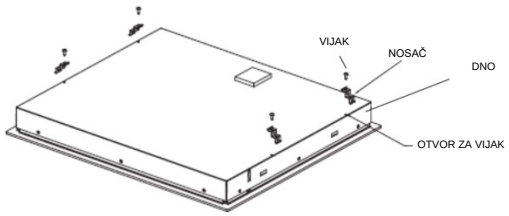
Pobrinite se da indukcijska ploča za kuhanje ima dobru ventilaciju te da ulaz i izlaz zraka nisu blokirani. Kako biste spriječili neželjeno dodirivanje pregrijana dna ploče za kuhanje ili neočekivani strujni udar tijekom rada, potrebno je umetnuti drveni umetak, koji je pričvršćen vijcima, na najmanjoj udaljenosti od 50 mm od dna ploče za kuhanje. Slijedite upute u nastavku.

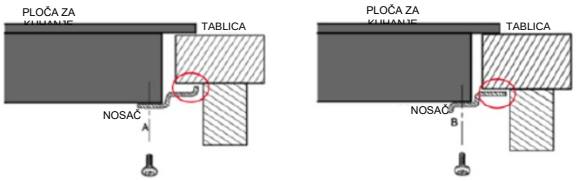


Napomena: Ventilacijski otvori nalaze se po vanjskoj strani ploče za kuhanje. MORATE osigurati da ove otvore ne blokira radni dio tijekom postavljanja ploče za kuhanje u položaj.

Napomena: Uzmite u obzir da ljepilo koje povezuje plastični ili drveni materijal s namještajem mora biti na temperaturi većoj od 150 °C u svrhu izbjegavanja razglavljenja ploče.
Stražnja stijenka, povezane i okolne površine stoga moraju biti otporne na temperaturu od 90 °C

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





Napomena: Nosači ni u kojem slučaju ne smiju dodirivati unutarnje površine radnog dijela nakon ugradnje (pogledajte sliku).

Upozorenja:

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

4. Spajanje na sustav napajanja

Utičnicu treba priključiti u skladu s odgovarajućom normom na jednopolni prekidač strujnog kruga. Način spajanja prikazan je na Slici 3.

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

Slika (3)

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

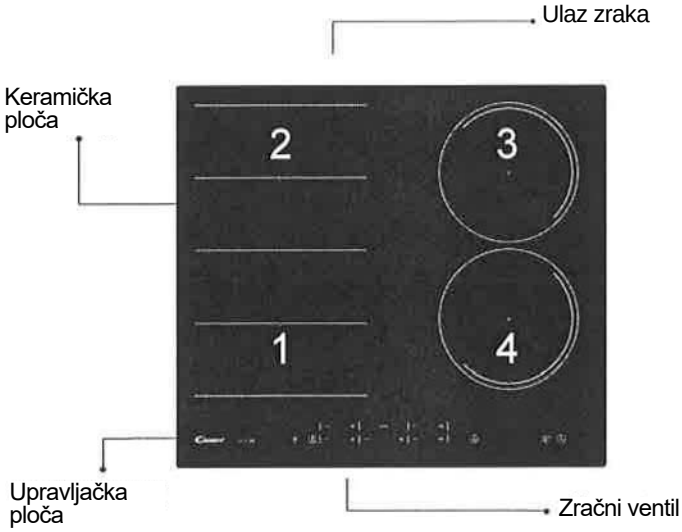
Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog kruga uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.

Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da spoj udovoljava sigurnosnim propisima.

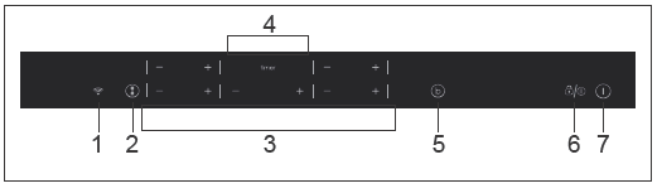
Kabel se ne smije savijati ni sabijati. Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo propisno kvalificirana osoba.

Napomena: dno površine i kabel za napajanje ploče za kuhanje nisu pristupačni nakon ugradnje.

Dijagram indukcijske ploče za kuhanje:



Shematski dijagram upravljačke ploče



1. Gumb za Wi-Fi
2. Gumb Flexi
3. Gumb za regulaciju snage
4. Gumb za programiranje vremena
5. Pojačivač snage
6. Blokiranje ili stanka
7. Uključivanje/isključivanje

Upute za uporabu

Kada se uređaj uključi, zujalica zazuji jednom i svi se pokazivači pojavljuju na sekundu i onda nestaju. Ploča za kuhanje sada je u stanju spremnosti za rad. Stavite tavu u sredinu zone kuhanja.

Upute za rukovanje

- Pritisnite regulator „⏻“, svi pokazivači prikazuju „- -“.



Odaberite razinu snage pritiskom gumba „+“ ili „-“ za odgovarajuću indukcijsku zonu. Na početku pokazivač pokazuje „8“ ili „ı“ pritiskom na gumb „+“ ili „-“. Namještajte više ili manje pritiskom na gumb „+“ ili „-“.



Istovremenim pritiskanjem gumba „+“ i „-“ postavka snage vraća se na „0“ i zona kuhanja se isključuje.



Napomena: Kada je pritisnut gumb „⏻“, indukcijska ploča za kuhanje vraća se u stanje spremnosti za rad ako se u roku od dvije minute ne obavi nijedna druga radnja.

*U normalnu režimu rada, pri svim razinama struje, najveća ukupna struja zona #1 i #2 nije veća od 3600 W.

Funkcija za povećanje snage

Pritisnite gumb „ⓑ“, a pokazivač razine struje prikazat će „b“



Upozorenje:

1. Funkcija za povećanje snage radi samo 5 minuta, nakon čega se zona kuhanja vraća na izvornu postavku.
2. Funkcija povećanja snage radi na svim zonama kuhanja.
3. Kada je funkcija za povećanje snage aktivirana za 1. i 3. zonu kuhanja, zona PRO automatski je ograničena na razinu 2. U skladu s time, kada je aktivirana funkcija za povećanje snage zone kuhanja PRO, 1. i 3. zona kuhanja automatski su ograničene na razinu 2.

Poništavanje moda za povećanje snage

Izađite iz moda za povećanje snage pritiskom na kontrolni gumb „+“ ili „-“ odgovarajuće zone.



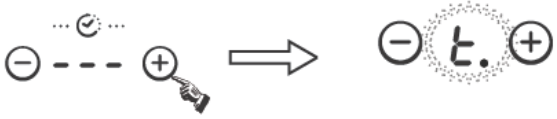
Funkcija vremenskog programatora

Ako je uključeno više zona od 1 zone:

- aktivirajte odabranu zonu pritiskom na gumb „+“ ili „-“ dotične zone, a odgovarajuće će brojke treperiti



- zatim pritisnite gumb vremenskog programatora „ + “ ili „ - “ pokazivač razine struje treperi i pokazuje „t“, a pokazivač vremenskog programatora treperi.



- Na početku pokazivač pokazuje „0:10“, postavite vrijeme pritiskom na gumb „+“ ili „-“ . Nakon postavljanja vremena možete odabrati razinu struje zone za kuhanje.
- Zatim postavite vrijeme na vrijednost između 1 minute i 9 sati 59 minuta pritiskom na gumb „+“ ili „-“.
- Jednostrukim pritiskanjem gumba „+“ vrijeme se povećava za jednu minutu; držanjem gumba „+“ pritisnutim vrijeme se povećava za 10 minuta; kada vrijeme premaši 1 sat, držanjem gumba „+“ vrijeme se povećava za 30 minuta.
- Jednostrukim pritiskanjem gumba „-“ vrijeme se smanjuje za jednu minutu; držanjem gumba „-“ pritisnutim vrijeme se smanjuje za 10 minuta; kada vrijeme premaši 2 sata, držanjem gumba „-“ vrijeme se smanjuje za 30 minuta.
- U modu vremenskog programatora možete namjestiti razinu struje.

Ako je vremenski programator namješten na više zona od 1 zone:

- Vremenski programator može se namjestiti na sve 4 zone kuhanja. Kada vrijeme postavljate za nekoliko zona kuhanja istovremeno, uključene su decimalne točke dotičnih zona kuhanja.



- na zaslonu vremenskog programatora prikazat će se vremenski programator koji će prvi isteći. Točka dotične zone bit će uključena, ali će treperiti. Nakon isteka odbrojavanja vremenskog regulatora dotična će se zona isključiti. Zatim će se prikazati novi vremenski programator koji će prvi isteći, a odgovarajuća će zona imati točku koja treperi.



- Ako je vremenski programator postavljen, no nije aktivan ni za koju zonu, radit će jednostavno kao odbrojavanje vremenskog programatora.

Napomena:

1. Kada vremenski programator dosegne 0 minuta, vremenski se programator otkazuje.
2. Kada vrijeme istekne, dotična će se zona kuhanja isključiti.
3. Nakon postavljanja vremenskog programatora, pokazivač vremenskog programatora treperio je 5 sekundi, a postavljeno se vrijeme automatski potvrđuje.
4. U modu vremenskog programatora istovremenim se pritiskanjem gumba „+“ ili „-“ vremenskog programatora postavka vremenskog programatora vraća se na „0“, a vrijeme se otkazuje.

Upute za uporabu

Mod za stanku

o Za ulazak u mod za stanku:

Kada su zone kuhanja aktivne, pritisnite gumb „ “ i svi će pokazivači prikazivati „ “, a grijanje će se zaustaviti.

U ovom se trenutku može rukovati samo gumbima „ “ i „ “.



o Za izlazak iz moda za stanku:

Ponovno pritisnite gumb „ “, zasloni prikazuju izvornu postavku, a zone kuhanja nastavljaju s grijanjem.

Napomena:

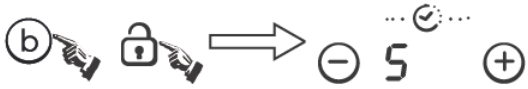
1. Pritišćite gumb „ “ kraće od 3 sekunde, što je mod za stanku.
2. Pritišćite gumb „ “ dulje od 3 sekunde, što je funkcija za blokiranje.

Funkcija regulacije struje

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona struje.
Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini struje u svrhu sprječavanja opasnosti od preopterećenja.

Rad s regulacijom struje:

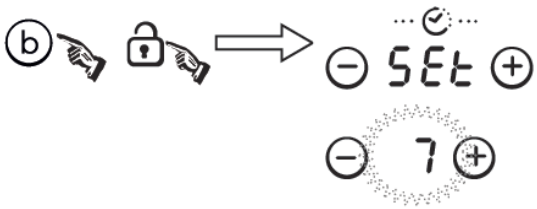
o Istovremeno pritišćite gumbe „ “ i „ “, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „ “.



Zatim pritisnite gumb „ “, a pokazivač vremenskog programatora pokazivat će „ “



Zatim istovremeno pritišćite gumbe „ “ i „ “, pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „ “, a pokazivač razine struje prikazivat će „ “, što znači razinu 7; zadani je mod sada na 7,2 kW.



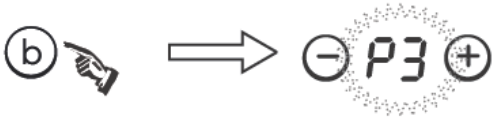
o Pritisnite gumb „ “ za izlazak iz funkcije regulacije struje.



Za prijelaz na drugu razinu:

o Pritišćite gumb „ “, razina snage prebacivat će se svakih 5 sekundi. Postoji 5 razina struje, od „P3“ do „P7“. Pokazivač razine struje prikazivat će jednu od njih.

„P3“ : najveća razina struje iznosi 2,8 kW.
„P4“ : najveća razina struje iznosi 3,5 kW.
„P5“ : najveća razina struje iznosi 4,5 kW.
„P6“ : najveća razina struje iznosi 5,8 kW.
„P7“ : najveća razina struje iznosi 7,2 kW.



o Tijekom ovog će procesa zujalica dugo zujati u svrhu potvrde, pritisnite gumb „ “ za izlaz i isključivanje ploče za kuhanje.

FUNKCIJA WI-FI (samo za CIES644DCWIFI)

Najprije trebate preuzeti Simply-Fy i provesti instalaciju na svojem prijenosnom uređaju. Zatim registrirajte svoju indukcijsku ploču za kuhanje.
Pogledajte prilog za više informacija.



Za upotrebu funkcije Wi-Fi uključite ploču za kuhanje i pritisnite gumb Wi-Fi. LED svjetlo za Wi-Fi brzo će treperiti 5 sekundi, što znači da se Wi-Fi modul pokreće. Ako se Wi-Fi modul poveže s usmjerivačem, LED svjetlo za Wi-Fi ostat će uključeno cijelo vrijeme. U suprotnome će LED svjetlo za Wi-Fi treperiti u ciklusima od 1 sekunde aktivacije i 1 sekunde deaktivacije.

Ako se ispravno poveže, brojne informacije o ploči za kuhanje možete saznati preko sustava Simply-Fy, npr. snagu zone, preostalo vrijeme grijanja.

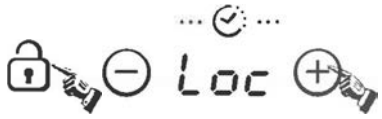
Upute za uporabu

Sigurnosni mod

Radi sigurnosti djece, indukcijska ploča za kuhanje ima uređaj za blokadu.

- **Blokiranje:**

  Tijekom moda rada pritišćite gumb „🔒“ 3 sekunde, ploča za kuhanje zatim prelazi u mod blokiranja, vremenski će programator prikazivati „LOC“, a svi ostali gumbi, osim gumba „⏻“, bit će blokirani.



  Tijekom stanja spremnosti za rad pritisnite gumb „Blokiranje“, ploča za kuhanje zatim prelazi u mod blokiranja, vremenski programator prikazuje „LOC“, a svi su ostali gumbi blokirani. Vremenski programator određeno vrijeme prikazuje „LOC“ i zatim se isključuje.

  Ako pritisnete kontrolni element ⏻, „LOC“ prikazivat će se određeno vrijeme.

- **Odblokiranje:**

  Pritišćite gumb „Blokiranje“ 3 sekunde, a funkcija blokiranja će se deaktivirati

FLEKSIBILNO PODRUČJE

Ovo se područje može upotrebljavati kao jedna zona ili kao dvije različite zone, u skladu s potrebama kuhanja u svakom trenutku.

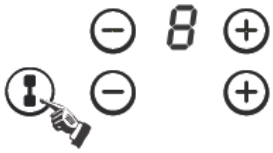
Fleksibilno se područje sastoji od dvaju neovisnih indukcijskih elemenata kojima se može zasebno upravljati. Kada radi kao jedna zona, dio koji nije prekriven posuđem za kuhanje automatski se isključuje nakon jedne minute.

U svrhu omogućivanja ispravna prepoznavanja tave i ravnomjerne raspodjele topline, posuđe za kuhanje trebalo bi se pravilno postaviti:

- Na prednjoj ili stražnjoj strani fleksibilne zone ako je posuđe za kuhanje manje od 22 cm.
- Bilo gdje ako je posuđe za kuhanje veće.

Kao velika zona

U svrhu aktiviranja fleksibilna područja kao jedne velike zone, jednostavno pritisnite dotične gumbe.



Postavka za struju radi kao na bilo kojem drugom normalnom području.

Ako se lonac makne iz prednjeg dijela u stražnji (ili obrnuto), fleksibilno područje prepoznaje novi položaj i zadržava jednaku količinu struje.

Deaktivacija kontinuirane zone

Vraćanjem postavki struje kontinuirane zone ili ponovnim pritiskanjem kontinuirana gumba.

Kao dvije neovisne zone

Pritisnite dotične gumbe za upotrebu fleksibilna područja kao dviju različitih zona s različitim postavkama struje.



Najveća snaga zona kuhanja jest kako slijedi:

Zona zagrijavanja	Normalno	Povećanje snage
1	2000	3000
2	2000	3000
Fleksibilno područje	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

Gornje vrijednosti mogu varirati ovisno o veličini tave i materijalu od kojeg je izrađena

Dimenzije tave

Zona kuhanja	Promjer dna indukcijskog posuđa za kuhanje	
	Najmanje (mm)	Najviše (mm)
1 i 2	140	220
3 i 4	160	220
Fleksibilna zona	220	220 x 4000

Zone kuhanja se, do određene granice, automatski prilagođava promjeru tave. Međutim, dno ove tave mora imati najmanji promjer u skladu s odgovarajućom zonom kuhanja. Kako biste na najbolji način iskoristili svoju ploču za kuhanje, postavite tavu u središte zone kuhanja

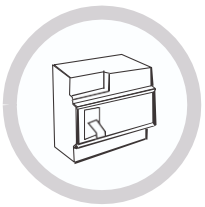
Odabir posuda za kuhanje



Možete imati brojne različite posude za kuhanje

1. Indukcijska ploča za kuhanje može prepoznati razne posude za kuhanje, a to možete testirati jednim od sljedećih načina:
   Postavite posudu u zonu kuhanja. Ako dotična zona kuhanja prikazuje razinu struje, posuda je prikladna. Ako treperi „U“, posuda nije prikladna za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
2. Držite magnet kraj posude. Ako posuda privuče magnet, prikladna je za uporabu s indukcijskom pločom za kuhanje.
   Napomena: Dno posude mora sadržavati magnetski materijal.
   Mora imati ravno dno i promjer veći od 14 cm.
3. Rabite tave čiji je promjer iste veličine kao i odabrana zona.
   Ako rabite nešto širi lonac, osigurava se maksimalna iskoristivost energije. Ako rabite manji lonac, ploča za kuhanje može raditi slabije od očekivanog. Lonce manje od 140 mm ploča za kuhanje možda neće otkriti.

Sigurnosne napomene i održavanje:



Mora se upotrebljavati odgovarajuća zaštita od struje za prekidač zraka.



Samo za upotrebu u unutarnjem području.



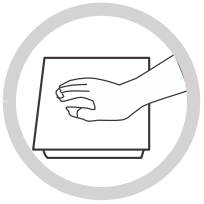
Ploču za kuhanje nemojte nikada izravno ispirati vodom.



Nemojte čuvati deterdžente ili zapaljive materijale ispod ploče za kuhanje.



Uvijek otvarajte zapečaćene spremnike, primjerice limenke, prije zagrijavanja jer bi oni u suprotnome mogli eksplodirati.



Kada je zona kuhanja uključena duže vrijeme, površina ostaje vruća određeno vrijeme nakon toga, stoga nemojte dodirivati keramičku površinu.



Povremeno provjerite da ništa (npr. staklo, papir itd.) ne blokira ulaz zraka ispod ploče za kuhanje.



Nemojte ostavljati metalne predmete poput noževa, vilica, žlica ili poklopaca na ploči za kuhanje jer oni mogu postati vrućima.



Nikada nemojte upotrebljavati indukcijsku ploču za kuhanje u blizini drugog uređaja koji stvara visoku temperaturu kao što su plinska kuhala ili parafinski grijači.



Nikada nemojte upotrebljavati indukcijsku ploču za kuhanje bez hrane u posudama jer bi u suprotnome moglo doći do utjecaja na učinak rada i opasnih situacija.



Ako na površini ploče za kuhanje ima pukotina, isključite uređaj radi izbjegavanja mogućnosti strujnih udara.



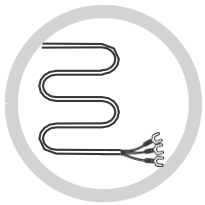
Na ploču za kuhanje nemojte postavljati grube ili neravne posude jer one mogu oštetiti keramičku površinu.



Redovito čistite indukcijsku ploču za kuhanje kako biste spriječili dospijevanje stranih predmeta u ventilator i nepropisan rad uređaja.



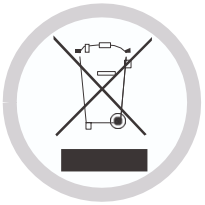
Držite djecu i nemoćne osobe podalje od uređaja.
Nikada im nemojte omogućiti upotrebu uređaja bez nadzora.



Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti naš ovlašteni serviser ili jednako kvalificirana osoba.

Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu osobama (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetnim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, osim ako ih osoba odgovorna za njihovu sigurnost ne nadzire ili im ne da upute u vezi s upotrebom uređaja.

Djecu treba nadzirati kako biste se osigurali da se ne igraju uređajem.



ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Potrebno je odvojeno prikupljanje takvog otpada radi obrade.

Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).
Ako se pobrinete za ispravno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju šteta po okoliš i ljudsko zdravlje koje bi mogle nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način.
Oznaka na proizvodu znači da se proizvod ne smije smatrati uobičajenim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na prikupno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe.
Ovaj uređaj zahtijeva posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporabi i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini gdje ste ga kupili.

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

Čišćenje i održavanje

Površinu indukcijske ploče za kuhanje možete jednostavno očistiti na sljedeće načine:

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

Napomena: Isključite napajanje prije čišćenja.

Prikaz kvara i ispitivanje

Ako dođe do neispravnosti, indukcijska ploča za kuhanje automatski prelazi u zaštitni mod i prikazuje jednu od sljedećih oznaka:

Problem	Mogući uzroci	Što činiti
F1-F6	Kvar osjetnika temperature	Kontaktirajte dobavljača.
F9-FA	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Kontaktirajte dobavljača.
FC	Veza između ploče zaslona i glavne ploče nije uspjela.	Kontaktirajte dobavljača.
E1/E2	Nenormalan opskrbni napon	Provjerite je li opskrba strujom normalna. Uključite uređaj ako je opskrba strujom normalna.
E3/E4	Osjetnik temperature ploče od staklene keramike je visok	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.
E5	Osjetnik temperature IGBT-a je vruć	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Gornja tablica prikazuje kako pristupiti i provjeriti uobičajene kvarove.
Ne rastavljajte uređaj sami, možete oštetiti indukcijsku ploču za kuhanje.

Služba za korisnike

Ako dođe do kvara, prije nego pozovete Službu za pomoć nakon prodaje, izvedite sljedeće radnje:
-Provjerite da je uređaj ispravno uključen
-Proučite gornju tablicu prikaza kvara
Ako i dalje ne možete riješiti problem, isključite uređaj, ne pokušavajte ga rastaviti i pozovite Službu za pomoć nakon prodaje.

Posebna izjava

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

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

Zahvaljujemo se na kupovini „CANDY“ indukcione ploče. Pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pažljivo pre upotrebe ploče i čuvajte ga na bezbednom mestu za upotrebu u budućnosti.

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

Delovi ovog uređaja u skladu su sa sledećom važećom uredbom:

UREDBA (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u kontakt s hranom

Podsetnici za bezbednost i održavanje:

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi pristupačni delovi zagrevaju se tokom upotrebe. Treba voditi računa da se grejni elementi ne dodiruju.
- Deca mlađa od 8 godina moraju se držati dalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu koristiti i deca uzrasta od 8 ili više godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako to čine pod nadzorom ili ukoliko uređaj koriste prema uputstvima za bezbednu upotrebu i ako razumeju opasnosti koje ta upotreba uključuje.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- UPOZORENJE: Kuvanje bez nadzora na ploči sa mašću ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara.
- NIKADA nemojte pokušavati da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim ćebetom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površinama za kuvanje.
- UPOZORENJE: Ako je površina napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
- Ne koristite parni čistač za čišćenje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci posuđa ne smeju se stavljati na površinu ploče, jer se mogu zagrejati. Sve izlivene supstance treba ukloniti sa poklopca pre otvaranja.

- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- Nakon upotrebe, isključite ploču preko kontrolnog dugmeta. Nemojte se oslanjati na detektor posuđa.
- Upravljanje ovim uređajem putem spoljnog tajmera ili odvojenim sistemom daljinske kontrole nije predviđeno.
- Uređaj za isključivanje mora biti ugrađen u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju.
- Uputstva navode vrstu kabla koji će se koristiti, uzimajući u obzir temperaturu zadnje površine uređaja.
- Ako je napojni kabl oštećen, mora ga zameniti proizvođač, njegov serviser ili drugo kvalifikovano lice, kako bi se izbegla opasnost.
- OPREZ: Da bi se izbegao rizik zbog nenamernog ponovnog podešavanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je tajmer, i ne sme biti priključen na kolo koje redovno uključuje i isključuje elektrodistributivna služba.
- UPOZORENJE: Koristite isključivo one zaštitne elemente za ugradne ploče koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvu za upotrebu, kako je predviđeno, ili one zaštitne elemente za ugradne ploče koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nesreća.
  - Uvek koristite odgovarajuće posuđe.
  - Uvek stavljajte tiganj na sredinu površine na kojoj kuvate.
  - Nemojte stavljati ništa na kontrolnu tablu.
  - Nemojte koristiti površinu kao dasku za sečenje.
  - Uređaj za isključivanje mora biti ugrađen u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima o ožičenju.

- Uputstva navode vrstu kabla koji će se koristiti, uzimajući u obzir temperaturu zadnje površine uređaja.
- Površina ploče se mora ohladiti pre spuštanja poklopca.
- OPREZ: proces kuvanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadzirati.

Poštovani kupče,

Zahvaljujemo se na kupovini „CANDY“ indukcione ploče. Nadamo se da će vas godinama dobro služiti.
Pročitajte ovo uputstvo za upotrebu pažljivo pre upotrebe ploče i čuvajte ga na bezbednom mestu za upotrebu u budućnosti.

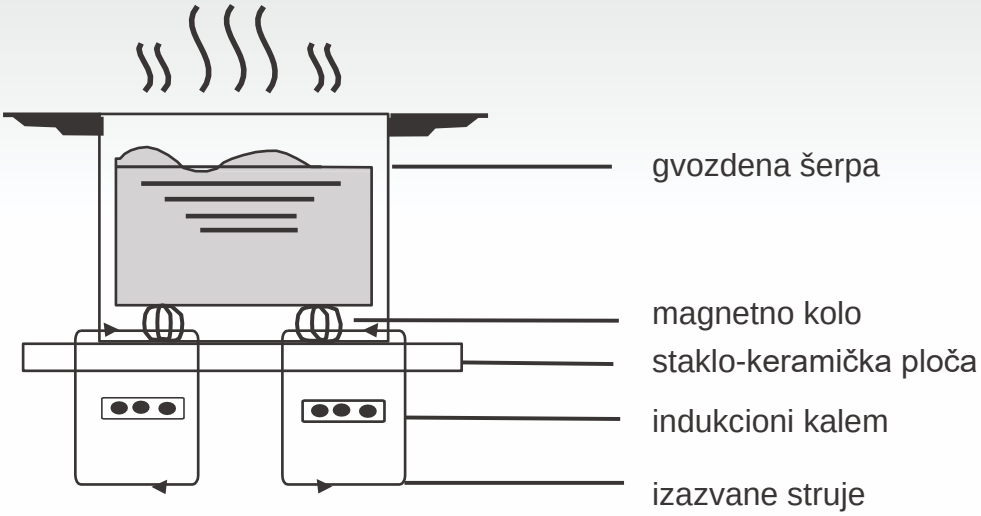
Osnovno o proizvodu

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

Proizveden od posebno uvezenih materijala, „CANDY“ indukciona ploča je izuzetno jednostavna za korišćenje, trajna i bezbedna.

Princip rada

Indukciona ploča se sastoji od kalema, ploče za kuvanje od feromagnetnog materijala i sistema kontrola. Električna struja stvara snažno magnetno polje preko kalema.
Ono stvara veliki broj vrtloga koji zauzvrat generišu toplotu koja se zatim prenosi preko površine za kuvanje do posude za kuvanje.



Bezbednost

Ova ploča je specijalno dizajnirana za upotrebu u domaćinstvu.

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

- **Zaštita od pregrevanja**

Senzor prati temperaturu u površinama za kuvanje. Kada temperatura pređe bezbedni nivo, površina za kuvanje se automatski isključuje.

- **Detekcija malih ili nemagnetnih predmeta**

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

- **Upozorenje o zaostaloj toploti**

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

- **Automatsko isključivanje**

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

Nivo jačine	Površina koja se greje automatski se isključuje nakon
1~5	8 sati
6~10	4 sata
11~14	2 sata
15	1 sata

Kada se posuda ukloni sa površine za kuvanje, ona odmah zaustavlja grejanje i isključuje se nakon što se zvučni signal uključi na jedan minut.

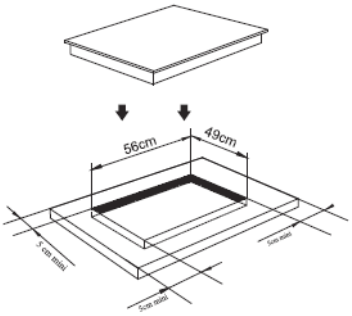
Upozorenje: Sve osobe sa ugrađenim srčanim pejsmejkerom treba da se konsultuju s lekarom pre upotrebe indukcione ploče.

Postavljanje

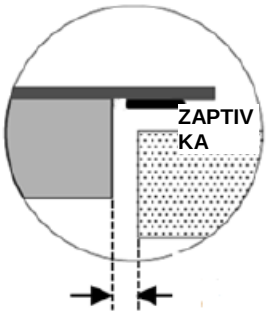
1. Isecite radnu površinu u skladu sa veličinama prikazanim na crtežu.

Za svrhu ugradnje i upotrebe, oko rupe treba ostaviti prostor od 5 cm. Proverite da li je debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite materijal za radnu površinu koji je otporan na toplotu i može poslužiti kao izolator (drvo i slične vlaknaste i higroskopne materijale ne treba koristiti kao materijal za radnu površinu osim ukoliko su impregnirani) kako bi se izbegli strujni udari i veće deformacije koje emitovanje toplote grejne ploče može prouzrokovati. Kao što je prikazano na slici (1):

Napomena: Bezbedno rastojanje između strana ploče i unutrašnjih površina radnog dela treba da bude najmanje 3 mm.



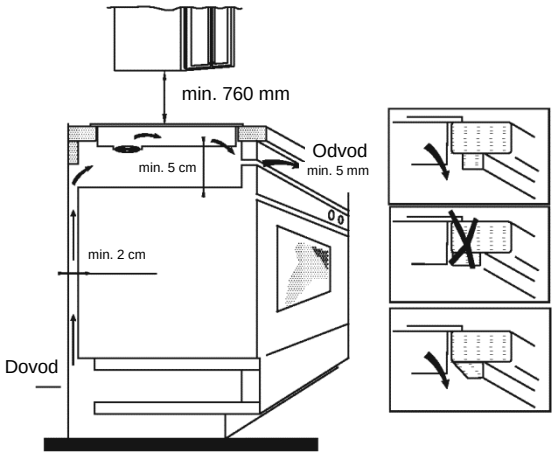
Slika (1)



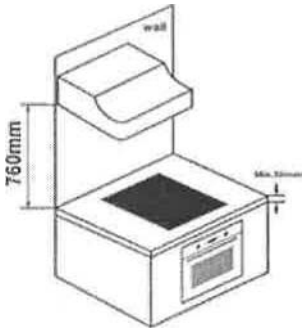
Min. 3 mm

2 Od suštinskog je značaja da indukciona ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani.

Proverite da li je ploča pravilno postavljena kao što je prikazano na slici 2



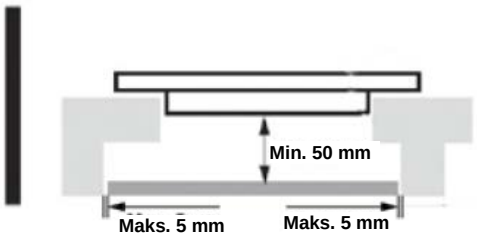
Slika (2)



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

UPOZORENJE: Obezbeđivanje adekvatne ventilacije

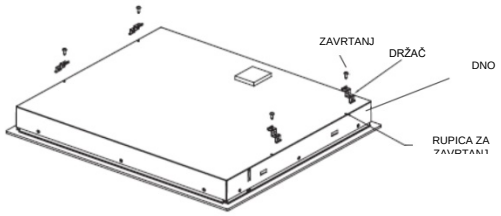
Proverite da li indukciona ploča ima dobru ventilaciju i da dovod i odvod vazduha nisu blokirani. Kako bi se izbegao slučajni kontakt sa pregrejanim dnom ploče ili neočekivani strujni udar tokom rada, neophodno je postaviti drveni deo koji treba da bude fiksiran šrafovima na minimalnom rastojanju od 50 mm od dna ploče. Poštujte zahteve u nastavku.

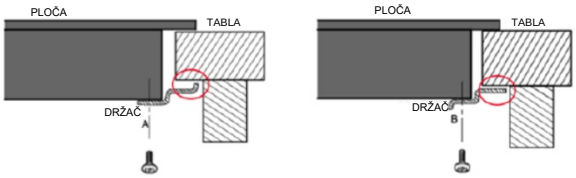


Napomena: Oko ploče, sa spoljne strane, nalaze se otvori za ventilaciju. MORATE obezbediti da radni deo ne blokira ove otvore kada postavite ploču na željenu poziciju.

Napomena: Uzmite u obzir da lepak kojim se za nameštaj lepi plastični ili drveni materijal mora biti otporan na temperaturu od najmanje 150°C kako bi se izbeglo odlepljivanje ploča. Zid sa zadnje strane, kao i površine koje se nalaze pored ili u okolini moraju biti otporni na temperaturu od 90°C

3. Fiksirajte ploču na radnu površinu pomoću četiri držača na dnu ploče. Položaj držača može se podesiti prema debljini gornjeg dela.





Napomena: Držači ni u kom slučaju ne smeju biti u kontaktu sa unutrašnjim površinama radnog dela nakon ugradnje (pogledajte sliku).

Upozorenja:

(1) Indukcionu ploču mora da postavi odgovarajuće kvalifikovana osoba. Mi imamo sopstveno kvalifikovano osoblje. Nikada ne pokušavajte da ugradite uređaj sami.
(2) Indukciona ploča ne sme se postavljati iznad frižidera, zamrzivača, mašine za pranje posuđa ili za sušenje veša.
(3) Indukcionu ploču treba postaviti tako da je moguće optimalno emitovanje toplote.
(4) Zid i prostor iznad ploče treba da budu u stanju da izdrže toplotu.
(5) Da bi se izbegla oštećenja, sendvič panel i lepak treba da budu otporni na toplotu.
(6) Ne sme se koristiti parni čistač.

4. Priključak za napajanje

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

Napon	Priključivanje žica			
380-415 V 3 N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Crna	Smeđa	Plava	Žuta/zelena
220-240 V~	1 2 L		3 4 N	5
	Crna i smeđa		Plava	Žuta/zelena

Slika (3)

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

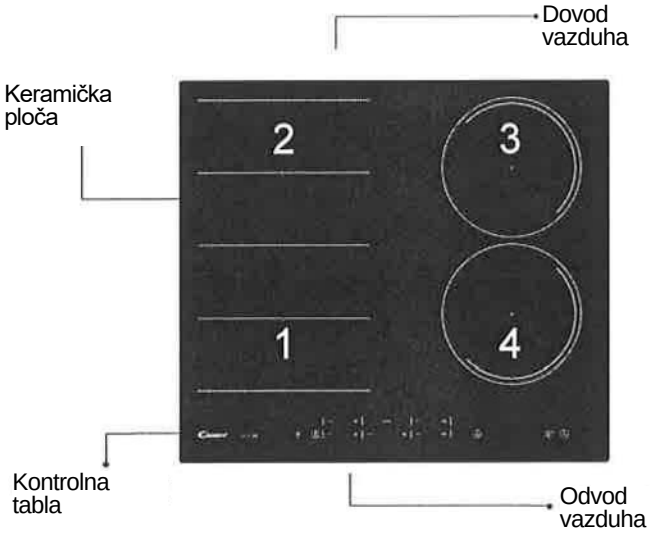
Ako se uređaj direktno priključuje na izvor napajanja, mora se postaviti jedan jednopolni osigurač sa minimalnim rastojanjem od 3 mm između kontakata.

Lice koje ugrađuje ploču mora da obezbedi da je napravljen odgovarajući električni priključak i da je u skladu sa propisima o sigurnosti.

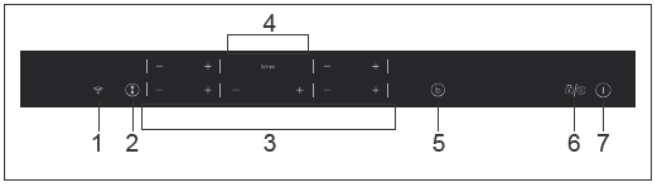
Kabl ne sme biti savijen ili sabijen. Kabl mora redovno proveravati i menjati samo odgovarajuće kvalifikovana osoba.

Napomena: Površina s donje strane i kabl za napajanje ploče ne mogu se dosegnuti nakon ugradnje.

Šema indukcione ploče:



Šematski prikaz kontrolne table



1. Dugme za WI Fl
2. Dugme Flexi
3. Dugme za regulisanje jačine
4. Dugme za regulisanje tajmera
5. Dugme za ubrzano zagrevanje
6. Dugme za zaključavanje ili pauzu
7. Dugme za uključivanje/isključivanje

Uputstvo za upotrebu

Kada je napajanje uključeno, zvučni signal će se oglasiti jednom i svi pokazivači će se uključiti na jednu sekundu, a onda će se isključiti. Ploča je sada u režimu pripravnosti. Postavite posudu u centar površine za kuvanje.

Uputstva za rukovanje

- Pritisnite dugme „⏻“ i svi pokazatelji pokazuju „- -“.



Izaberite nivo jačine pritiskom na dugme „+“ ili „-“ za odgovarajuću indukcionu površinu. Na početku, pokazatelj pokazuje „8“ ili „1“ po pritisku na dugme „+“ ili „-“. Povećajte ili smanjite jačinu pritiskom na dugmad „+“ ili „-“.



Ako istovremeno pritisnete dugmad „+“ i „-“, podešavanje jačine se vraća na „0“ i površina za kuvanje se isključuje.

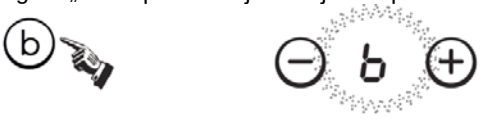


Napomena: Kada je pritisnuto dugme „⏻“, indukciona ploča se vraća u pasivni režim rada ako se nijedna druga radnja ne obavi u roku od dva minuta

*U normalnom režimu rada na bilo kom nivou jačine, maksimalna ukupna jačina površina #1 i #2 nije veća od 3600 W.

Funkcija ubrzanog zagrevanja

Pritisnite dugme „⏻“ i pokazatelj nivoa jačine pokazivaće „b“

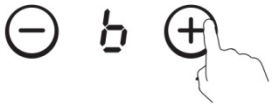


Upozorenje:

1. Funkcija ubrzanog zagrevanja funkcioniše samo 5 minuta, nakon čega se površina za kuvanje vraća na originalno podešavanje.
2. Funkcija ubrzanog zagrevanja funkcioniše na svim površinama za kuvanje.
3. Kada se funkcija ubrzanog zagrevanja aktivira na prvoj ili trećoj površini za kuvanje, PRO površina se automatski ograničava na 2. nivo.
   U obrnutom slučaju, kada se funkcija ubrzanog zagrevanja aktivira na PRO površini, prva i treća površina se automatski ograničavaju na 2. nivo.

Otkazivanje režima „UBRZANO ZAGREVANJE“

Otkažite režim „Ubrzano zagrevanje“ pritiskom na dugmad „+“ ili „-“ za odgovarajuću površinu.



Funkcija tajmera

Ako je uključeno više od jedne površine:

- o aktivirajte odabranu površinu pritiskom na dugmad „+“ ili „-“ za tu površinu, a odgovarajuće cifre će zatreptati



- o zatim pritisnite dugmad tajmera „+“ ili „-“ pokazatelj nivoa jačine treptaće i pokazivati „t“ a pokazatelj tajmera će zatreptati



- o Na početku, pokazatelj pokazuje „0:10“, podesite vreme pritskom na dugmad „+“ ili „-“. Nakon podešavanja vremena, možete odabrati nivo jačine površine za kuvanje.
- o Zatim podesite vreme između 1 minuta i 9 sati i 59 minuta pritiskom na dugmad „+“ ili „-“.
- o Pritisnite dugme „+“ jednom da produžite vreme za jedan minut; držite dugme „+“ da produžite vreme za 10 minuta; kada vreme prekorači period od 1 sata, držite dugme „+“ da produžite vreme za 30 minuta.
- o Pritisnite dugme „-“ jednom da skratite vreme za jedan minut; držite dugme „-“ da skratite vreme za 10 minuta; kada vreme prekorači period od 2 sata, držite dugme „-“ da skratite vreme za 30 minuta.
- o U režimu tajmera možete podesiti nivo jačine.

Ako je tajmer podešen na više od jedne

površine:

- o Tajmer se može podesiti na sve 4 površine za kuvanje. Kada istovremeno podesite vreme za nekoliko površina za kuvanje, uključuju se decimalne tačke odgovarajućih površina za kuvanje.



- o Na ekranu tajmera prikazan je tajmer koji prvi ističe. Tačka odgovarajuće površine je uključena, ali trepće. Kada se odbrojavanje tajmera završi, odgovarajuća površina će se isključiti. Zatim će se prikazati tajmer koji sledeći ističe, a tačka odgovarajuće površine će početi da trepće.



- o Ako je tajmer podešen ali nije aktivan ni na jednoj površini, funkcionisaće samo kao odbrojavanje tajmera.

Napomena:

1. Kada tajmer iznosi 0 minuta, tajmer se otkazuje.
2. Kada vreme istekne, odgovarajuća površina za kuvanje se isključuje.
3. Nakon podešavanja tajmera, pokazatelj vremena trepće 5 sekundi, a podešeno vreme se zatim automatski potvrđuje.
4. U režimu tajmera, istovremenim pritiskom na dugmad tajmera „+“ i „-“, podešavanje tajmera vraća se na „0“, a vreme se otkazuje.

Uputstvo za upotrebu

Režim pauze

o Za pokretanje režima pauze:

Kada su površine za kuvanje uključene, pritisnite dugme „ “,
a svi pokazatelji će pokazivati „ “ i zagrevanje će se zaustaviti.

U tom trenutku može se upravljati samo pritiskom na dugmad „ “ i „ “.



o Za otkazivanje režima pauze:

Ponovo pritisnite dugme „ “ i ekrani će prikazati originalno podešavanje, a površine za kuvanje će nastaviti zagrevanje.

Napomena:

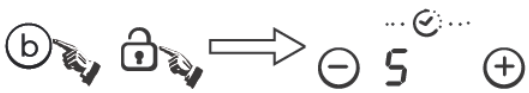
1. Pritisnite dugme „ “ kraće od 3 sekunde da pokrenete režim pauze.
2. Pritisnite dugme „ “ duže od 3 sekunde da pokrenete funkciju zaključavanja.

Funkcija upravljanja jačinom

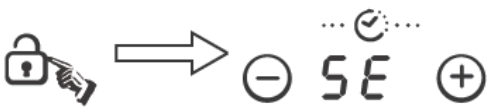
Moguće je podesiti maksimalni nivo potrošnje struje za indukcionu ploču uz odabir različitih opsega jačine.
Indukcione ploče se mogu automatski ograničiti tako da funkcionišu na niskom nivou jačine kako bi se izbegao rizik od preopterećenja.

Funkcionisanje upravljanja jačinom:

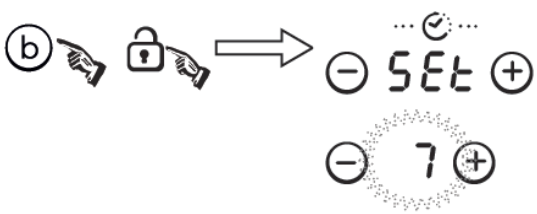
o Pritisnite dugmad „ “ i „ “ istovremeno, pri čemu pokazatelj tajmera pokazuje „ “.



Zatim pritisnite dugme „ “, pri čemu pokazatelj tajmera pokazuje „ “



Zatim pritisnite dugmad „ “ i „ “ istovremeno, pri čemu pokazatelj tajmera pokazuje „ “, a pokazatelj nivoa jačine pokazuje „ “ što označava nivo jačine 7; standardni režim je na 7,2 kW.



o Pritisnite dugme „ “ da izađete iz funkcije upravljanja jačinom.



Za promenu nivoa:

o Pritiskajte dugme „ “ i nivo jačine promeniće se na svakih 5 sekundi. Postoji 5 nivoa jačine, od „P3“ to „P7“. Pokazatelj nivoa jačine pokazaće jedan od njih.

"P3" : maksimalna jačina je 2,8 kW.
"P4" : maksimalna jačina je 3,5 kW.
"P5" : maksimalna jačina je 4,5 kW.
"P6" : maksimalna jačina je 5,8 kW.



o U ovom procesu, zvučni signal će se začuti dugo za potvrdu; pritisnite dugme „ “ da izađete i isključite ploču.

FUNKCIJA WIFI (samo za CIES644DCWIFI)

Pre svega, preuzmite aplikaciju Simply-Fy i instalirajte je na svom prenosivom uređaju. Zatim povežite svoju indukcionu ploču.
Detalje možete pronaći u aneksu.



Kako biste koristili funkciju WIFI, uključite ploču i pritisnite dugme za WIFI. LED lampica za WIFI brzo će treptati 5 sekundi što znači da se režim WIFI pokreće. Ako se režim WIFI poveže s ruterom, LED lampica za WIFI ostaće uključena sve vreme. U suprotnom, LED lampica za WIFI treptaće u ciklusima pri čemu će 1 sekundu biti uključena, a 1 sekundu isključena.

Ukoliko uspešno izvršite povezivanje, možete pronaći veliki broj informacija o ploči na aplikaciji Simply-Fy, npr. jačinu površine, preostalo vreme zagrevanja.

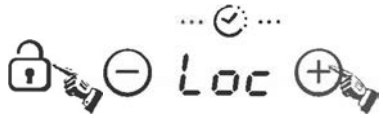
Uputstvo za upotrebu

Bezbednosni režim

Da bi se osigurala bezbednost dece, indukciona ploča ima uređaj za zaključavanje.

- **Zaključavanje:**

  U režimu rada, pritisnite dugme „🔒“ na 3 sekunde, ploča zatim prelazi u zaključani režim, tajmer pokazuje „LOC“, a ostala dugmad su isključena, osim dugmeta „⏻“.



  U režimu pripravnosti pritisnite dugme za zaključavanje i ploča prelazi u zaključani režim, tajmer pokazuje „LOC“, a ostala dugmad su isključena. Tajmer pokazuje „LOC“ neko vreme, a zatim se isključuje.

  Ako pritisnete dugme ⏻, oznaka „LOC“ će neko vreme biti prikazana.

- **Otključavanje:**

  Pritisnite dugme za zaključavanje na 3 sekunde i funkcija zaključavanja će se isključiti

FLEKSIBILNO POLJE

Ova oblast se može koristiti kao pojedinačna površina ili kao dve različite površine, u skladu sa potrebama kuvanja u datom trenutku.

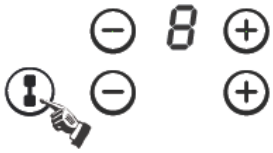
Fleksibilno polje se sastoji od dve nezavisne zavojnice kojima se može zasebno upravljati. Kada funkcioniše kao pojedinačna površina, deo koji nije pokriven posuđem automatski se isključuje nakon jednog minuta.

Kako bi se garantovala ispravna detekcija posuđa i ravnomerna raspoređenost toplote, posuđe treba pravilno postaviti:

- s prednje ili zadnje strane fleksibilnog polja kada je posuđe manje od 22 cm;
- bilo gde kada je posuđe veliko.

Kao velika površina

Da biste aktivirali fleksibilno polje kao jednu veliku površinu, jednostavno pritisnite odgovarajuću dugmad.



Podešavanje jačine funkcioniše kao za svaku drugu običnu površinu.

Ako se posuđe pomeri iz prednjeg u zadnji deo (ili obrnuto), fleksibilno polje detektuje novu poziciju održavajući istu jačinu.

Deaktiviranje spojivih površina

Ponovno podešavanje jačine spojivih površina ili ponovno pritiskanje dugmeta za spajanje

Kao dve nezavisne površine

Da koristite fleksibilno polje kao dve različite površine sa različitim podešavanjima jačine, pritisnite odgovarajuću dugmad.



Maksimalna jačina površina za kuvanje je kao što sledi:

Površina zagrevanja	Normalno	Ubrzano
1	2000	3000
2	2000	3000
Fleksibilno polje	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Dimenzije posuđa

Površina za kuvanje	Prečnik dna indukcionog posuđa	
	Minimalno (mm)	Maksimalno (mm)
1 i 2	140	220
3 i 4	160	220
Fleksibilna površina	220	220x4000

Površine za kuvanje se u određenoj meri automatski prilagođavaju prečniku posuđa. Međutim, dno posuđa mora imati minimalni prečnik u skladu sa odgovarajućom površinom za kuvanje. Kako bi se postigla najveća efikasnost ploče, postavite posuđe na sredinu površine za kuvanje.

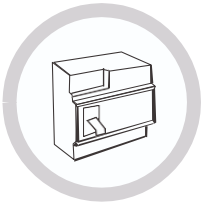
Odabir posuda za kuvanje



Možete imati više različitih posuda za kuvanje

1. Ova indukciona ploča može da identifikuje različite posude za kuvanje koje možete testirati na sledeći način:
   Postavite posudu na površinu za kuvanje. Ako odgovarajuća površina za kuvanje pokazuje nivo jačine, posuda je odgovarajuća. Ako oznaka „U“ trepće, posuda nije pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.
2. Prislonite magnet na posudu. Ukoliko magnet privlači posudu, posuda je pogodna za upotrebu na indukcionoj ploči.
   Napomena: Dno posude mora da sadrži magnetni materijal.
   Posuda mora imati ravno dno, a prečnik mora biti najmanje 14 cm.
3. Koristite posude čiji je prečnik velik kao izabrana površina.
   Ako je nešto šira, energija će se koristiti maksimalnom efikasnošću. Ako koristite manju posudu, efikasnost bi mogla da bude manja od očekivane. Ploča možda neće detektovati posudu manju od 140 mm.

Podsetnici za bezbednost i održavanje:



Mora se koristiti odgovarajući vazdušni prekidač za zaštitu napajanja.



Samo za upotrebu u zatvorenom prostoru.



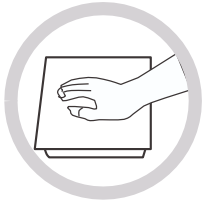
Nikada nemojte prati indukcionu ploču vodom neposredno.



Nemojte držati deterdžente ili zapaljive materijale ispod ploče.



Uvek otvarajte zapečaćene ambalaže, kao što su konzerve, pre zagrevanja, zato što bi mogle eksplodirati.



Kada je površina za kuvanje duže vreme bila uključena, površina ostaje vruća još neko vreme, pa nemojte dodirivati keramičku površinu.



Povremeno proverite da nešto (npr. staklo, papir, itd.) ne blokira dovod vazduha ispod indukcione ploče.



Nemojte ostavljati metalne predmete poput noževa, viljušaka, kašika ili poklopaca na ugradnoj ploči zato što se mogu ugrejati.



Nikada nemojte koristiti indukcionu ploču u blizini drugog uređaja koji proizvodi visoku temperaturu, kao što je šporet na gas ili plinski šporet.



Nikada nemojte ostavljati indukcionu ploču uključenu bez hrane u posudi na njoj; to može uticati na njen učinak i može doći do opasnih situacija.



Ako je površina ploče napukla, isključite uređaj kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.



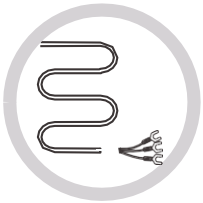
Nemojte stavljati grube ili neravne posude na ploču, zato što one mogu oštetiti keramičku površinu.



Redovno čistite indukcionu ploču kako biste sprečili da strane materije zapadnu u ventilator i onemoguće ispravno funkcionisanje uređaja.



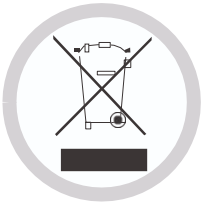
Držite uređaj podalje od dece ili osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima.
Nemojte im dozvoljavati da koriste uređaj bez nadzora.



Ako je kabl za napajanje oštećen, treba da ga zameni naš serviser ili drugo kvalifikovano lice.

Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim uz nadzor i uputstva lica odgovornog za njihovu bezbednost.

Na decu treba paziti kako bi se obezbedilo da se ona ne igraju s uređajem.



ODLAGANJE: Ne odlažite ovaj proizvod kao nesortirani komunalni otpad. Neophodno je prikupljanje ovakvog otpada odvojeno za poseban tretman.

Ovaj uređaj je označen da je u skladu sa direktivom Evropske unije 2002/96/EZ o otpadnoj elektronskoj i električnoj opremi (OEEO).
Obezbeđujući da je ovaj uređaj pravilno odložen, sprečićete svaku moguću štetu po životnu sredinu i zdravlje ljudi, do kojih bi inače moglo doći ako bi se odložio na pogrešan način.
Simbol na proizvodu ukazuje na to da on ne može biti tretiran kao obični otpad iz domaćinstva. Treba se odneti na mesto za prikupljanje i recikliranje električnih i elektronskih proizvoda.
Ovaj uređaj zahteva posebno odlaganje otpada. Za dodatne informacije u vezi sa postupanjem, skidanjem ispravnih delova i recikliranjem ovog proizvoda, obratite se vašoj opštini, vašoj službi za odlaganje otpada ili prodavnici u kojoj ste ga kupili.

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

Čišćenje i održavanje

Površine indukcione ploče mogu se lako očistiti na sledeće načine:

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

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

Prikaz kvarova i pregled

Ako primetite nepravilnosti u radu vašeg uređaja, indukciona ploča će automatski pokrenuti zaštitni režim, a na ekranu će se pojaviti neka od sledećih oznaka:

Problem	Mogući uzroci	Šta možete uraditi
F1-F6	Kvar senzora temperature	Obavestite dobavljača.
F9-FA	Kvar senzora temperature IGBT.	Obavestite dobavljača.
FC	Kvar veze između table ekrana i glavne table.	Obavestite dobavljača.
E1/E2	Prekomeran napon napajanja	Proverite da li je napajanje normalno. Kada se napajanje vrati u normalu, uključite uređaj u struju.
E3/E4	Senzor temperature staklo-keramičke ploče detektuje visoke vrednosti	Ponovo pokrenite nakon što se indukciona ploča ohladi.
E5	Vrednosti koje detektuje senzor temperature IGBT su visoke	Ponovo pokrenite nakon što se indukciona ploča ohladi.

Gornja tabela pokazuje kako da procenite i proverite uobičajene kvarove.
Nemojte sami rasklapati uređaj, jer može doći do oštećenja indukcione ploče.

Servis za korisnike

Ako dođe do kvara, pre nego što pozovete Ovlašćeni servis za naknadno održavanje, uradite sledeće:
-proverite da li je uređaj ispravno uključen u struju
-pročitajte navedenu tabelu kvarova i rešenja
Ako i dalje ne možete da rešite problem, isključite uređaj, ne pokušavajte da ga rastavite i pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.

Posebna izjava

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

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

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

Umieszczając na tym produkcie oznaczenie CE CE, deklarujemy, na własną odpowiedzialność, zgodność ze wszystkimi europejskimi wymogami w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska określonymi w prawodawstwie dotyczącym tego produktu.
W stosownych przypadkach elementy tego urządzenia są zgodne z: ROZPORZĄDZENIEM (WE) NR 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:

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

- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki rondli, ponieważ mogą one się nagrzewać. Przed otwarciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie wycieki.
- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- Po użyciu należy wyłączyć element grzejny używając przełącznika. Nie należy polegać na czujniku wykrywającym patelnię.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Elementy służące do odłączania muszą być wbudowane w stałą instalację elektryczną zgodnie z przepisami dotyczącymi przewodów instalacji elektrycznej.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- PRZESTROGA: W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez zakład energetyczny.
- OSTRZEŻENIE: Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Zastosowanie niewłaściwej osłony może powodować wypadki.
  - Należy zawsze stosować odpowiednie garnki.
  - Zawsze umieszczać patelnię na środku pola, na którym zamierza się gotować.
  - Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
  - Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.

- Środki służące do odłączania należy połączyć z okablowaniem zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- W instrukcjach określono typ przewodu, jaki ma być stosowany, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż płyta ostygnie.
- PRZESTROGA: proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Mamy nadzieję, że będzie dobrze służyła przez wiele lat.
Przed użyciem płyty indukcyjnej należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc do niej wrócić w przyszłości.

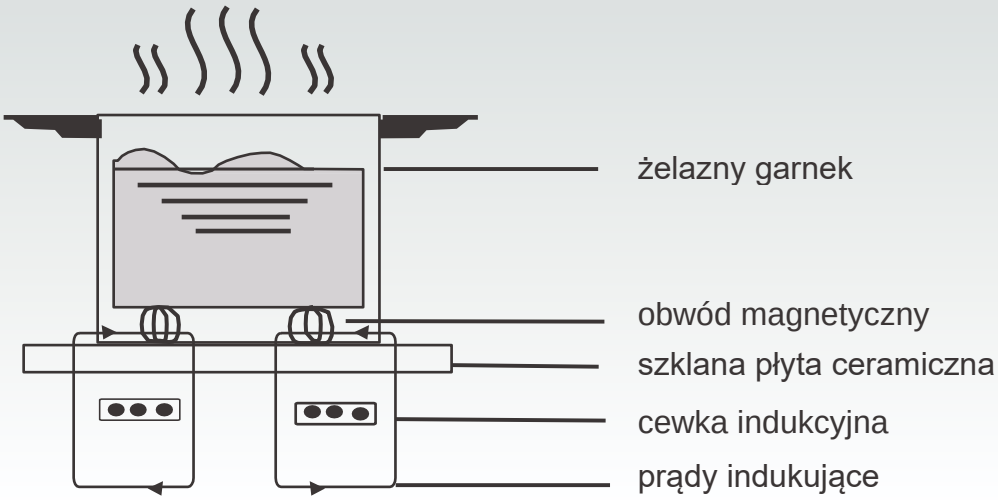
Opis produktu

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

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

Zasada działania

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



Bezpieczeństwo

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

Poszukując stale udoskonaleń swoich produktów, zastrzegamy sobie prawo do modyfikowania wszelkich aspektów technicznych, programowych lub estetycznych urządzenia w dowolnym momencie.

- **Ochrona przed przegrzaniem**

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

- **Wykrywanie małych i niemagnetycznych przedmiotów**

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

- **Ostrzeżenie przed ciepłem resztkowym**

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

- **Automatyczne wyłączenie**

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

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

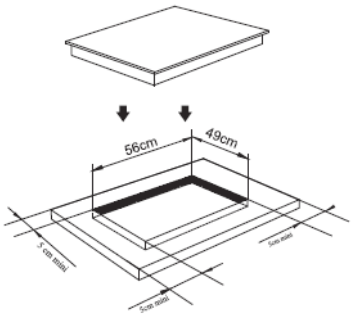
Po zdjęciu patelni z pola grzejnego , natychmiast przestaje się ono nagrzewać i wyłącza po upływie minuty od włączenia sygnału dźwiękowego.

Ostrzeżenie: Osoby z rozrusznikiem serca, przed użyciem indukcyjnej płytki grzejnej powinny skonsultować się z lekarzem.

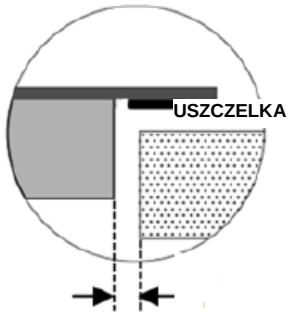
Instalacja

1. Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pola grzejnego, należy wybrać termoodporny i izolowany powierzchniowo materiał powierzchni roboczej (nie należy stosować drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału powierzchni roboczej, chyba że są one impregnowane). Jak pokazano na rysunku (1):

Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty grzewczej a wewnętrzną powierzchnią blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.



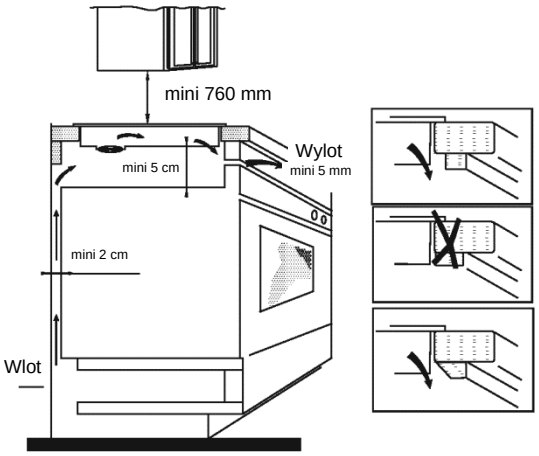
Rysunek (1)



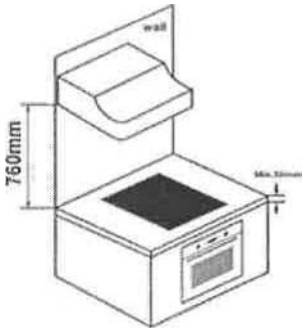
Min. 3 mm

2 Istotne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana oraz aby wlot i wylot powietrza nie były zablokowane.

Należy upewnić się, iż płyta została prawidłowo zainstalowana w sposób pokazany na rysunku 2.



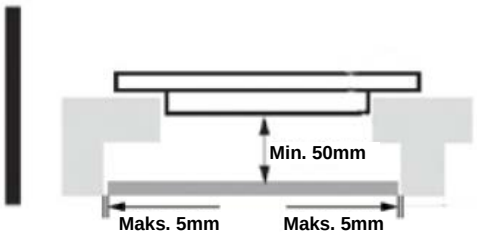
Rysunek (2)



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

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna płyty grzewczej lub wystąpienia podczas pracy nieoczekiwanego porażenia prądem elektrycznym, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną wkrętami, w odległości co najmniej 50 mm od dna płyty grzewczej. Należy postępować zgodnie z poniższymi wymaganiami.

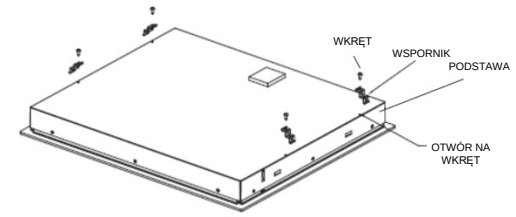


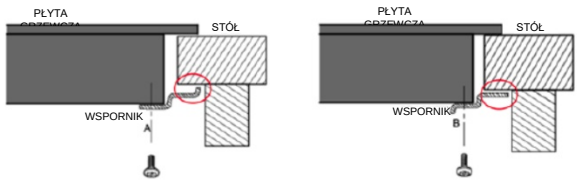
Uwaga: Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. UŻYTKOWNIK MUSI upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy podczas ustawiania płyty grzewczej.

Uwaga: Należy pamiętać, że klej, stosowany do łączenia tworzywa sztucznego lub materiału drewnianego z meblami, musi być odporny na temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć oderwania się panelu.

Dlatego też tylna ściana, powierzchnie przylegające i otaczające muszą być odporne na temperaturę 90°C.

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





Uwaga: Po instalacji wsporniki w żadnym wypadku nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego (patrz rysunek).

Ostrzeżenia:

(1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Dysponujemy własnymi wykwalifikowanymi instalatorami. Nigdy nie należy próbować samodzielnie instalować urządzenia.

(2) Nie należy instalować płyty indukcyjnej nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami ani suszarkami.

(3) Płytę indukcyjną należy zainstalować w taki sposób, aby umożliwić optymalny sposób odprowadzenia ciepła.

(4) Ściana i obszar nad płytą powinny mieć odpowiednią wytrzymałość termiczną.

(5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa sandwiczowa i klej powinny być odporne na ciepło.

(6) Nie należy używać myjki parowej.

4. Podłączenie do zasilania

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

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

Rysunek (3)

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

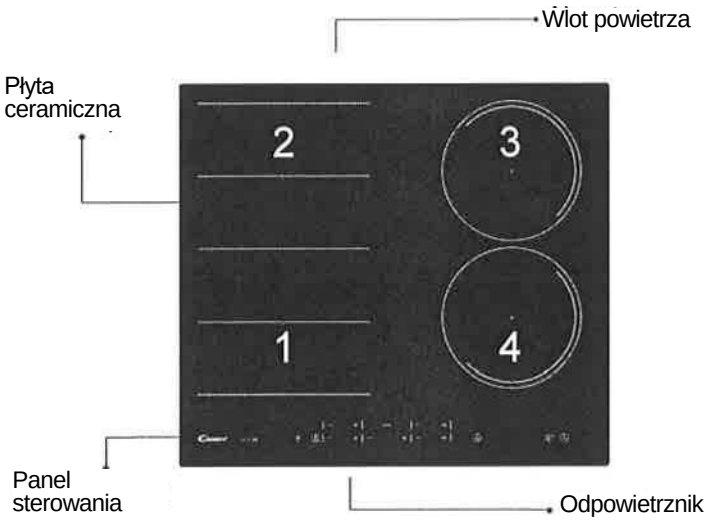
Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.

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

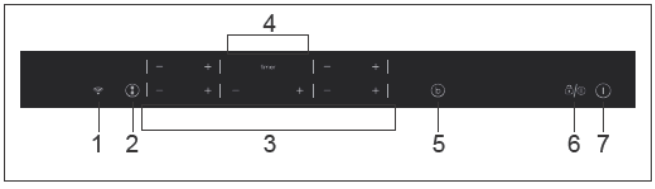
Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty. Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

Uwaga: po zainstalowaniu nie ma dostępu do powierzchni dolnej i przewodu zasilającego płytę.

Schemat płyty indukcyjnej:



Rysunek schematyczny panelu sterowania



1. Przycisk WI FI
2. Przycisk Flexi
3. Główny przycisk zasilania.
4. Główny przycisk wyłącznika czasowego
5. Wzmacniacz
6. Blokada lub pauza
7. Wł./Wył.

Instrukcja użytkowania

Po włączeniu zasilania jednorazowo zadźwięczy brzęczyk, a wszystkie wskaźniki włączą się na jedną sekundę, po czym zgasną.. Płyta grzewcza znajduje się teraz w trybie czuwania. Umieść patelnię na środku pola grzejnego.

Instrukcja obsługi

- Naciśnij przycisk „⏻”, wszystkie wskaźniki wskażą "- -".



Wybierz poziom mocy, naciskając przycisk „+” lub „-” dla odpowiedniej strefy indukcyjnej. Aby rozpocząć od wskazania wskaźnika „8” lub „1” należy nacisnąć przycisk „+” lub „-”. Regulować w górę lub w dół, naciskając przycisk „+” lub „-”.



Jednoczesne naciśnięcie przycisków „+” i „-” powoduje powrót ustawień zasilania „0” i wyłączenie pola grzejnego.



UWAGA: Po naciśnięciu przycisku „⏻” płyta indukcyjna powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu dwóch minut nie zostanie wykonana żadna inna czynność.

*W trybie normalnej pracy, na każdym poziomie mocy, maksymalna łączna moc pola #1 i #2 nie przekracza 3600 W.

Funkcja „boost”

Naciśnij przycisk „ⓑ”, wskaźnik poziomu mocy pokaże „b”.



Ostrzeżenie:

1. Funkcja „boost” działa tylko przez 5 minut, po czym pole grzejne powraca do pierwotnego ustawienia.
2. Funkcja „boost” jest dostępna dla wszystkich pól grzejnych.
3. Po aktywowaniu funkcji „boost” dla 1. lub 3. pola grzejnego, pole PRO jest automatycznie blokowane na poziomie 2. I odwrotnie, po aktywowaniu funkcji „boost” dla pola grzejnego PRO, zarówno 1. jak i 3. pole grzejne są automatycznie ograniczone do poziomu 2.

Wyłączenie funkcji „BOOST”

Wyłącz funkcję „Boost”, naciskając przycisk „+” lub „-” przypisany do odpowiedniego pola grzejnego.



Funkcja wyłącznika czasowego

Jeśli włączono więcej niż 1 pole:

- aktywuj wybrane pole naciskając przycisk „+” lub „-” odpowiadające mu cyfry zaczną pulsować



- następnie naciśnij przycisk zegara „+” lub „ -”



, wskaźnik poziomu mocy miga i pokazuje „t”, wskaźnik zegara również miga



- Aby rozpocząć kiedy wskaźnik pokazuje „0:10”, ustaw czas, naciskając przycisk „+” lub „-”. Po ustawieniu czasu możesz wybrać poziom mocy pola grzejnego.
- Następnie ustaw czas od 1 min. do 9 godz. 59 min. naciskając przycisk „+” lub„-”.
- Jednokrotne naciśnięcie przycisku „+” wydłuża czas o jedną minutę ; przytrzymanie przycisku „+” wydłuża czas o 10 minut; po przekroczeniu 1 godziny przytrzymanie przycisku „+” wydłuża czas o 30 minut.
- Naciśnięcie przycisku „-” powoduje skrócenie czasu o jedną minutę; przytrzymanie przycisku „-” skraca czas o 10 minut; po przekroczeniu 2 godzin przytrzymanie przycisku "2 skraca czas o 30 minut.
- Poziom mocy można ustawić w trybie wyłącznika czasowego.

Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony na więcej niż 1 pole:

- Wyłącznik czasowy można ustawić dla wszystkich 4 pól grzejnych Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych.



- na wyświetlaczu zegara pojawi się wyłącznik czasowy, którego czas upłynie jako pierwszy. Punkt odpowiedniego pola będzie włączony, lecz będzie migać. Po zakończeniu odliczania czasu, odpowiednie pole zostanie wyłączone. Następnie zostanie wyświetlony upływający czas kolejnego wyłącznika czasowego, punkt odpowiedniego pola będzie migać.



- Jeśli wyłącznik czasowy jest nastawiony, ale nie jest aktywny dla żadnego pola, będzie działał po prostu jako licznik odliczania wstecznego.

Uwaga:

1. Po osiągnięciu przez wyłącznik czasowy 0 minut jest on kasowany.
2. Po upływie czasu następuje wyłączenie odpowiedniego pola grzejnego.
3. Po ustawieniu zegara wskaźnik czasu miga przez 5 sekund, ustawiony czas zostanie automatycznie zatwierdzony.
4. W trybie wyłącznika czasowego jednoczesne naciśnięcie przycisku „+” lub „-” , powoduje powrót wyłącznika czasowego do „0”. czas jest kasowany.

Instrukcja użytkowania

Tryb pauzy

- **Aby wejść w tryb pauzy:**

  Kiedy pola grzejne są włączone, naciśnij przycisk „ ” , wszystkie wskaźniki wskażą „ ” i nastąpi zatrzymanie nagrzewania.

  W tym momencie działają tylko przyciski „ ” oraz „ ”.



- **Aby wyjść z trybu pauzy:**

  Ponownie naciśnij przycisk " ", na wyświetlaczu pojawią się oryginalne ustawienia, a pola grzejne będą nadal grzać.

Uwaga:

1.Naciśnij przycisk " " przez mniej niż 3 sekundy, co uruchomi tryb pauzy;

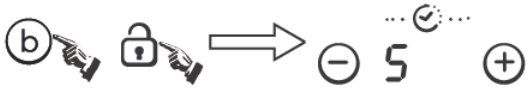
1.Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „ ”, co uruchomi funkcję blokady;

Funkcja sterowania mocą

Istnieje możliwość ustawienia maksymalnego poziomu absorpcji mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
Płyty indukcyjne są wyposażone w możliwość automatycznego ograniczenia poboru mocy, aby pracować na niższym poziomie mocy w celu uniknięcia ryzyka przeciążenia.

Zarządzanie zasilaniem:

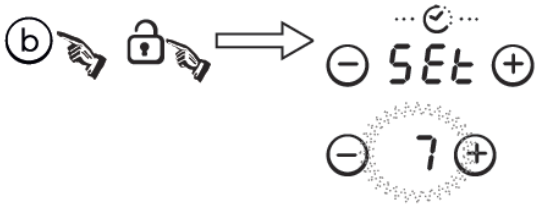
- Naciśnij jednocześnie przyciski „ ” oraz „ ”, podczas gdy wskaźnik zegara pokazuje „ ”.



Następnie naciśnij przycisk „” , a wskaźnik zegara pokaże „ ”.



Następnie naciśnij jednocześnie przyciski „ ”oraz „ ”, podczas gdy wskaźnik zegara pokazuje „ ”, a wskaźnik poziomu mocy pokazuje „ ”, co oznacza poziom mocy 7, Domyślny tryb pracy to 7,2Kw.



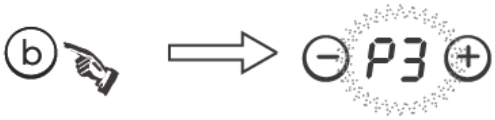
- Naciśnij przycisk „ ”, aby wyjść z funkcji zarządzania zasilaniem.



Aby przełączyć na inny poziom:

- Naciskaj przycisk „ ”, poziom mocy będzie przełączany co 5 sekund. Istnieje 5 poziomów mocy, od „P3” do „P7”. Wskaźnik poziomu mocy pokaże jeden z nich.

  "P3" : maksymalna moc wynosi 2,8 kW
  "P4" : maksymalna moc wynosi 3,5 kW
  "P5" : maksymalna moc wynosi 4,5 kW
  "P6" : maksymalna moc wynosi 5,8 kW



- Podczas tego procesu brzmi długi dźwięk brzęczyka w celu potwierdzenia, aby wyjść i wyłączyć płytę grzewczą, naciśnij przycisk „ ”.

FUNKCJA WIFI (tylko dla CIES644DCWIFI)
Przede wszystkim należy pobrać aplikację Simply-Fy i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu mobilnym. Następnie zarejestrować swoją płytę indukcyjną. Szczegóły zamieszczono w załączniku.



Aby korzystać z funkcji Wi-Fi, należy włączyć płytę i nacisnąć przycisk Wi-Fi. Dioda WIFI miga szybko przez 5 sekund, co oznacza, że moduł WIFI jest w trakcie uruchamiania. Jeśli moduł WIFI połączy się z routerem, dioda WIFI będzie świecić przez cały czas. W przeciwnym razie dioda WIFI będzie migać w cyklach 1 sekunda świecenia i 1-sekundowa przerwa w świeceniu.

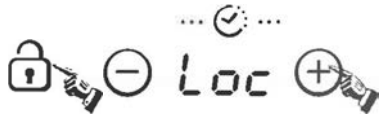
Jeśli połączenie jest poprawne, w Simply-Fy można znaleźć wiele informacji o płycie, np.: strefy zasilania, pozostały czas grzania.

Instrukcja użytkowania

Tryb bezpieczeństwa

Dla zapewnienia bezpieczeństwa dzieci płyta indukcyjna jest wyposażona w blokadę.

- **Blokada:**
  W trybie roboczym wciśnij i przytrzymaj przycisk "🔒" przez 3 sekundy, płyta przejdzie w tryb blokady, zegar wyświetli "LOC", a pozostałe przyciski, za wyjątkiem przycisku "⏻ ", zostaną wyłączone.



W trybie gotowości naciśnij przycisk "lock" (blokada), płyta przejdzie w tryb blokady, zegar pokazuje "LOC", a pozostałe przyciski zostaną wyłączone. Zegar przez chwilę wyświetla "LOC", a następnie gaśnie.

Naciśnięcie przycisku sterowania ⏻ spowoduje wyświetlenie przez chwilę symbolu "LOC".

- **Odblokowanie:**

  Przytrzymaj klawisz "Lock" przez 3 sekundy, a funkcja blokady zostanie dezaktywowana.

STREFA ELASTYCZNA

Strefę tę można traktować jako pojedynczą strefę lub jako dwie różne strefy, w zależności od wymogów związanych z gotowaniem.

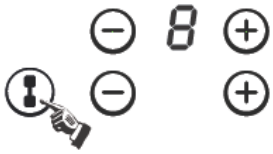
Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniami, jest automatycznie wyłączana po upływie minuty.

Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie patelni i równomierny rozkład ciepła, naczynia kuchenne powinny być prawidłowo umieszczone:

- Z przodu lub z tyłu strefy elastycznej, jeśli naczynia są mniejsze niż 22 cm.
- W dowolnym miejscu w przypadku większych naczyń.

Jako duża strefa

Aby aktywować strefę elastyczną jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć przeznaczone do tego przyciski.



Ustawienia mocy działają jak na każdym innym normalnym obszarze.

Jeśli garnek zostanie przesunięty z przodu do tyłu (lub odwrotnie), strefa elastyczna wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.

Dezaktywacja strefy ciągłej

Zresetowanie zasilania strefy ciągłej lub ponowne naciśnięcie przycisku ciągłości.

Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać strefę elastyczną jako dwie różne strefy o różnych ustawieniach zasilania, należy nacisnąć przeznaczone do tego przyciski.



Pola grzejne dysponują następującą mocą maksymalną:

Strefa grzewcza	Standardowe warunki	Boost
1	2000	3000
2	2000	3000
Strefa elastyczna	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Wymiary patelni

Pole grzejne	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1&2	140	220
3&4	160	220
Strefa Flexi	220	220x4000

Pola grzejne do pewnego stopnia automatycznie dopasowują się do średnicy patelni. Jednakże dno tej patelni musi mieć minimalną średnicę dostosowaną do odpowiedniego pola grzejnego. W celu uzyskania najlepszej wydajności płyty, umieść patelnię na środku pola grzejnego.

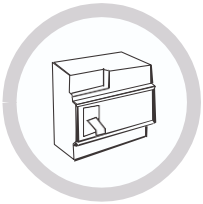
Wybór naczyń do gotowania



Można posiadać różne naczynia kuchenne.

1. Ta płyta indukcyjna może zidentyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować w jeden z poniższych sposobów:
   Umieść naczynie na polu grzejnym. Jeżeli odpowiednie pole grzejne wskazuje poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli miga „U”, naczynie nie nadaje się do stosowania z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany przez naczynie, nadaje się ono do użytkowania z płytą indukcyjną.
   UWAGA: Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
   Musi mieć płaskie dno o średnicy większej niż 14 cm.
3. Stosuj patelnię o średnicy równej wielkości grafiki wybranego pola.
   Używając garnka zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej wydajności. Jeśli używasz mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczynia mniejszego niż 140 mm.

Przypomnienie dotyczące bezpieczeństwa i konserwacji:



Do zabezpieczenia zasilania należy zastosować specjalny wyłącznik powietrzny.



Wyłącznie do użytku wewnątrz budynków.



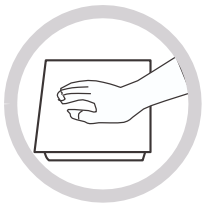
Nigdy nie myj płyty indukcyjnej bezpośrednio wodą.



Nie przechowuj pod płytą detergentów i materiałów łatwopalnych.



Przed podgrzaniem zawsze otwieraj szczelnie zamknięte pojemniki, takie jak puszki, w przeciwnym razie mogą one wybuchnąć.



Po dłuższym czasie gotowania pole grzejne pozostaje przez pewien czas gorące - nie dotykaj więc powierzchni ceramicznej.



Od czasu do czasu sprawdź, czy nic (np. szkło, papier itp.) nie blokuje wlotu powietrza pod płytą indukcyjną.



Nie pozostawiaj na płycie metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, ponieważ mogą się nagrzewać.



Nigdy nie używaj płyty indukcyjnej w pobliżu innego urządzenia wytwarzającego wysoką temperaturę, takiego jak kuchenka gazowa lub podgrzewacz parafinowy.



Indukcyjna płyta grzejna nie może nigdy pracować bez znajdującej się na niej żywności, w przeciwnym razie może to wpłynąć na jej działanie i spowodować zagrożenie.



W przypadku pęknięcia płyty należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażeń prądem elektrycznym.



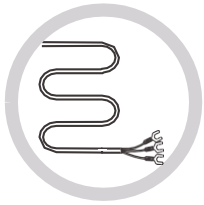
Nie umieszczaj na płycie grzewczej szorstkich lub nierównych naczyń, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę ceramiczną.



Regularnie czyść płytę indukcyjną, aby zapobiec przedostawaniu się ciał obcych do wentylatora i nieprawidłowej pracy urządzenia.



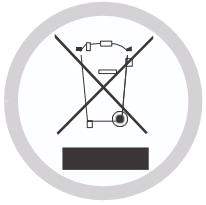
Dzieci lub osoby niedołężne powinny zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia. Nigdy nie zezwalaj na używanie urządzenia bez nadzoru.



W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego powinien on zostać wymieniony w serwisie lub przez inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła im instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia lub nadzoruje takie osoby.

Dzieci powinny być pod nadzorem osoby dorosłej, która zapewni, że nie będą się one bawić tym urządzeniem.



UTYLIZACJA: Nie utylizuj tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Konieczna jest selektywna zbiórka takich odpadów do specjalnego przetwarzania.

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, zapobiegniesz ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób.
Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on traktowany jak zwykły odpad z gospodarstwa domowego. Powinien on zostać przekazany do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby dowiedzieć się więcej na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Czystość i konserwacja

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo oczyścić w następujący sposób:

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

UWAGA: Przed czyszczeniem należy odłączyć zasilanie.

Wyświetlanie usterek i ich kontrola

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb ochronny i wyświetli jeden z poniższych kodów:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
F1-F6	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
F9-FA	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
FC	Złącze między płytą wyświetlacza a płytą główną jest uszkodzone.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E1/ E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Włącz po sprawdzeniu czy zasilanie jest prawidłowe.
E3/E4	Wskazanie czujnika temperatury płyty ze szkła ceramicznego płytki szklanej ceramicznej jest wysokie	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.
E5	Wskazanie czujnika temperatury IGBT jest wysokie.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

Powyższa tabela pokazuje, w jaki sposób oceniać i sprawdzać typowe usterki.
Nie demontuj urządzenia samodzielnie, gdyż może to spowodować uszkodzenie płyty indukcyjnej.

Obsługa klienta

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

-Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do źródła zasilania

-Przeczytać powyższą tabelę awarii i wyświetlacza.

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

Deklaracja specjalna

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

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

Дякуємо, що ви придбали індукційну варильну поверхню CANDY. Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням варильної поверхні, а також збережіть її на майбутнє.

Розміщуючи позначку CE CE на цій продукції, ми підтверджуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, які передбачені законодавством для цієї продукції.

Відповідно до цього, деталі цього приладу відповідають:

РЕГЛАМЕНТУ (ЄК) № 1935/2004 щодо матеріалів і предметів, які контактують з їжею

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування:

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

- УВАГА: Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не використовуйте пароочисник для очищення приладу
- Не залишайте на варильній поверхні такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки чи кришки каструль, оскільки вони можуть нагріватися. Перш ніж відкрити кришку, переконайтеся, що на ній нічого не розлилося.
- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- Після використання вимкніть зону варильної поверхні за допомогою елементів керування. Не покладайтеся на функцію виявлення каструлі.
- Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з окремою системою дистанційного керування.
- Засоби для відключення повинні бути включені в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електроустановок.
- У даній інструкції наведено тип кабелю для використання, беручи до уваги температуру задньої поверхні приладу.
- З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, цей прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, або підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається енергетичною компанією.
- УВАГА: Використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.
  - Завжди використовуйте відповідний посуд.
  - Завжди ставте каструлю по центрі конфорки, на якій ви готуєте.

- У жодному разі не кладіть нічого на панель керування.
- Не використовуйте поверхню як дошку для нарізання.
- Засоби для відключення повинні бути включені в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електроустановок.
- У даній інструкції наведено тип кабелю для використання, беручи до уваги температуру задньої поверхні приладу.
- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Шановний клієнте:

Дякуємо, що ви придбали індукційну варильну поверхню CANDY. Сподіваємося, що вона гарно прослужить вам протягом багатьох років.
Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням варильної поверхні, а також збережіть її на майбутнє.

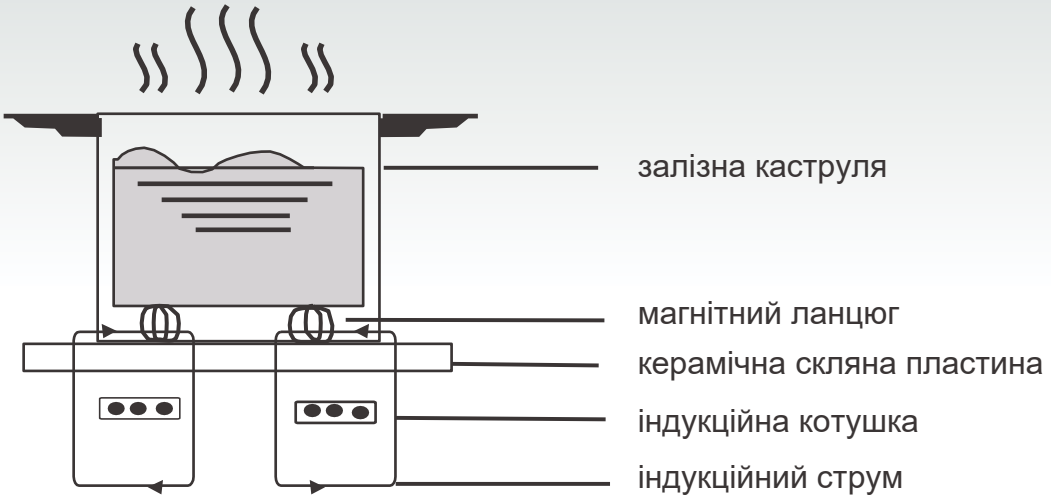
Представлення продукції

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

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

Принцип роботи

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



Безпека

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для домашнього використання.

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

- **Захист від перегрівання**

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

- **Виявлення дрібних чи немагнітних предметів**

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

- **Попередження про залишкове тепло**

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

- **Автоматичне вимкнення**

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

Рівень потужності	Конфорка автоматично вимикається через
1~5	8 годин
6~10	4 години
11~14	2 години
15	1 годину

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

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

Встановлення

1. Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на рисунку.
Із метою встановлення та використання потрібно зберегти додатковий простір у розмірі 5 мм навколо отвору. Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Обирайте термостійкі та ізоляційні матеріали для поверхні (деревина та інші подібні волокнисті чи гігроскопічні матеріали не слід використовувати як матеріал робочої поверхні, якщо вони належним чином не оброблені), щоб уникнути ураження електричним струмом, а також значної деформації, викликаної виділенням тепла з варильної поверхні. Як зображено на Рисунку (1):

Примітка: Безпечна відстань між боками варильної поверхні та внутрішніми поверхнями робочої зони повинна становити щонайменше 3 мм.

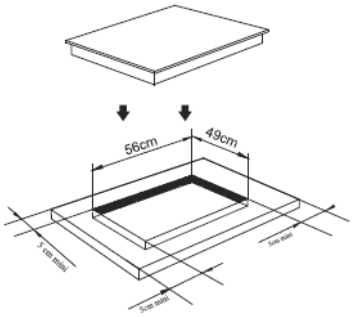
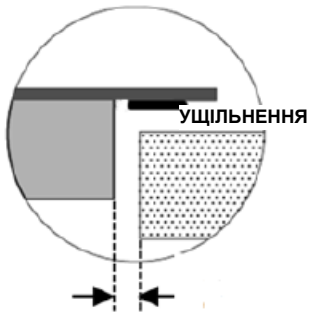


Рисунок (1)



Мін. 3 мм

2 Важливо забезпечити належну вентиляцію індукційної варильної поверхні та переконатися, що отвори для забору і виходу повітря не заблоковані.

Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена правильно, як зображено на Рисунку 2.

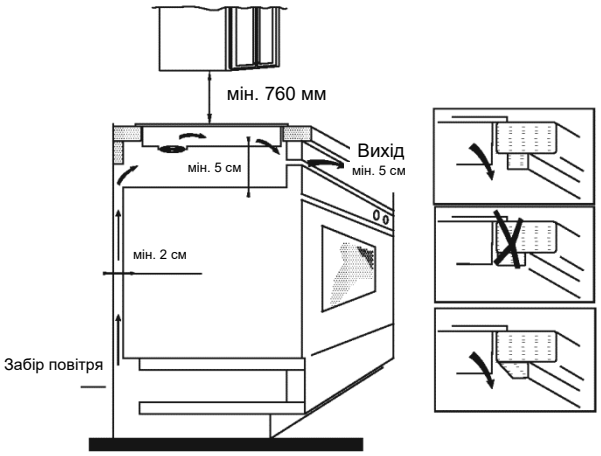
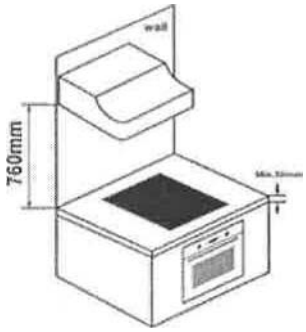


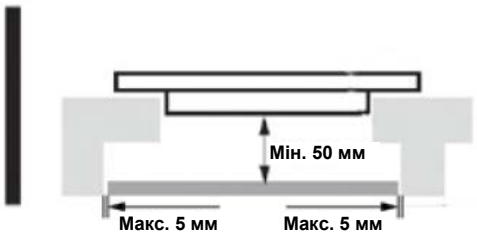
Рисунок (2)



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

УВАГА: Забезпечення належної вентиляції

Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня належним чином вентилюється, а отвори забору та виходу повітря не заблоковані. Щоб уникнути випадкового дотику до надмірно нагрітого дна варильної поверхні або неочікуваного ураження електричним струмом під час роботи, потрібно встановити дерев’яну вставку, закріплену гвинтами на мінімальній відстані 50 мм від дна варильної поверхні. Дотримуйтеся нижченаведених вимог.

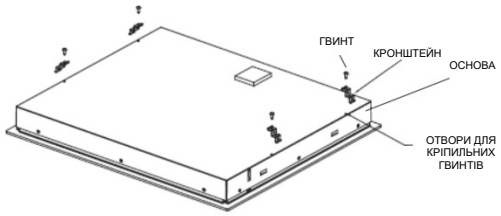


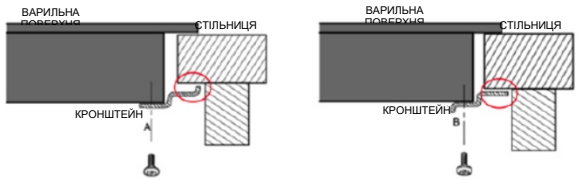
Примітка: Вентиляційні отвори знаходяться зовні навколо варильної поверхні. Встановлюючи варильну поверхню, ВИ ПОВИННІ переконатися, що ці отвори не заблоковані робочою поверхнею.

Примітка: Пам’ятайте, що клей, який використовується для кріплення пластику чи дерева до меблів, повинен бути стійким до температур не нижчих ніж 150°C, щоб уникнути відклеювання панелі.

Задня стіна, межуючі та оточуючі поверхні повинні зі свого боку витримувати температуру 90°C.

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





Примітка: Кронштейни за жодних умов не повинні торкатися внутрішніх поверхонь робочої зони після встановлення (див. рисунок).

Застереження:

(1) Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати тільки кваліфікований фахівець. У нас є власні кваліфіковані монтажники. У жодному разі не намагайтеся встановити прилад самостійно.

(2) Індукційну варильну поверхню не слід встановлювати над холодильником, морозильною камерою, посудомийною машиною чи сушильною машиною.

(3) Індукційну варильну поверхню слід встановлювати в такий спосіб, щоб забезпечити оптимальне виділення тепла.

(4) Стіна та зона над варильною поверхнею повинні бути стійкими до високих температур.

(5) Щоб уникнути пошкодження, подвійний шар і клей повинні бути термостійкими.

(6) Не слід використовувати пароочисник.

4. Підключення до джерела живлення

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

Напруга	Підключення проводів			
380-415 В 3N~	1 L1	2 L2	3 4 N	5
	Чорний	Коричневий	Синій	Жовтий/Зелений
220-240 В~	1 2 L		3 4 N	5
	Чорний і коричневий		Синій	Жовтий/Зелений

Рисунок (3)

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

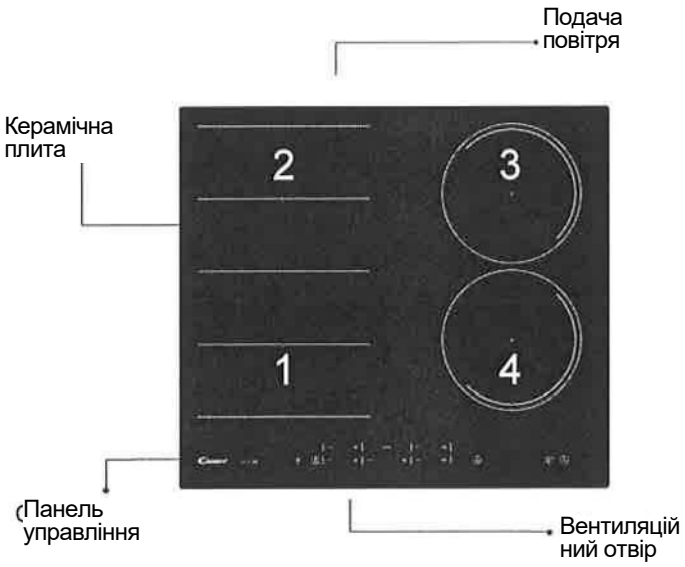
Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами.

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

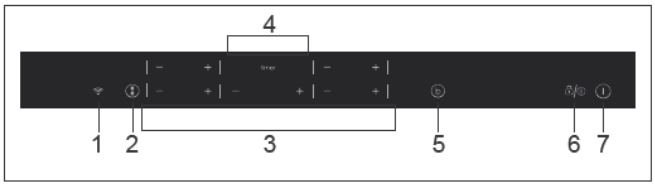
Кабель не слід згинати чи стискати. Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

Примітка: нижня поверхня та шнур живлення варильної поверхні стануть недоступними після встановлення.

Схема індукційної варильної поверхні:



Схематичне зображення панелі керування



1. Кнопка WI FI
2. Кнопка Flexi
3. Кнопка регулювання потужності
4. Кнопка регулювання таймера
5. Посилення
6. Блокування чи пауза
7. Вимикач (On/Off)

Інструкції з використання

Після ввімкнення живлення одноразово пролунає дзвінок, а всі індикатори засвітяться на одну секунду та згаснуть. Тепер варильна поверхня перебуває в режимі очікування. Помістіть каструлю посередині варильної зони.

Інструкції з експлуатації

- Натисніть елемент керування «⏻», усі індикатори відображатимуть «- -».



Виберіть рівень потужності, натиснувши кнопку «+» чи «-» для відповідної індукційної зони. Спершу індикатор відображає «8» або «1 » після натиснення кнопки «+» чи «-». Збільшіть або зменшіть потужність, натиснувши кнопку «+» чи «-».



Якщо натиснути кнопки «+» і «-» одночасно, налаштування потужності повернеться до «0», а варильна зона вимкнеться.



Запам'ятайте: Після натиснення кнопки «⏻» індукційна варильна поверхня повернеться в режим очікування, якщо протягом двох хвилин не буде виконано жодної іншої дії.

*У звичному робочому режимі, на будь-яких рівнях потужності, максимальна сукупна потужність зони 1 і 2 не перевищує 3600 Вт.

Функція посилення

Натисніть кнопку «ⓑ », індикатор рівня потужності відображатиме «b».



Увага:

1. Функція посилення працюватиме лише протягом 5 хвилин, після чого варильна зона повернеться до початкових налаштувань.
2. Функція посилення поширюється на всю варильну зону.
3. При активації функції посилення 1-ї та 3-ї варильних зон зона PRO автоматично обмежена рівнем 2.
   І навпаки, при активації функції посилення варильної зони PRO 1-а і 3-я варильні зони автоматично обмежені рівнем 2.

Скасування режиму «ПОСИЛЕННЯ»

Режим «Посилення» можна скасувати, натиснувши елемент керування «+» або «-» відповідної зони.



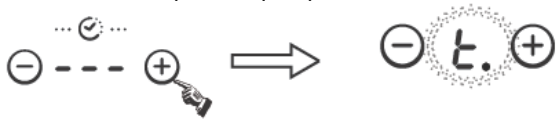
Функція таймера

Якщо ввімкнено більше ніж 1 зону:

- активуйте вибрану зону, натиснувши кнопку «+» або «-» відповідної зони, блиматимуть відповідні цифри



- потім натисніть кнопку таймера «+» або «-» , індикатор рівня потужності блиматиме і відображатиме «t», а індикатор таймера просто блиматиме



- Спочатку індикатор відображає «0:10», встановіть час, натиснувши кнопку «+» чи «-». Налаштувавши час, ви можете вибрати рівень потужності варильної зони.
- Потім встановіть час в діапазоні між 1 хвилиною та 9 годинами 59 хвилинами, натиснувши кнопку «+» чи «-».
- Одноразове натиснення кнопки «+» збільшує час на одну хвилину; утримування кнопки «+» збільшує час на 10 хвилин»; коли час перевищить 1 годину, тоді утримування кнопки «+» збільшуватиме час на 30 хвилин.
- Одноразове натиснення кнопки «-» зменшує час на одну хвилину; утримування кнопки «-» зменшує час на 10 хвилин»; коли час перевищить 2 години, тоді утримування кнопки «-» зменшуватиме час на 30 хвилин.
- Ви можете налаштувати рівень потужності в режимі таймера.

Якщо таймер встановлено для більше ніж 1 зони:

- Таймер можна налаштувати на всіх 4-х варильних зонах. Коли налаштувати час для декількох варильних зон одночасно, увімкнуться десяткові розділювачі відповідних варильних зон.



- На екрані таймера відображатиметься час, який завершиться першим. Розділювач відповідної зони буде ввімкнений і блиматиме. Після завершення відліку таймера відповідна зона вимкнеться. Потім відображатиметься новий час, який завершиться першим, а на відповідній зоні блиматиме розділювач.



- Якщо таймер буде налаштований, але не активований для жодної зони, він просто здійснюватиме відлік.

Примітка:

1. Якщо таймер налаштовано на 0, його буде вимкнено.
2. Коли час спливе, відповідна варильна зона вимкнеться.
3. Після налаштування таймера індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд, а налаштований час буде автоматично підтверджено.
4. У режимі таймера одночасне натиснення кнопок «+» і «-» на таймері скидає налаштування таймера до «0», а час анулюється.

Інструкції з використання

Режим паузи

- **Для входу в режим паузи:**

  Під час роботи варильних зон натисніть кнопку « », усі індикатори відображатимуть «11», а конфорки припинять нагрівання.

  У цей час можна використовувати лише кнопки «🔒» і «⏻».



- **Для виходу з режиму паузи:**

  Натисніть кнопку «🔒» повторно, екран відобразить початкові налаштування, а конфорки продовжать нагрівання.

Примітка:

1 Натиснення та утримування кнопки «🔒» протягом менше 3 секунд активує режим паузи.

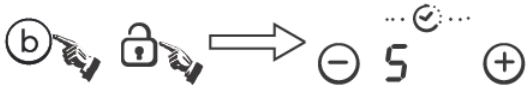
2. Натиснення та утримування кнопки «🔒» протягом більше 3 секунд активує режим блокування.

Функція керування потужністю

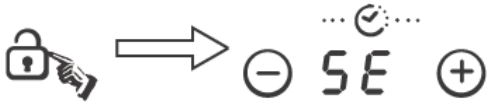
Ви можете налаштувати максимальний рівень споживання потужності індукційною варильною поверхнею, вибравши з-поміж різних діапазонів потужності.
Індукційні варильні поверхні мають здатність автоматично обмежувати свою потужність і працювати на нижчому рівні для уникнення ризику перевантаження.

Процес керування потужністю:

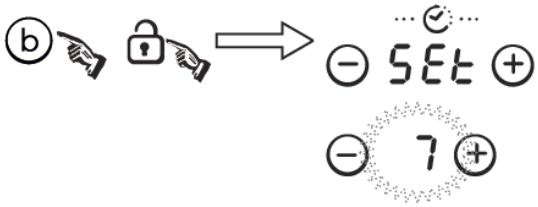
- Натисніть кнопки « ⓑ » та «🔒» одночасно, індикатор таймера відображатиме «5».



Потім натисніть кнопку «🔒», індикатор таймера відображатиме «SE».



Потім натисніть кнопки « ⓑ » та «🔒» одночасно, індикатор таймера відображатиме «SEt», а індикатор рівня потужності відображатиме «7», що позначатиме рівень потужності 7. Стандартний режим використовує потужність на рівні 7,2 кВт.



- Натисніть кнопку «⏻», щоб вийти з функції керування потужністю.



Для перемикання на інший рівень:

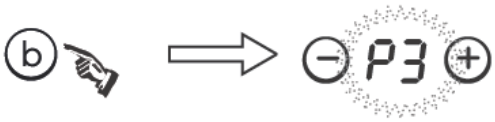
- Продовжуйте натискати кнопку « ⓑ », рівень потужності перемикатиметься кожні 5 секунд. Існує 5 рівнів потужності, від «P3» до «P7». Індикатор рівня потужності відображатиме один із них.

  "P3" : максимальна потужність становить 2,8 кВт.

  "P4" : максимальна потужність становить 3,5 кВт.

  "P5" : максимальна потужність становить 4,5 кВт.

  "P6" : максимальна потужність становить 5,8 кВт.



- Під час цього процесу звучить довгий дзвінок для підтвердження, натисніть кнопку «⏻», щоб вийти та вимкнути варильну поверхню.

ФУНКЦІЯ WI-FI (лише для CIES644DCWIFI)
Найперше ви повинні завантажити додаток Simply-Fy та встановити його на свій мобільний пристрій. Потім зареєструвати свою індукційну варильну поверхню. Детальніше див. у додатку.



Для використання функції WI-FI увімкніть варильну поверхню та натисніть кнопку WI-FI. Світлодіодний індикатор WI-FI швидко блиматиме протягом 5 секунд, що повідомить про завантаження модуля WI-FI. Якщо модуль WI-FI підключиться до маршрутизатора, світлодіодний індикатор WI-FI світитиметься безупинно. В іншому разі, світлодіодний індикатор WI-FI блиматиме циклічно: протягом 1 секунди буде ввімкнений і так само протягом 1 секунди – вимкнений.

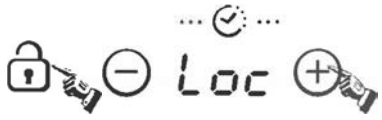
При правильному підключенні ви знайдете багато інформації щодо варильної поверхні в додатку Simply-Fy. Наприклад, ви дізнаєтеся про потужність зони, час нагрівання, що залишився, тощо.

Інструкції з використання

Режим безпеки

Задля безпеки дітей індукційна варильна поверхня оснащена внутрішнім блокувальним пристроєм.

- **Блокування:**
  У робочому режимі натисніть та утримуйте кнопку «🔒» протягом 3 секунд і варильна поверхня перейде в режим блокування, таймер відображатиме «LOC», а інші кнопки будуть вимкнені, окрім кнопки «⏻».



  У робочому режимі натисніть кнопку «Блокування» («Lock») і варильна поверхня перейде в режим блокування, таймер відображатиме «LOC», а інші кнопки будуть вимкнені. Таймер деякий час відображатиме «LOC», а потім згасне.

  Якщо натиснути елемент керування ⏻, деякий час відображатиметься «LOC».

- **Розблокування:**
  Утримуйте кнопку «Блокування» («Lock») протягом 3 секунд і функція блокування буде скасована.

ГНУЧКА ЗОНА

Цю зону будь-коли можна використовувати як одну конфорку або дві окремі конфорки відповідно до потреб приготування.

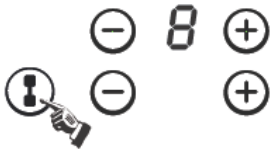
Гнучка зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо. Працюючи як одна конфорка, та частина, на якій немає посуду, автоматично вимикається через одну хвилину.

Для правильного виявлення каструлі та рівномірного розподілення тепла посуд потрібно встановлювати належним чином:

- Спереду та позаду гнучкої зони, якщо посуд менший ніж 22 см.
- Будь-де, якщо посуд більший.

Як одна велика зона

Щоб активувати гнучку зону як одну велику конфорку, просто натисніть відповідні кнопки.



Налаштування потужності працює, як і будь-яка інша звичайна зона.

Якщо перемістити каструлю з передньої частини на задню (або навпаки), гнучка зона виявить нове положення, зберігаючи такий самий рівень потужності.

Деактивація суцільної зони

Скидання потужності суцільної зони або повторне натиснення кнопки суцільної зони

Як дві окремі зони

Щоб використовувати гнучку зону як дві різні конфорки з різними налаштуваннями потужності, натисніть відповідні кнопки.



Максимальна потужність варильних зон є наступною:

Варильна зона	Нормальний	Посилення
1	2000	3000
2	2000	3000
Гнучка зона	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Розмір каструлі

Варильна зона	Діаметр основи індукційного посуду	
	Мінімум (мм)	Максимум (мм)
1 і 2	140	220
3 і 4	160	220
Гнучка зона	220	220x4000

Варильні зони до певної межі автоматично пристосовуються до діаметра каструлі. Проте дно такої каструлі повинно мати мінімальний діаметр відповідно до варильної зони. Для максимальної ефективності варильної поверхні помістіть каструлю посередині варильної зони.

Вибір посуду



Ви можете мати декілька різних типів посуду.

1. Ця індукційна варильна поверхня може визначати безліч типів посуду, які можна перевірити одним із наступних способів:

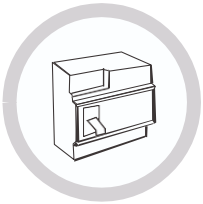
   Помістіть посуд на варильну зону. Якщо відповідна варильна зона відображає рівень потужності, тоді посуд підходить. Якщо блимає «U», тоді посуд не підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.

2. Прикладіть магніт до посуду. Якщо магніт притягується до посуду, тоді цей посуд підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
   Запам’ятайте: Основа посуду повинна містити магнітний матеріал.
   Посуд повинен мати плоске дно діаметром більше ніж 14 см.

3. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони.

   Якщо каструля трохи ширша, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо вибрати меншу каструлю, ефективність буде нижче передбачуваного рівня. Каструля діаметром менше ніж 140 мм може бути не виявлена варильною поверхнею.

Нагадування про безпеку і технічне обслуговування:



Слід використовувати відповідний повітряний вимикач живлення.



Лише для внутрішнього використання.



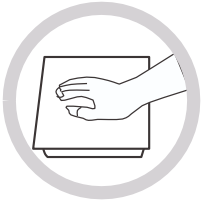
Ніколи не очищуйте індукційну варильну поверхню безпосередньо за допомогою води.



Не зберігайте миючі засоби чи легкозаймисті матеріали під варильною поверхнею.



Завжди відкривайте герметичні ємкості (наприклад, консерви) перед нагріванням, в іншому разі вони можуть вибухнути.



Якщо варильна зона була ввімкнена протягом тривалого часу, поверхня після цього залишається гарячою ще деякий час – тому не торкайтеся до керамічної поверхні.



Час від часу перевіряйте, чи ніякі сторонні предмети (наприклад, скло, папір тощо) не блокують забір повітря під індукційною варильною поверхнею.



Не залишайте металеві предмети на варильній поверхні, наприклад, ножі, виделки, ложки або кришки, оскільки вони можуть нагрітися.



Ніколи не використовуйте індукційну варильну поверхню біля інших приладів, які генерують високі температури, наприклад, газової плити чи керосинки.



Ніколи не допускайте, щоб індукційна варильна поверхня працювала без їжі, оскільки її робочі властивості можуть зазнати негативного впливу, а також може виникнути небезпека.



Якщо варильна поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.



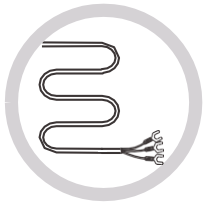
Не поміщайте шорсткий чи нерівний посуд на варильну поверхню, оскільки це може пошкодити керамічну поверхню.



Регулярно очищуйте індукційну варильну поверхню, щоб запобігти потраплянню сторонніх предметів у вентилятор та уникнути несправності приладу.



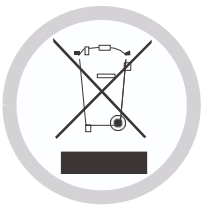
Не допускайте дітей і немічних осіб до приладу.
Ніколи не дозволяйте їм використовувати прилад без нагляду.



У разі пошкодження кабелю живлення його заміну має здійснити наш фахівець з обслуговування чи інша відповідна кваліфікована особа.

Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкції щодо використання пристрою з боку особи, яка відповідає за їхню безпеку.

Не залишайте дітей без нагляду, а також переконайтеся, що вони не граються з приладом.



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

Цей прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО).
Правильна утилізація цього приладу допоможе запобігти потенційній шкоді навколишньому середовищу чи здоров'ю людей, яка можлива при неналежній утилізації приладу.
Позначка на продукції означає, що її не можна поміщати разом із звичайними побутовими відходами. Цю продукцію слід доправити в пункт збору для переробки електричних та електронних компонентів.
Цей прилад повинен бути утилізований відповідними фахівцями. Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

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

Очищення та обслуговування

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очищувати такими способами:

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

Запам'ятайте: Перед очищенням відключіть подачу живлення.

Відображення повідомлення про помилку та огляд

У разі виникнення будь-яких несправностей індукційна варильна поверхня автоматично перейде в захисний режим і відобразить один із наступних кодів:

Проблема	Можливі причини	Рішення
F1-F6	Несправність датчика температури	Зверніться до постачальника.
F9-FA	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізольованим затвором.	Зверніться до постачальника.
FC	Несправність підключення між платою дисплея та основною платою.	Зверніться до постачальника.
E1/E2	Аномальна мережева напруга	Перевірте, чи відповідає мережева напруга нормальному рівню. Увімкніть живлення, коли рівень напруги нормалізується.
E3/E4	Високі показники датчика температури керамічної скляної пластини	Перезавантажте прилад після того, як індукційна варильна поверхня охолоне.
E5	Високі показники датчика температури біполярного транзистора з ізольованим затвором	Перезавантажте прилад після того, як індукційна варильна поверхня охолоне.

Вищенаведена таблиця показує, як виявити та перевірити найпоширеніші несправності.
Не демонтуйте прилад самостійно, оскільки ви можете пошкодити індукційну варильну поверхню.

Служба підтримки клієнтів

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

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

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

Спеціальна заява

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

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

Zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY.
Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

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

Deli te naprave so po potrebi skladni z:

UREDBO EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:

- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
- OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara.
- NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da bi se izognili morebitnemu električnemu udaru.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Na površino kuhalne plošče ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, saj se lahko segrejejo. Pred odpiranjem pokrova morate obrisati morebitno razlito tekočino.

- Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena.
- Po uporabi izklopite kuhalno mesto. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
- V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščene servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna.
- POZOR: Da bi se izognili nenamerni ponastavitvi termičnega prekinjala, kuhalne plošče ne smete napajati prek zunanje naprave, npr. časovnika, in je ne smete priključiti na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite plošč, ki so vgrajene v napravi. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.
  - Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.
  - Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate.
  - Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.
  - Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.
  - Sredstva za izklop morajo biti vgrajena v stalno napeljavo skladno s pravili glede napeljave.
  - V navodilih je navedena vrsta kabla, ki ga morate uporabiti, pri čemer je treba upoštevati tudi temperaturo zadnje površine naprave.
  - Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena.
  - POZOR: Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup indukcijske kuhalne plošče CANDY. Upamo, da vam bo dolga leta dobro služila.
Pred uporabo kuhalne plošče natančno preberite ta navodila in jih hranite na varnem mestu za poznejšo uporabo.

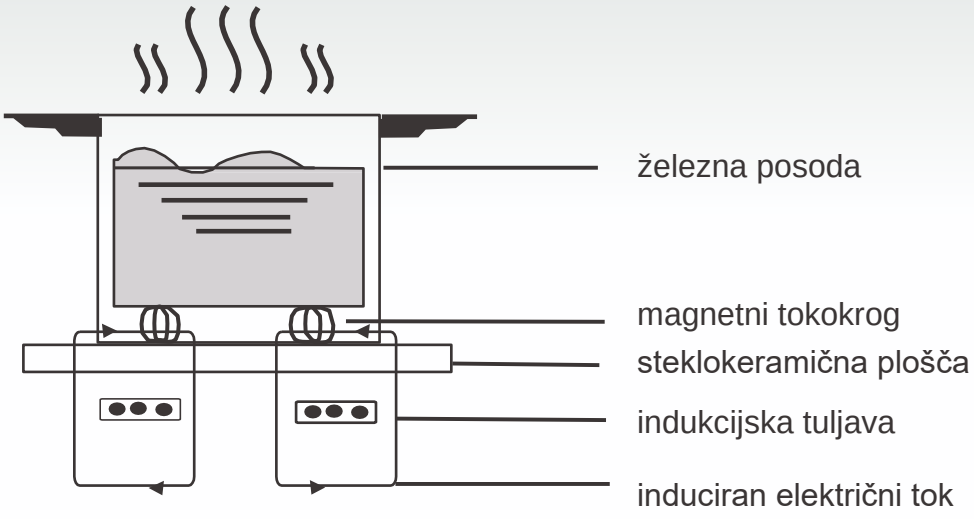
Predstavitev izdelka

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

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

Način delovanja

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



Varnost

Ta kuhalna plošča je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.

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

- **Zaščita pred pregrevanjem**

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

- **Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov**

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

- **Opozorilo za preostalo toploto**

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

- **Samodejen izklop**

Še ena varnostna funkcija indukcijske kuhalne plošče je samodejen izklop. To se zgodi, ko pozabite izklopiti katero od kuhališč. V spodnji razpredelnici je naveden privzeti čas, po katerem se kuhalna plošča samodejno izklopi:

Stopnja moči	Ogrevano območje se samodejno izklopi po:
1–5	8 urah
6–10	4 urah
11–14	2 urah
15	1 uri

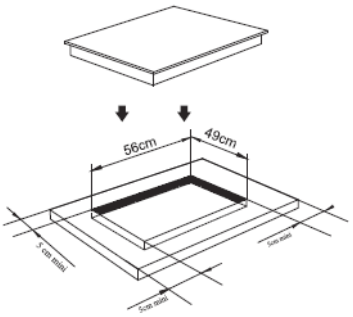
Ko posodo odstranite s kuhališča, se kuhališče takoj preneha segrevati in se po enominutnem zvočnem signalu izklopi.

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

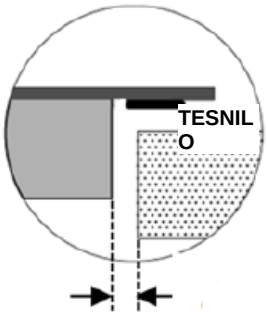
Vgradnja

1. V delovno površino izrežite luknjo ustrezne velikosti, kot prikazuje skica.
Okoli luknje mora ostati še vsaj 5 cm površine, da lahko kuhalno ploščo vgradite in uporabljate.
Debelina delovne površine mora biti vsaj 30 mm.
Izdelana mora biti iz izoliranega in na vročino odpornega materiala (za delovno površino ne smete uporabljati lesa ali podobnega vlaknastega oz. higroskopnega materiala, razen če je impregniran), da se izognete električnemu udaru in večjim deformacijam, ki jih povzroči toplota s kuhalne plošče. Kot prikazuje Slika (1):

Opomba: Zaradi varnosti mora biti razdalja med robovi kuhalne plošče in notranjo površino delovne plošče vsaj 3 mm.



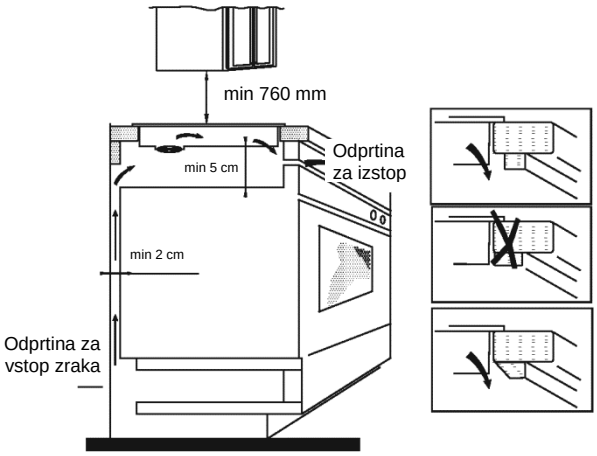
Slika (1)



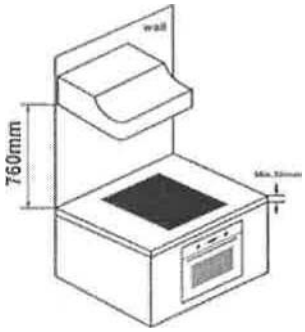
Min. 3 mm

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

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



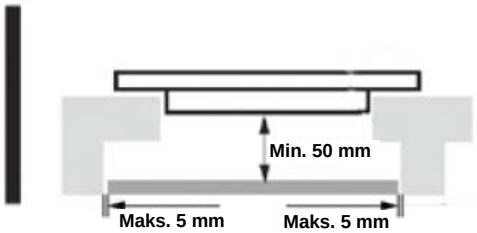
Slika (2)



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

OPOZORILO: ZAGOTAVLJANJE USTREZNEGA PREZRAČEVANJA

Zagotovite, da ima indukcijska kuhalna plošča zadostno prezračevanje in da odprtine za zrak niso zakrite. Da se ne bi po nesreči dotaknili pregretega spodnjega dela kuhalne plošče ali da med delovanjem ne bi prišlo do električnega udara, morate na minimalni razdalji 50 mm od spodnjega dela kuhalne plošče z vijaki pritrditi leseno ploščo. Upoštevajte spodnje zahteve.

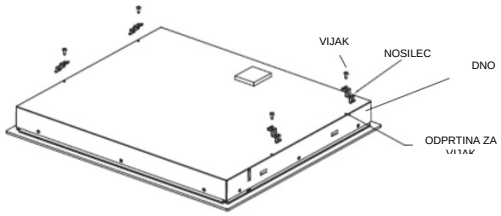


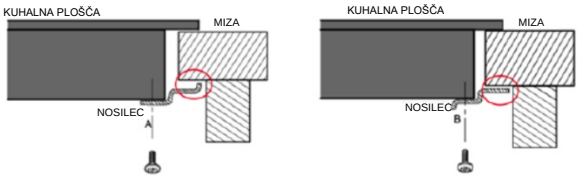
Opomba: Na zunanjih robovih kuhalne plošče so odprtine za prezračevanje. Pri vgradnji kuhalne plošče MORATE zagotoviti, da delovna plošča ne prekrije teh odprtin.

Opomba: Upoštevajte, da mora biti lepilo, s katerim je plastični ali leseni material prilepljen na pohištvo, odporno na temperature nad 150 °C, da se plošča ne odlepi.

Zadnja stena in sosednje površine morajo prenesti temperaturo okrog 90 °C.

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





Opomba: Po vgradnji se nosilci nikakor ne smejo dotikati notranje površine delovne plošče (glejte sliko).

Opozorila:

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

4. Priključitev na električno omrežje

Skladno z veljavnim standardom morate vtičnico povezati z enopolnim prekinjalom. Priključitev je prikazana na Sliki 3.

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

Slika (3)

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

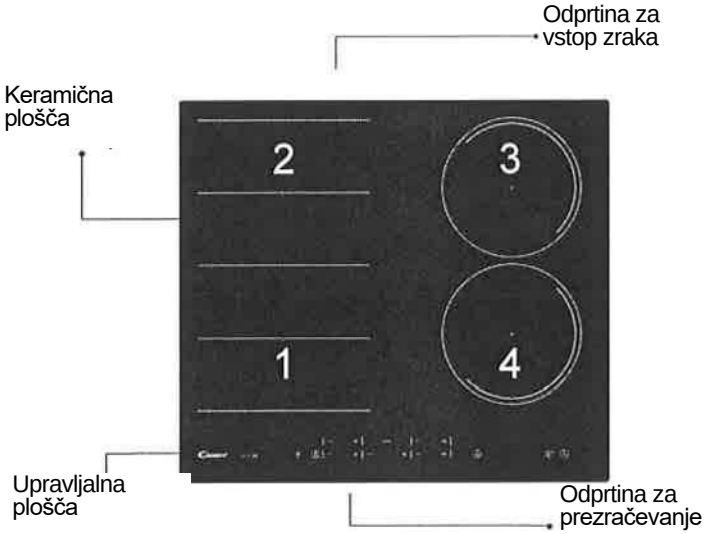
Če kuhalno ploščo priključite neposredno na električno omrežje, morate vgraditi varovalko z razdaljo med kontakti vsaj 3 mm.

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

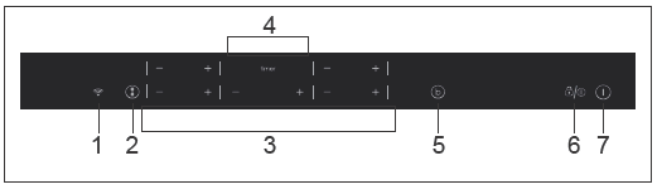
Kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen. Stanje kabla je treba redno preverjati. Zamenja ga lahko samo ustrezno usposobljen strokovnjak.

Opomba: po vgradnji nimate dostopa do spodnje površine in napajalnega kabla kuhalne plošče.

Skica indukcijske kuhalne plošče:



Skica upravljalne plošče



1. Tipka za Wi-Fi
2. Fleksibilna tipka
3. Tipka za nastavitev moči
4. Tipka za nastavitev časa
5. Segrevanje z ojačano močjo
6. Tipka za zaklepanje ali premor
7. Vklop/Izklop

Navodila za uporabo

Ko vklopite kuhalno ploščo, se oglasi zvočni signal in za eno sekundo se osvetlijo vsi indikatorji, nato pa ugasnejo. Kuhalna plošča je zdaj v stanju pripravljenosti. Postavite posodo na sredino kuhališča.

Delovna navodila

- Ko pritisnete tipko »⏻«, vsi indikatorji kažejo »- -«.



Izberite stopnjo moči, tako da pritisnete tipko »+« ali »–« za izbrano kuhališče. Na indikatorju se najprej prikaže »8« ali »1«. Prilagodite stopnjo s pomočjo tipke »+« ali »–«.



Če hkrati pritisnete tipki »+« in »–«, nastavitev stopnje preklopi nazaj na »0« in kuhališče se izklopi.



Opomba: Ko je pritisnjena tipka »⏻«, indukcijska kuhalna plošča preklopi v stanje pripravljenosti, če v dveh minutah ne pritisnete druge tipke.

*V normalnem načinu delovanja pri kateri koli stopnji moči največja skupna moč kuhališč št. 1 in št. 2 ne preseže 3600 W.

Funkcija segrevanja z ojačano močjo

Če pritisnete tipko »b«, indikator stopnje moči prikaže »b«.



Opozorilo:

1. Funkcija segrevanja z ojačano močjo deluje pet minut, nato pa kuhališče preklopi na prej nastavljeno stopnjo.
2. Ta funkcija deluje na vseh kuhališčih.
3. Ko vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na prvem ali tretjem kuhališču, je moč kuhališča PRO samodejno omejena na stopnjo 2.
   Če pa vklopite funkcijo segrevanja z ojačano močjo na kuhališču PRO, je moč prvega in tretjega kuhališča samodejno omejena na stopnjo 2.

Izklop načina segrevanja z ojačano močjo

Način segrevanja z ojačano močjo izklopite s pritiskom na tipko »+« ali »–« za ustrezno kuhališče.

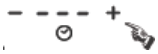


Funkcija časovnika

Če je vklopljeno več kot eno kuhališče:

- Vklopite izbrano kuhališče s pritiskom tipke »+« ali »–« za ustrezno kuhališče. Utripale bodo ustrezne številke.



- Nato pritisnite tipko časovnika »+« ali »–« . Utripal bo indikator stopnje moči, ki bo pokazal »t«, in indikator časovnika.



- Na začetku indikator kaže »0:10«. Nastavite čas s pritiskom na tipko »+« ali »–«. Po nastavitvi časa lahko izberete stopnjo moči kuhališča.
- Nato 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 deset minut. Če tipko »+« pritisnite in zadržite, ko čas preseže eno uro, čas podaljšate za 30 minut.
- Če tipko »–« pritisnete enkrat, čas skrajšate za eno minuto. Če tipko »–« pritisnete in zadržite, čas skrajšate za deset minut. Če tipko »+« pritisnite in zadržite, ko čas preseže dve uri, čas skrajšate za 30 minut.
- V načinu časovnika lahko nastavljate stopnjo moči.

Če je časovnik nastavljen na več kot enem kuhališču:

- Časovnik lahko nastavite na vseh štirih kuhališčih. Ko hkrati nastavite čas za več kuhališč, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhališč.



- Na prikazovalniku časovnika je prikazan čas, ki najprej izgine. Pika ustreznega območja bo prikazana, ampak bo utripala. Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezno kuhališče izklopilo. Nato se pokaže nov časovnik in pri ustreznem kuhališču začne utripati pika.



- Če je časovnik nastavljen, toda ni vklopljen za nobeno kuhališče, deluje kot odštevalnik časa.

Opomba:

1. Ko časovnik pokaže 0 minut, se izklopi.
2. Ko čas poteče, se ustrezno kuhališče izklopi.
3. Če po nastavitvi časovnika indikator 5 sekund utripa, je nastavljen čas samodejno potrjen.
4. V načinu časovnika se s hkratnim pritiskom tipke »+« ali »–« nastavitev povrne na »0«, časovnik pa je preklican.

Navodila za uporabo

Način premora

o Vklop načina premora:

Ko so kuhališča vklopljena, pritisnite tipko »🔒«.
Vsi indikatorji kažejo »11« in segrevanje se konča.

Zdaj lahko uporabljate samo tipki »🔒« in »⏻«.



○ Izklop načina premora:

Znova pritisnite tipko »🔒«. Prikazovalniki pokažejo prvotno nastavitev in segrevanje kuhališč se nadaljuje.

Opomba:

1. Če pritisnete tipko »🔒« za manj kot 3 sekunde, vklopite način premora.

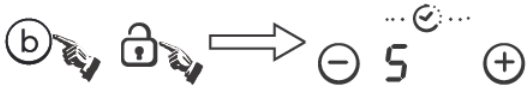
2. Če pritisnete tipko »🔒« za več kot 3 sekunde, vklopite funkcijo zaklepanja.

Funkcija uravnavanja moči

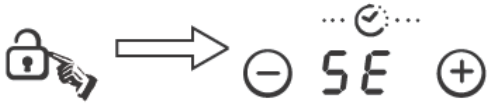
Indukcijski kuhalni plošči lahko nastavite največjo stopnjo moči, pri čemer lahko izbirate med različnimi stopnjami. Indukcijske kuhalne plošče lahko samodejno omejijo stopnjo delovanja tako, da delujejo pri nižji moči, kar zmanjša tveganje preobremenitve.

Delovanje uravnavanja moči:

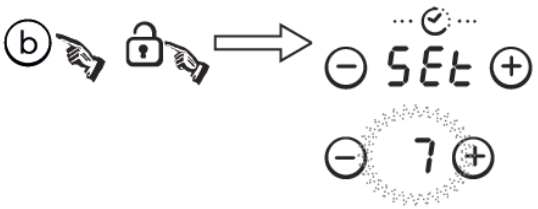
○ Hkrati pritisnite tipki »ⓑ« in »🔒«. Indikator časovnika kaže »5«.



Nato pritisnite tipko »🔒«. Indikator časovnika kaže »SE«.



Nato hkrati pritisnite tipki »ⓑ« in »🔒«. Indikator časovnika kaže »SEt«, kazalnik stopnje moči pa kaže »7«, kar pomeni stopnjo moči 7. Privzet način je 7,2 Kw.



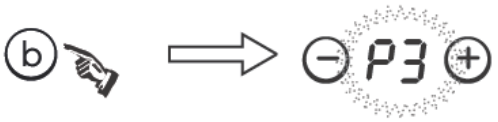
○ Pritisnite tipko »⏻« za izhod iz funkcije uravnavanja moči.



Sprememba stopnje moči:

○ Če večkrat pritisnete tipko »ⓑ«, se bo stopnja moči spremenila vsakih 5 sekund. Na voljo je pet stopenj, tj. od »P3« do »P7«. Indikator stopnje moči bo prikazal izbrano stopnjo.

"P3" : največja dosežena moč delovanja je 2,8 Kw.
"P4" : največja dosežena moč delovanja je 3,5 Kw.
"P5" : največja dosežena moč delovanja je 4,5 Kw.
"P6" : največja dosežena moč delovanja je 5,8 Kw.



o Pri tem se dalj časa oglaša zvočni signal. Pritisnite tipko »⏻« za izhod in izklop kuhalne plošče.

FUNKCIJA WI-FI (samo za model CIES644DCWIFI)
Najprej prenesite program Simply-Fy in ga namestite na svojo prenosno napravo. Nato prijavite svojo indukcijsko kuhalno ploščo.
Za več informacij glejte prilogo.



Če želite uporabiti funkcijo upravljanja prek povezave Wi-Fi, vklopite kuhalno ploščo in pritisnite gumb Wi-Fi. LED-lučka povezave Wi-Fi bo 5 sekund hitro utripala, kar pomeni, da se modul Wi-Fi zaganja. Če se modul Wi-Fi poveže z usmerjevalnikom, bo LED-lučka povezave Wi-Fi svetila neprekinjeno. V nasprotnem primeru bo LED-lučka povezave Wi-Fi utripala v intervalih, tj. eno sekundo bo lučka prižgana, eno sekundo ugasnjena.

Če se modul pravilno poveže, lahko v programu Simply-Fy najdete številne informacije o kuhalni plošči, npr. moč kuhališča in preostali čas segrevanja.

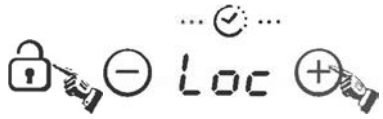
Navodila za uporabo

Varnostni način

Zaradi varnosti otrok je indukcijska kuhalna plošča opremljena s funkcijo za zaklepanje.

- **Zaklepanje:**

  V načinu delovanja za 3 sekunde pritisnite tipko »🔒«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene, razen tipke »⏻«.



  V načinu pripravljenosti pritisnite tipko »zaklepanje«. Kuhalna plošča preklopi v zaklenjeni način, časovnik pokaže »LOC«, preostale tipke pa so onemogočene. Časovnik za nekaj časa pokaže »LOC«, nato pa se izklopi.

  Če pritisnete tipko ⏻, se bo za nekaj časa pokazalo »LOC«.

- **Odklepanje:**

  Za 3 sekunde zadržite tipko »zaklepanje« in funkcija zaklepanja bo izklopljena.

FLEKSIBILNO OBMOČJE

Kuhališče lahko uporabljate kot eno kuhalno območje ali kot dve različni območji, odvisno od trenutnih potreb kuhanja.

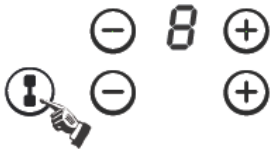
Fleksibilno območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej. Ko kuhališče uporabljate kot eno kuhalno območje, se del, na katerem ni posode, po eni minuti samodejno izklopi.

Da zagotovite pravilno zaznavanje posode in enakomerno porazdelitev toplote, morate posodo postaviti pravilno:

- na sprednji ali zadnji strani fleksibilnega območja, če je posoda manjša od 22 cm;
- kjer koli, če je posoda večja.

Kot eno veliko kuhalno območje

Če želite fleksibilno območje uporabljati kot eno veliko kuhalno območje, pritisnite za to namenjeni tipki.



Nastavitve moči delujejo kot za druga območja.

Če posodo premaknete s sprednjega na zadnji del (ali obratno), fleksibilno območje zazna nov položaj, moč pa ostane enaka.

Izklop enotnega kuhalnega območja

Ponastavite moč enotnega kuhalnega območja ali znova pritisnite tipko za enotno kuhalno območje.

Kot dve neodvisni kuhalni območji

Za uporabo fleksibilnega območja kot dveh različnih območij z različnimi nastavitvami moči pritisnite za to namenjeni tipki.



Največja možna moč posameznih kuhališč:

Ogrevano območje	Normalna	Segrevanje z ojačano močjo
1	2000	3000
2	2000	3000
Fleksibilno območje	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Velikost posode

Kuhališče	Premer dna posode za indukcijo	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1 in 2	140	220
3 in 4	160	220
Fleksibilno območje	220	220 x 4000

Kuhališča so do določene mere samodejno prilagojena premeru posode. Kljub temu je za vsako kuhališče določen minimalni premer dna posode. Za zagotavljanje najboljše učinkovitosti kuhalne plošče postavite posodo na sredino kuhališča.

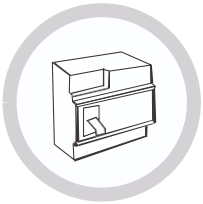
Izbira posode za kuhanje



Uporabljate lahko različne posode.

1. To indukcijsko kuhališče lahko prepozna različne posode, kar lahko preizkusite na enega od naslednjih načinov:
   Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano kuhališče pokaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa utripa črka »U«, posoda ni primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
2. Posodi približajte magnet. Če posoda privlači magnet, je primerna za uporabo na indukcijski kuhalni plošči.
   Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.
   Dno posode mora biti ravno, premer pa nad 14 cm.
3. Uporabite posodo, katere dno je tako veliko kot oznaka na izbranem kuhališču.
   Če je posoda malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom. Če uporabite manjšo posodo, je učinkovitost lahko nižja od pričakovane. Kuhališče morda ne bo zaznalo posod s premerom, manjšim od 140 mm.

Varnostni ukrepi in vzdrževanje:



Uporabiti morate stikalo za zaščito moči.



Samo za notranjo uporabo.



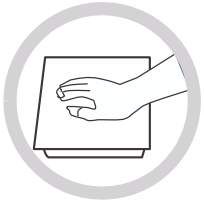
Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne čistite neposredno z vodo.



Pod indukcijsko kuhalno ploščo ne shranjujte detergentov ali vnetljivih snovi.



Zatesnjene posode, kot so pločevinke, pred segrevanjem vedno odprite, drugače lahko eksplodirajo.



Ko je kuhališče dalj časa vklopljeno, keramična površina še nekaj časa ostane vroča, zato se je ne dotikajte.



Občasno preverjajte, ali kaj (npr. steklo, papir itd.) ne zakriva odprtine za vstop zraka pod indukcijsko kuhalno ploščo.



Na kuhalno ploščo ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi, saj se lahko segrejejo.



Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte v bližini aparata, ki ustvarja toploto, kot je plinski štedilnik ali parafinski grelnik.



Indukcijske kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte, če v posodi ni hrane, saj lahko to vpliva na njeno delovanje in lahko pride do nevarne situacije.



Če je površina kuhalne plošče počena, izklopite napravo, da bi se izognili morebitnemu električnemu udaru.



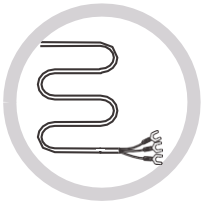
Na kuhalno ploščo ne postavljajte hrapavih ali neravnih posod, saj lahko poškodujejo keramično površino.



Indukcijsko kuhalno ploščo redno čistite, da preprečite vstop tujkov v ventilator, kar prepreči pravilno delovanje kuhalne plošče.



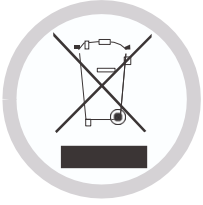
Otroci in osebe s posebnimi potrebami naj se ne zadržujejo v bližini kuhalne plošče.
Nikoli ne dovolite, da bi jo uporabljali nenadzorovano.



Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati naš serviser ali drug ustrezno usposobljen strokovnjak.

Naprava ni namenjena uporabi oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali razumskimi sposobnostmi oziroma s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, razen če so pod nadzorom ali če jim je oseba, odgovorna za njihovo varnost, podala navodila glede uporabe naprave.

Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z napravo.



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

Ta naprava je označena skladno z določili Evropske direktive 2002/96/EU o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje izdelka.
Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelke odpeljite na zbirno točko za predelavo električne in elektronske opreme.
Ta izdelek je treba odstraniti na poseben način. Za podrobnejše informacije o obnovi in predelavi tega izdelka ter o ravnanju s tem izdelkom se obrnite na lokalni občinski organ, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

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

Čiščenje in vzdrževanje

Površino indukcijske kuhalne plošče je mogoče enostavno čistiti na naslednje načine:

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

Opomba: Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

Če pride do nepravilnosti, indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v način zaščite in prikaže se ena od naslednjih kod:

Težava	Možni vzroki	Rešitev
F1-F6	Okvara temperaturnega senzorja	Obrnite se na dobavitelja.
F9-FA	Okvara temperaturnega senzorja IGBT-ja	Obrnite se na dobavitelja.
FC	Povezava med prikazovalnikom in glavno ploščo je prekinjena.	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Nenormalna napetost električnega napajanja	Preverite, ali je električno napajanje normalno. Ko je električno napajanje normalno, vklopite kuhalno ploščo.
E3/E4	Temperaturni senzor steklokeramične plošče kaže visoko vrednost	Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.
E5	Temperaturni senzor IGBT-ja kaže visoko vrednost	Ko se indukcijska kuhalna plošča ohladi, jo znova vklopite.

Zgornja razpredelnica prikazuje, kako ocenite in preverite pogoste nepravilnosti v delovanju. Indukcijske kuhane plošče ne razstavljajte sami, ker jo lahko poškodujete.

Servisiranje

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

– Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno omrežje.

– Preverite zgornjo razpredelnico o prikazu in odpravljanju nepravilnosti v delovanju.

Če težave še vedno ne morete odpraviti, izklopite kuhalno ploščo, ne poskušajte je razstavljati in pokličite
servisno službo.

Posebna izjava

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

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

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

Τοποθετώντας το αναγνωριστικό CE CE επάνω σε αυτό το προϊόν, δηλώνουμε, με δική μας ευθύνη, την συμβατότητα με όλες τις Ευρωπαϊκές προϋποθέσεις ασφαλείας, υγείας και προστασίας του περιβάλλοντος που αναφέρονται στην νομοθεσία για αυτό το προϊόν.

Όπως εφαρμόζεται, τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής είναι σύμφωνα με τον:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (EC) No 1935/2004 για υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα

Υπενθύμιση ασφάλειας και συντήρηση:

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

- Δεν πρέπει να τοποθετούνται μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια από κατσαρόλες επάνω στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να θερμανθούν. Οτιδήποτε έχει χυθεί θα πρέπει να αφαιρείται από το καπάκι πριν από το άνοιγμα.
- Θα πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της εστίας να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
- Μετά από την χρήση, σβήστε το στοιχείο της εστίας από το κουμπί ελέγχου. Μην επαναπαύεστε στον ανιχνευτή σκεύους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Το μέσο για την αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένο στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανονισμούς συνδεσμολογίας της καλωδίωσης.
- Οι οδηγίες αναφέρουν τον τύπο του καλωδίου που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, λαμβάνοντας υπόψη την θερμοκρασία της οπίσθιας επιφάνειας της συσκευής.
- Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό του ή άτομα με παρόμοια τεχνική κατάρτιση έτσι ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε κίνδυνο λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής ασφάλειας, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω ενός εξωτερικού διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από τον πάροχο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστίας που σχεδιάζονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα προστατευτικά εστίας που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλου προστατευτικού μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
  - Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.
  - Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της μονάδας επάνω στην οποία μαγειρεύετε.
  - Μην τοποθετείτε τίποτα στον πίνακα ελέγχου.
  - Μην χρησιμοποιείτε την επιφάνεια σαν ξύλο κοπής.
  - Το μέσο για την αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένο στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανονισμούς συνδεσμολογίας της καλωδίωσης.

- Οι οδηγίες αναφέρουν τον τύπο του καλωδίου που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, λαμβάνοντας υπόψη την θερμοκρασία της οπίσθιας επιφάνειας της συσκευής.
- Θα πρέπει να αφήνετε την επιφάνεια της εστίας να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.

Αγαπητέ πελάτη:

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της επαγωγικής εστίας CANDY. Ελπίζουμε ότι θα σας εξυπηρετήσουν με τον καλύτερο τρόπο και για πολλά χρόνια.
Σας παρακαλούμε να διαβάσετε με προσοχή αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης πριν από την χρήση της εστίας και φυλάξτε το σε ένα ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

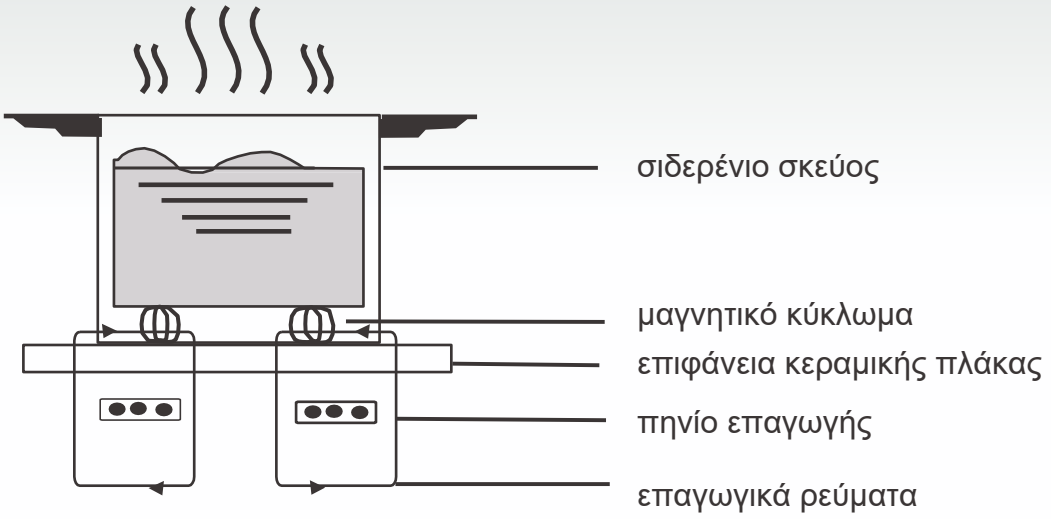
Πληροφορίες προϊόντος

Οι επαγωγικές εστίες εξυπηρετούν όλα τα είδη μαγειρέματος, με τις ηλεκτρομαγνητικές ζώνες μαγειρέματος, και τα μικρο-υπολογιστικά κουμπιά ελέγχο και τις πολλαπλές λειτουργίες που διαθέτουν, καθιστώντας τις την ιδανική επιλογή για την σύγχρονη οικογένεια.

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

Αρχή λειτουργίας

Η επαγωγική εστία αποτελείται από ένα πηνίο, μία εστία μαγειρέματος κατασκευασμένη από σιδηρομαγνητικό υλικό και ένα σύστημα ελέγχου. Το ηλεκτρικό ρεύμα δημιουργεί ένα ισχυρό μαγνητικό πεδίο μέσω του πηνίου. Αυτό παράγει ένα μεγάλο αριθμό δινών οι οποίες με την σειρά τους δημιουργούν θερμότητα η οποία μετά μεταδίδεται μέσω της ζώνης μαγειρέματος στο μαγειρικό σκεύος.



Ασφάλεια

Η εστία αυτή έχει σχεδιαστεί ειδικά για οικιακή χρήση. Στην συνεχή αναζήτηση της για την βελτίωση των προϊόντων της, διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ανά πάσα στιγμή οποιαδήποτε τεχνικά, προγραμματιζόμενα ή αισθητικά θέματα της συσκευής.

- **Προστασία από υπερθέρμανση**

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

- **Ανίχνευση μικρών ή όχι μαγνητικών αντικειμένων**

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

- **Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας**

Όταν έχει λειτουργήσει η εστία για ορισμένο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Εμφανίζεται το γράμμα “H” για να σας προειδοποιήσει να μείνετε μακρυά από αυτήν.

- **Αυτόματο σβήσιμο**

Άλλο ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας της επαγωγικής εστίας είναι το αυτόματο σβήσιμο. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να κλείσετε μία ζώνη μαγειρέματος. Στον πίνακα που ακολουθεί αναφέρονται οι εξ ορισμού χρόνοι σβησίματος:

Επίπεδο ισχύος	Η ζώνη θέρμανσης σβήνει αυτόματα μετά από
1~5	8 ώρες
6~10	4 ώρες
11~14	2 ώρες
15	1 ώρα

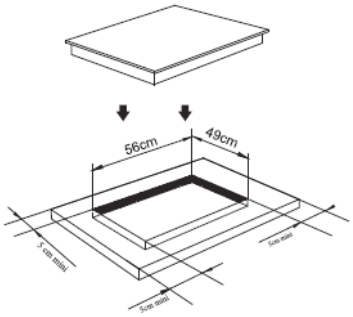
Όταν αφαιρείται το σκεύος από την ζώνη μαγειρέματος, η θέρμανση σταματάει αμέσως και σβήνει από μόνη της αφού έχει χτυπήσει ο βομβητής για ένα λεπτό.

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

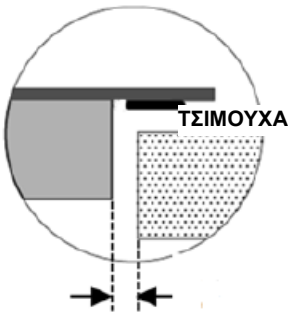
Τοποθέτηση

1. Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχεδιάγραμμα.
Για τους σκοπούς της τοποθέτησης και της χρήσης, θα πρέπει να υπάρχει μία ελάχιστη απόσταση 5 cm γύρω από την τρύπα. Σιγουρευτείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30mm.
Σας παρακαλούμε να επιλέξετε ένα ανθεκτικό στην θερμότητα και μονωμένο υλικό επιφάνειας εργασίας (δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά σαν υλικό επιφάνειας εργασίας εκτός αν είναι εμποτισμένα) για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας και μεγαλύτερης παραμόρφωσης που προκαλείται από την ακτινοβολία της θερμότητας από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται στην Εικόνα (1):

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 3mm.



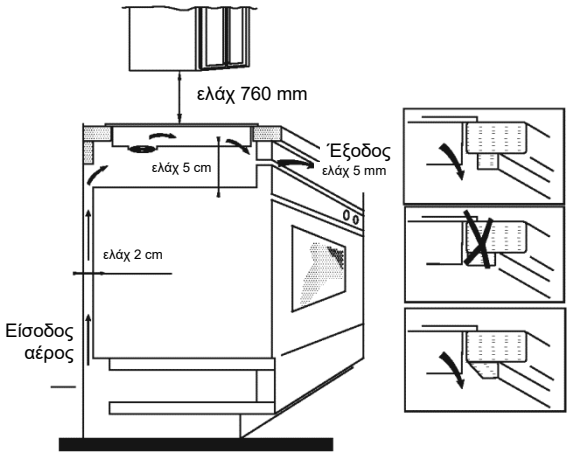
Εικόνα (1)



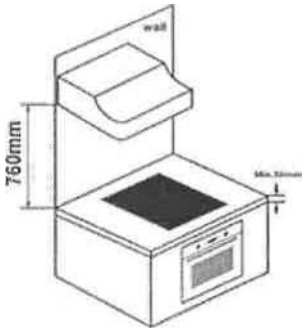
Ελάχ. 3mm

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

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



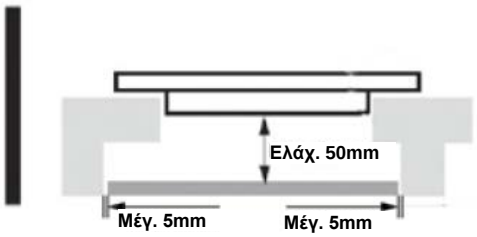
Εικόνα (2)



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εξασφαλίζοντας επαρκή εξαερισμό

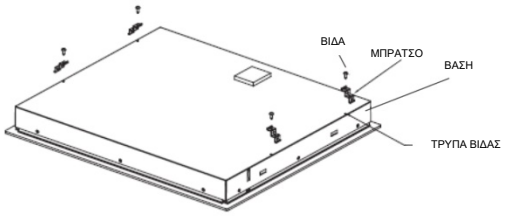
Σιγουρευτείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρέματος εξαερίζεται καλά και ότι δεν εμποδίζονται η είσοδος και η έξοδος του αέρα. Για την αποφυγή τυχαίας επαφής με το εξαιρετικά θερμό κάτω μέρος της εστίας, ή την πρόκληση αναπάντεχης ηλεκτροπληξίας κατά την διάρκεια της χρήσης, είναι απαραίτητο να βάλετε μία ξύλινη προσθήκη, στηριγμένη με βίδες, σε μία ελάχιστη απόσταση 50mm από το κάτω μέρος της εστίας. Ακολουθήστε τις παρακάτω απαιτήσεις.

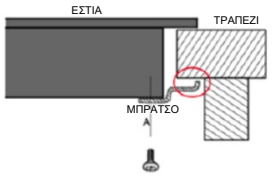


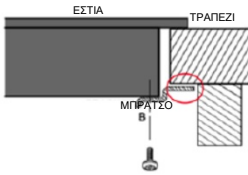
Σημείωση: Υπάρχουν τρύπες εξαερισμού γύρω από το εξωτερικό της εστίας. ΠΡΕΠΕΙ να σιγουρευτείτε ότι αυτές οι τρύπες δεν μπλοκάρονται από τον πάγκο όταν τοποθετείτε την εστία στην θέση της.

Σημείωση: Έχετε υπόψη ότι η κόλλα που ενώνει το πλαστικό ή ξύλινο υλικό με το έπιπλο, πρέπει να έχει ανθεκτικότητα σε θερμοκρασία όχι κάτω από 150°C, για να αποφύγετε την αποκόλληση της επένδυσης. Επομένως το οπίσθιο τοίχωμα, οι γειτονικές και οι γύρω επιφάνειες πρέπει να μπορούν να αντέξουν μία θερμοκρασία των 90°C

3. Στηρίξτε την εστία στον πάγκο χρησιμοποιώντας τα τέσσερα μπράτσα που υπάρχουν στην βάση της εστίας. Η θέση των μπράτσων μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με το πάχος του επάνω μέρους.







Σημείωση: Σε καμία περίπτωση, τα μπράτσα δεν πρέπει να ακουμπάνε στις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά από την τοποθέτηση (δείτε την εικόνα).

Προειδοποιήσεις:

(1) Η επαγωγική εστία πρέπει να τοποθετηθεί από ένα κατάλληλα πιστοποιημένο άτομο. Έχουμε τους δικούς μας πιστοποιημένους εγκαταστάτες. Ποτέ μην προσπαθήσετε να τοποθετήσετε μόνοι σας την συσκευή.

(2) Η επαγωγική εστία δεν πρέπει να τοποθετείται επάνω από ψυγεία, καταψύκτες, πλυντήρια πιάτων ή στεγνωτήρια.

(3) Η επαγωγική εστία πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να είναι εφικτή η βέλτιστη ακτινοβολία της θερμότητας.

(4) Το τοίχωμα και η περιοχή επάνω από την εστία θα πρέπει να μπορεί να αντέχει την θερμότητα.

(5) Για την αποφυγή οιασδήποτε ζημιάς, το στρώμα σάντουιτς και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

(6) Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ένας ατμοκαθαριστής.

4. Σύνδεση με την παροχή του ρεύματος

Το φις πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα, σε ένα μονοπολικό ασφαλειοδιακόπτη. Η μέθοδος της σύνδεσης φαίνεται στην Εικόνα 3.

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

Εικόνα (3)

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

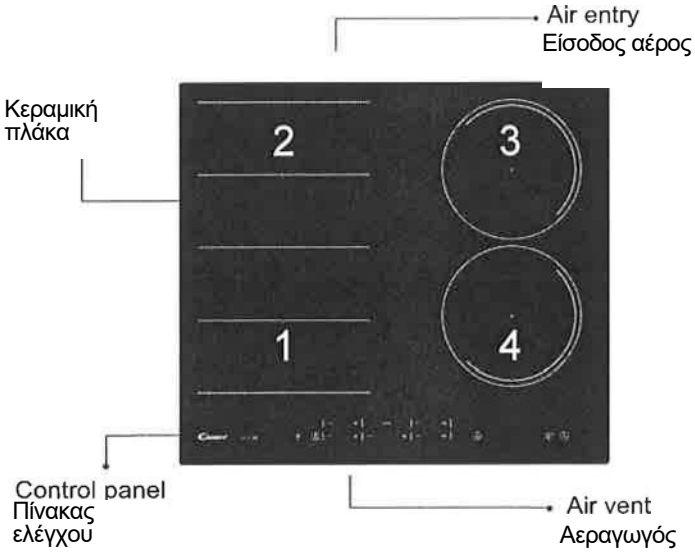
Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να τοποθετηθεί ένας ομοαξονικός ασφαλειοδιακόπτης με ένα ελάχιστο κενό 3 mm μεταξύ των επαφών.

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

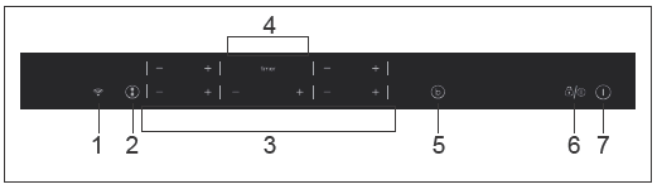
Το καλώδιο δεν πρέπει να τσακίζει ή να συμπιέζεται. Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να αντικαθίσταται μόνο από ένα κατάλληλα πιστοποιημένο άτομο.

Σημείωση: η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο παροχής ρεύματος της εστίας δεν είναι προσβάσιμα μετά από την τοποθέτηση.

Διάγραμμα επαγωγικής εστίας:



Σχηματικό διάγραμμα του πίνακα ελέγχου



1. Πλήκτρο WI FI
2. Πλήκτρο Flexi
3. Κανονικό πλήκτρο ισχύος
4. Κανονικό πλήκτρο χρονοδιακόπτη
5. Ενισχυτής
6. Κλείδωμα ή Προσωρινή Διακοπή
7. On/Off

Οδηγίες χρήσης

Όταν η τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη, θα χτυπήσει μία φορά ο βομβητής και θα ανάψουν όλα τα ενδεικτικά για ένα δευτερόλεπτο και μετά θα σβήσουν. Η εστία είναι τώρα σε κατάσταση αναμονής. Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Οδηγίες λειτουργίας

- Πιέστε το πλήκτρο " ⏻", όλα τα ενδεικτικά θα εμφανίσουν "- -".



Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-" της σχετικής επαγωγικής ζώνης. Στην αρχή το ενδεικτικό εμφανίζει "8"ή "1 " πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-". Αυξήστε ή μειώστε πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-".



Εάν πιέσετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+" και "-", η ρύθμιση της ισχύος επιστρέφει στο "0" και σβήνει η ζώνη μαγειρέματος.

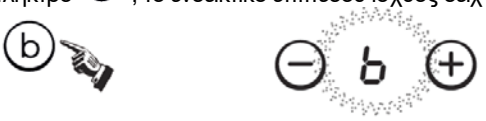


ΣΗΜ: Όταν πιέζεται το πλήκτρο "⏻", η επαγωγική εστία επιστρέφει στην κατάσταση αναμονής εάν μέσα σε δύο λεπτά δεν γίνει κάποια άλλη ενέργεια.

*Κατά τον κανονικό τρόπο λειτουργίας, σε οποιαδήποτε επίπεδο ισχύος, η μέγιστη συνολική ισχύς της ζώνης #1 και #2 δεν είναι μεγαλύτερη από 3600W.

Λειτουργία ενίσχυσης

Πιέστε το πλήκτρο "ⓑ ", το ενδεικτικό επιπέδου ισχύος δείχνει "b"

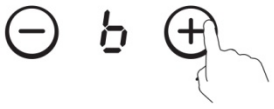


Προειδοποίηση:

1. Η λειτουργία ενίσχυσης είναι ενεργός μόνο για 5 λεπτά, μετά από τα οποία η ζώνη μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση.
2. Η λειτουργία ενίσχυσης λειτουργεί σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος.
3. Όταν ενεργοποιείται η λειτουργία ενίσχυσης της 1ης ή της 3ης ζώνης μαγειρέματος, η ζώνη PRO περιορίζεται αυτόματα στο επίπεδο 2.
   Αντίθετα εάν ενεργοποιείται η λειτουργία ενίσχυσης της ζώνης μαγειρέματος PRO, και η 1η αλλά και η 3η ζώνη μαγειρέματος περιορίζονται αυτόματα στο επίπεδο 2.

Ακύρωση της λειτουργίας "BOOST"

Ακυρώστε την λειτουργία "Boost" (Ενίσχυση) πιέζοντας το πλήκτρο ελέγχου "+" ή το "-" της αντίστοιχης ζώνης.



Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Εάν είναι αναμμένες περισσότερες από 1 ζώνες:

- ενεργοποιήστε την επιλεγμένη ζώνη πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-" αυτής της ζώνης, θα αναβοσβήνουν τα αντίστοιχα ψηφία



- μετά πιέστε το πλήκτρο " + " ή " - " του χρονοδιακόπτη το ενδεικτικό της στάθμης ισχύος αναβοσβήνει και δείχνει " 1 " και το ενδεικτικό του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει



- Στην αρχή το ενδεικτικό εμφανίζει "0: 10 ", ρυθμίστε τον χρόνο πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-". Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο, μπορείτε να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.
- Μετά ρυθμίστε τον χρόνο μεταξύ 1 λεπτού και 9 ωρών και 59 λεπτών πιέζοντας το πλήκτρο "+" ή "-".
- Πιέζοντας μία φορά το πλήκτρο "+" αυξάνεται ο χρόνος κατά ένα λεπτό· κρατώντας πατημένο το πλήκτρο "+" ο χρόνος αυξάνεται κατά 10 λεπτά· όταν ο χρόνος υπερβεί την 1 ώρα, κρατώντας πατημένο το πλήκτρο "+" ο χρόνος αυξάνεται κατά 30 λεπτά.
- Πιέζοντας μία φορά το πλήκτρο "-" μειώνεται ο χρόνος κατά ένα λεπτό· κρατώντας πατημένο το πλήκτρο "-" ο χρόνος μειώνεται κατά 10 λεπτά· όταν ο χρόνος υπερβεί τις 2 ώρες, κρατώντας πατημένο το πλήκτρο "2 ο χρόνος μειώνεται κατά 30 λεπτά.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος κατά την διάρκεια της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη.

Εάν ο χρονοδιακόπτης είναι ρυθμισμένος σε περισσότερες από 1 ζώνες:

- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί και στις 4 ζώνες μαγειρέματος. Όταν ρυθμίζετε τον χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα για αρκετές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται δεκαδικές κουκκίδες των σχετικών ζωνών μαγειρέματος.



- Επάνω στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζεται ο χρονοδιακόπτης που θα λήξει πρώτος. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα είναι αναμμένη αλλά θα αναβοσβήνει. Μόλις λήξει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης θα σβήσει η αντίστοιχη ζώνη. Μετά θα εμφανίζεται ο νέος πρώτος χρονοδιακόπτης που λήγει και η αντίστοιχη ζώνη θα έχει την κουκκίδα που αναβοσβήνει.



- Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης αλλά δεν έχει ενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε ζώνη, θα λειτουργεί σαν ένας απλός χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης.

Σημείωση:

1. Όταν ο χρονοδιακόπτης είναι στα 0 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται.
2. Όταν παρέλθει ο χρόνος, σβήνει η σχετική ζώνη μαγειρέματος.
3. Αφού ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, και το ενδεικτικό του χρόνου αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα, επιβεβαιώνεται αυτόματα ο ρυθμισμένος χρόνος.
4. Στην λειτουργία του χρονοδιακόπτη, πιέζοντας ταυτόχρονα το πλήκτρο "+" ή "-" του χρονοδιακόπτη, η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη επιστρέφει στο "0", και ο χρόνος ακυρώνεται.

Οδηγίες χρήσης

Λειτουργία παύσης

o **Για να εισάγετε την λειτουργία παύσης:**
Όταν λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο " ", όλα τα ενδεικτικά εμφανίζουν " " και διακόπτεται η θέρμανση.
Αυτή την στιγμή μπορεί να λειτουργήσει μόνο το πλήκτρο " " και " ".



o Για να βγείτε από την λειτουργία παύσης:

Πιέστε και πάλι το πλήκτρο " ", οι οθόνες εμφανίζουν την αρχική ρύθμιση, και οι ζώνες μαγειρέματος αρχίζουν να θερμαίνουν.

Σημείωση:

1.Πιέστε το πλήκτρο " " λιγότερο από 3 δευτερόλεπτα που είναι η λειτουργία παύσης.

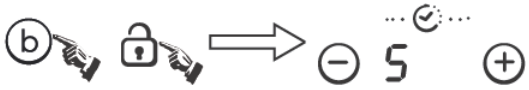
1.Πιέστε το πλήκτρο " " περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα που είναι η λειτουργία κλειδώματος.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος

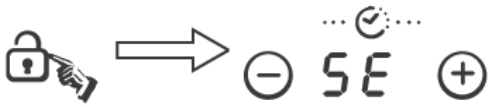
Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας έως και διαφορετικές περιοχές ισχύος. Οι επαγωγικές εστίες μπορούν να περιοριστούν αυτόματα έτσι ώστε να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, για την αποφυγή κινδύνου υπερφόρτωσης.

Λειτουργία διαχείρισης ισχύος:

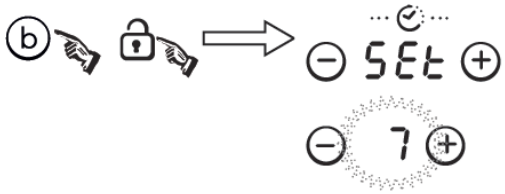
o Πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο " " και " ", με το ενδεικτικό του χρονοδιακόπτη να εμφανίζει " ".



Μετά πιέστε το πλήκτρο " ", με το ενδεικτικό του χρονοδιακόπτη να εμφανίζει " "



Μετά πιέστε ταυτόχρονα το πλήκτρο " " και " ", με το ενδεικτικό του χρονοδιακόπτη να εμφανίζει " ", και το ενδεικτικό του επιπέδου ισχύος να εμφανίζει "7" που σημαίνει στάδιο ισχύος 7. Η εργοστασιακή ρύθμιση είναι στα 7.2Kw.



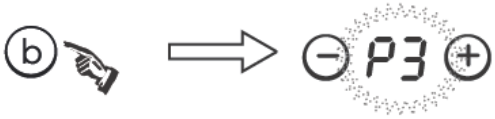
o Πιέστε το πλήκτρο " " για να βγείτε από την λειτουργία διαχείρισης ισχύος.



Για να αλλάξετε σε ένα άλλο επίπεδο:

o Εξακολουθώντας την πίεση του πλήκτρου " ", το επίπεδο ισχύος θα αλλάζει κάθε 5 δευτερόλεπτα. Υπάρχουν 5 επίπεδα ισχύος, από το " P3 " έως το " P7 ". Το ενδεικτικό επιπέδου ισχύος θα εμφανίζει ένα από αυτά.

"P3" : η μέγιστη ισχύς είναι 2.8Kw.
"P4" : η μέγιστη ισχύς είναι 3.5Kw.
"P5" : η μέγιστη ισχύς είναι 4.5Kw.
"P6" : η μέγιστη ισχύς είναι 5.8Kw.



o Σε αυτή την διαδικασία, ο βομβητής χτυπάει παρατεταμένα για επιβεβαίωση, πιέστε το πλήκτρο " " για να βγείτε και να σβήσετε την εστία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ WIFI FUNCTION

(μόνο για CIES644DCWIFI)

Πρώτα απ' όλα, θα πρέπει να κατεβάσετε το Simply-Fy και να το εγκαταστήσετε στην φορητή συσκευή σας. Μετά εγγράψτε την επαγωγική εστία σας.
Συμβουλευθείτε το παράρτημα για λεπτομέρειες.



Για να χρησιμοποιήσετε την λειτουργία WIFI, ανάψτε την εστία και πιέστε το πλήκτρο WIFI. Το LED του wifi αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα που σημαίνει ότι η μονάδα του WIFI κάνει εκκίνηση. Εάν συνδεθεί η μονάδα του WIFI με τον δρομολογητή, το LED του wifi θα παραμείνει αναμμένο για όλη την ώρα. Αλλιώς, το LED του WIFI θα αναβοσβήνει σε κύκλους του 1 δευτερολέπτου αναμμένο και 1 δευτερολέπτου σβηστό.

Εάν συνδεθεί σωστά, μπορείτε να βρείτε πολλές πληροφορίες της εστίας από το Simply-Fy, π.χ. ισχύς ζώνης, υπολειπόμενος χρόνος θέρμανσης.

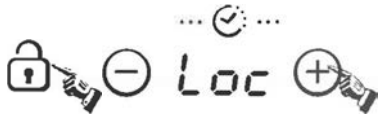
Οδηγίες χρήσης

Λειτουργία ασφαλείας

Για να εξασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών, η επαγωγική εστία είναι εφοδιασμένη με μία συσκευή κλειδώματος.

- **Κλείδωμα:**

  Σε κατάσταση λειτουργίας, πιέστε το πλήκτρο "🔒" για 3 δευτερόλεπτα, η εστία μεταβαίνει σε λειτουργία κλειδώματος, ο χρονοδιακόπτης θα εμφανίσει "LOC" και απενεργοποιούνται όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα εκτός του πλήκτρου "⏻".



  Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το πλήκτρο "lock", η εστία μεταβαίνει σε λειτουργία κλειδώματος, ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει "LOC" και απενεργοποιούνται όλα τα υπόλοιπα πλήκτρα. Ο χρονοδιακόπτης εμφανίζει για λίγο "LOC" και μετά σβήνει.

  Εάν πατήσετε το πλήκτρο ελέγχου ⏻ , θα εμφανιστεί "LOC" για λίγο στην οθόνη.

- **Ξεκλείδωμα:**

  Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "Lock" για 3 δευτερόλεπτα, και στην συνέχεια θα απενεργοποιηθεί η λειτουργία κλειδώματος

ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Αυτή η περιοχή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν μία ζώνη ή σαν δύο διαφορετικές ζώνες, ανάλογα κάθε φορά με τις ανάγκες μαγειρέματος.

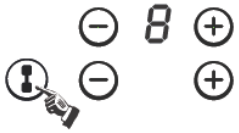
Η ευέλικτη περιοχή αποτελείται από δύο ανεξάρτητα επαγωγικά στοιχεία τα οποία μπορούν να ελεγχθούν ξεχωριστά. Όταν λειτουργεί σαν μία ενιαία ζώνη, το τμήμα το οποίο δεν καλύπτεται από σκεύος μαγειρέματος σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό.

Για να επιτύχετε μία σωστή ανίχνευση του σκεύους και μία ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, θα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά το σκεύος μαγειρέματος:

- Στην εμπρόσθια ή στην οπίσθια πλευρά της ευέλικτη ζώνης όταν το σκεύος μαγειρέματος είναι μικρότερο από 22 cm.
- Οπουδήποτε με μεγαλύτερο σκεύος μαγειρέματος.

Σαν μεγάλη ζώνη

Για να ενεργοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή σαν μία ενιαία ζώνη, απλά πιέστε τα σχετικά πλήκτρα.



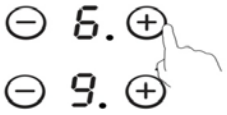
Η ρύθμιση της ισχύος λειτουργεί όπως σε οποιαδήποτε άλλη κανονική περιοχή.
Εάν το σκεύος μετακινηθεί από το εμπρόσθιο στο οπίσθιο τμήμα (ή το αντίστροφο), η ευέλικτη περιοχή ανιχνεύει την νέα θέση, διατηρώντας την ίδια ισχύ.

Απενεργοποίηση της συνεχόμενης ζώνης

Μηδενίζοντας την ισχύ της συνεχόμενης ζώνης ή πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο σύνδεσης

Σαν δύο ανεξάρτητες ζώνες

Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη περιοχή σαν δύο διαφορετικές ζώνες με διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος, πιέστε τα σχετικά πλήκτρα.



Η μέγιστη ισχύς των ζωνών μαγειρέματος είναι σύμφωνα με τα ακόλουθα:

Ζώνη θέρμανσης	Κανονική	Ενισχυμένη
1	2000	3000
2	2000	3000
Ευέλικτη περιοχή	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

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

Διάσταση σκεύους

Ζώνη μαγειρέματος	Η διάμετρος της βάσης του επαγωγικού σκεύους μαγειρέματος	
	Ελάχιστη (mm)	Μέγιστη (mm)
1 & 2	140	220
3 & 4	160	220
Ζώνη Flexi	220	220x4000

Οι ζώνες μαγειρέματος μπορούν, μέχρι ενός ορίου, να προσαρμόζονται αυτόματα στην διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο ο πάτος του σκεύους αυτού πρέπει να έχει μία ελάχιστη διάμετρο ανάλογα με την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να επιτύχετε την καλύτερη δυνατή αποδοτικότητα της εστίας σας, σας παρακαλούμε να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

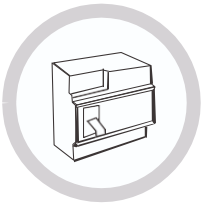
Επιλογή των μαγειρικών σκευών



Μπορεί να έχετε πολλά διαφορετικά σκεύη μαγειρέματος

1. Αυτή η επαγωγική εστία μπορεί να αναγνωρίσει μία πληθώρα από σκεύη μαγειρέματος, τα οποία μπορείτε να δοκιμάσετε με μία από τις ακόλουθες μεθόδους:
   Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στην ζώνη μαγειρέματος. Εάν η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος εμφανίζει ένα επίπεδο ισχύος, τότε το σκεύος είναι κατάλληλο. Εάν αναβοσβήνει ένα "U", τότε το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.
2. Κρατήστε ένα μαγνήτη επάνω στο σκεύος. Εάν ο μαγνήτης έλκει το σκεύος, είναι κατάλληλο για χρήση με την επαγωγική εστία.
   ΣΗΜ: Η βάση του σκεύους πρέπει να περιέχει μαγνητικό υλικό.
   Πρέπει να έχει ένα επίπεδο πάτο με μία διάμετρο μεγαλύτερη από 14 cm.
3. Χρησιμοποιήστε σκεύη η διάμετρος των οποίων είναι τόσο μεγάλη όσο το περίγραμμα της επιλεγμένης ζώνης.
   Χρησιμοποιώντας ένα ελαφρά πιο φαρδύ σκεύος η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί στη μέγιστη απόδοσή της. Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερο σκεύος η αποδοτικότητα μπορεί να είναι μικρότερη από την αναμενόμενη. Σκεύος μικρότερο από 140 mm μπορεί να μην ανιχνεύεται από την εστία.

Υπενθύμιση ασφάλειας και συντήρηση:



Πρέπει να χρησιμοποιείται ένας εξειδικευμένος ασφαλειοδιακόπτης αέρος προστασίας.



Για εσωτερική χρήση μόνο.



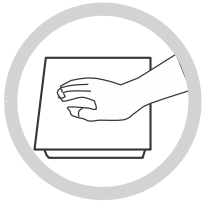
Ποτέ μην πλένετε την επαγωγική εστία απευθείας με νερό.



Μην αποθηκεύετε απορρυπαντικά ή εύφλεκτα υλικά κάτω από την εστία.



Να ανοίγετε πάντα τα στεγανά δοχεία, όπως οι κονσέρβες, πριν τις ζεστάνετε, αλλιώς μπορεί να εκραγούν.



Όταν είναι αναμμένη μία ζώνη μαγειρέματος για μεγάλο χρονικό διάστημα η επιφάνεια παραμένει ζεστή για κάποιο χρονικό διάστημα μετά - έτσι μην ακουμπάτε την κεραμική επιφάνεια.



Ελέγχετε σε τακτά χρονικά διαστήματα ότι τίποτε (π.χ. γυαλί, χαρτί, κλπ.) δεν μπλοκάρει την εισαγωγή του αέρα κάτω από την επαγωγική εστία.



Μην αφήνετε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια επάνω στην εστία γιατί μπορεί να ζεσταθούν.



Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κοντά σε μία άλλη συσκευή η οποία παράγει μία υψηλή θερμοκρασία, όπως μία κουζίνα αερίου ή ένας θερμαντήρας παραφίνης.



Ποτέ μην αφήνετε την επαγωγική εστία να λειτουργεί χωρίς φαγητό, αλλιώς μπορεί να επηρεαστεί η λειτουργική της απόδοση και να προκληθεί κίνδυνος.



Εάν έχει σπάσει η επιφάνεια της εστίας, σβήστε την συσκευή για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.



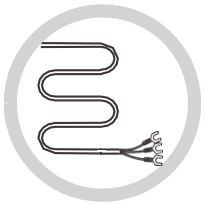
Μην τοποθετείτε τραχιά ή ανομοιόμορφα σκεύη επάνω στην εστία, γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην κεραμική επιφάνεια.



Καθαρίζετε τακτικά την επαγωγική εστία για να εμποδίσετε ξένα σώματα από το να εισέλθουν μέσα στον ανεμιστήρα αποτρέποντας τη σωστή λειτουργία της συσκευής.



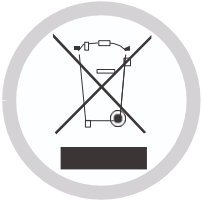
Κρατήστε παιδιά ή αδύναμα άτομα μακρυά από την συσκευή. Ποτέ μην τα αφήνετε να την χρησιμοποιούν χωρίς επίβλεψη.



Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον εξουσιοδοτημένο επισκευαστή μας ή από άλλο κατάλληλα πιστοποιημένο επαγγελματία.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



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

Αυτή η συσκευή φέρει ετικέτα σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EC σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Εξασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη δυνητικών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την δημόσια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν σε αντίθετη περίπτωση να προκληθούν από την ακατάλληλη διαχείριση απόρριψης αυτού του προϊόντος.
Το σύμβολο επάνω στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται σαν οικιακό απόρριμμα. Θα πρέπει να μεταφέρεται σε ένα σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Αυτή η συσκευή απαιτεί ειδική διάθεση αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την μεταχείριση, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό σας σύμβουλο της υπηρεσίας απόρριψης, ή με το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε.

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

Καθαρισμός και Συντήρηση

Η επιφάνεια της επαγωγικής εστίας μπορεί να καθαριστεί εύκολα με τους ακόλουθους τρόπους:

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

ΣΗΜ: Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό.

Εμφάνιση βλάβης και έλεγχος

Εάν εμφανιστεί οποιαδήποτε δυσλειτουργία, η επαγωγική εστία θα περάσει αυτόματα σε λειτουργία προστασίας και θα εμφανίσει στην οθόνη έναν από τους ακόλουθους κωδικούς:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
F1-F6	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
F9-FA	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του IGBT.	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
FC	Έχει βλάβη η σύνδεση μεταξύ της οθόνης του πίνακα και του κύριου πίνακα.	Σας παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή.
E1/E2	Αντικανονική τάση τροφοδοσίας	Σας παρακαλούμε να ελέγξετε εάν είναι κανονική η παροχή του ρεύματος. Ανάψτε αφού αποκατασταθεί η σωστή τροφοδοσία.
E3/E4	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα κεραμικού γυαλιού	Σας παρακαλούμε ανάψτε ξανά την επαγωγική εστία αφού κρυώσει.
E5	Υψηλή θερμοκρασία αισθητήρα του IGBT	Σας παρακαλούμε ανάψτε ξανά την επαγωγική εστία αφού κρυώσει.

Ο ανωτέρω πίνακας δείχνει πως να αξιολογήσετε και να ελέγξετε κοινές βλάβες.
Μην αποσυναρμολογείτε μόνοι σας την συσκευή, αλλιώς μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στην επαγωγική εστία.

Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών

Εάν εμφανιστεί μία βλάβη, πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης, σας παρακαλούμε κάντε τα ακόλουθα:

-Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σωστά με την παροχή του ρεύματος

-Διαβάστε τον πιο πάνω πίνακα βλαβών και ενδείξεων

Εάν και πάλι δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, σβήστε την συσκευή, μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε και καλέστε την
υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

Ειδική Δήλωση

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

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

Благодарим Ви, че закупихте индукционен плот от CANDY. Моля, преди да използвате плота, прочетете внимателно настоящото ръководство и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

С поставянето на CE маркировката CE върху този продукт ние заявяваме, на своя отговорност, съответствие с всички европейски законови изисквания за безопасност и опазване на здравето и околната среда, които са приложими за този продукт.

Където е приложимо, частите на настоящия уред са отговарят на:

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Напомняния за безопасност и поддръжка:

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: По време на използване уредът и неговите открити повърхности се нагорещяват. Внимавайте да не докосвате нагряващите елементи.
- Дръжте деца под 8-годишна възраст далече от уреда, освен ако не са под непрекъснатото наблюдение на възрастен.
- Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако им е осигурен надзор или са им предоставени указания относно използването на уреда по безопасен начин, и ако тези лица разбират потенциалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Почистването и техническата поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвенето без надзор върху плот с мазнина или масло може да е опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГА не опитвайте да гасите пожара с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от електрически удар.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Не поставяйте метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери върху плота, тъй като те могат да се нагорещят. Разлети течности трябва да бъдат почиствани, преди

отваряне на капака.

- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- След като приключите с ползването, изключете котлона от бутона му за управление. Не разчитайте на сензорите за засичане на съдове.
- Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- В електрическата мрежа трябва да бъде вградено средство за изключване съгласно правилата за изграждане на електрически инсталации.
- Указанията посочват типа захранващ кабел, който се използва, като е взета предвид температурата на задната повърхност на уреда.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да се подмени от производителя, от негов сервизен представител или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност, породена от случайното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за плотове, които са проектирани от производителя на уреда за готвене или са посочени като подходящи от него в указанията за употреба, или вградените в уреда предпазители за плота. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.
  - Винаги използвайте подходящи готварски съдове.
  - Винаги поставяйте съда в центъра на котлона, на който готвите.
  - Не поставяйте нищо върху панела за управление.
  - Не използвайте повърхността като дъска за рязане.
  - В окабеляването трябва да бъде вградено средство за изключване, съгласно правилата за изграждане на електрически инсталации.
  - Указанията посочват типа захранващ кабел, който се използва, като е взета предвид температурата на задната повърхност на уреда.
  - Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
  - ВНИМАНИЕ: Не гответе, без наблюдавате процеса. Ако готвенето продължава кратко време, наблюдавайте процеса непрекъснато.

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте индукционен плот от CANDY. Надяваме се той да Ви служи безпроблемно дълги години.
Моля, преди да използвате плота, прочетете внимателно настоящото ръководство и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

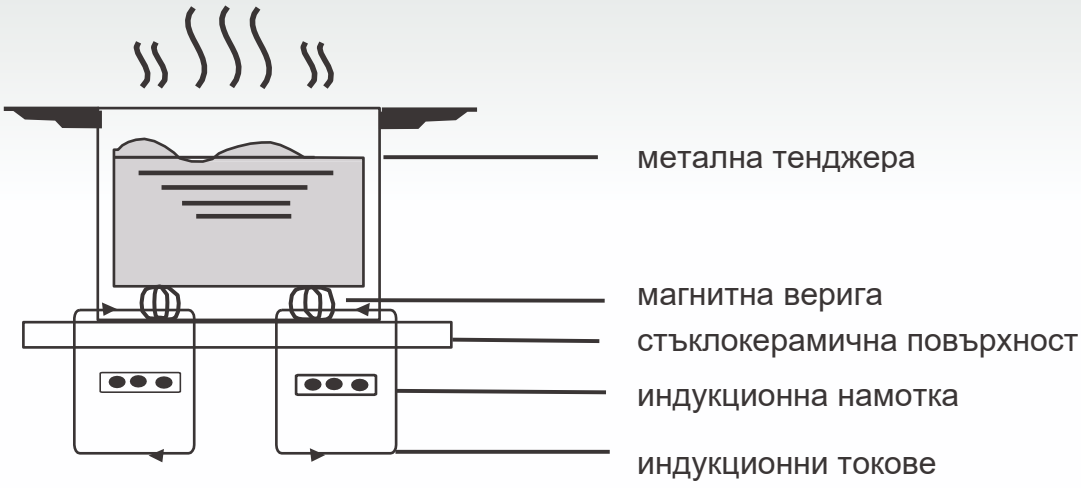
Представяне на продукта

Благодарение на електромагнитните си зони за готвене, микрокомпютърното си управление и разнообразните си функции индукционният плот е подходящ за всички начини на готвене, което го прави идеалният избор за едно съвременно семейство.

Произведен от специално внесени за целта материали, индукционният плот на CANDY е изключително лесен за ползване, устойчив и безопасен.

Принцип на работа

Индукционният плот се състои от намотка, нагревателна повърхност, изработена от феромагнитен материал, и система за управление. Електрическият ток, протичащ през намотката, създава мощно магнитно поле. То поражда голям брой завихряния, които от своя страна генерират топлина, която се предава през повърхността за готвене към съда, в който се готви.



Безопасност

Настоящият плот е специално проектиран за ползване у дома.
Ние непрекъснато се стремим да подобряваме своите продукти и си запазваме правото да изменяме всички технически, програмни и естетически характеристики на уреда по всяко едно време.

- **Защита от прегряване**
  Температурата в зоните за готвене се следи от сензор. Когато температурата надвиши безопасното ниво, зоната за готвене се изключва автоматично.
- **Засичане не дребни или немагнитни предмети**
  Когато върху плота бъде оставен съд с диаметър по-малко от 80 мм или друг дребен предмет (напр. нож, вилица, ключ) или немагнитен съд (напр. алуминиев), в продължение на около 1 минута се чува звуков сигнал, след което плотът автоматично преминава в режим на готовност.
- **Предупреждение за остатъчна топлина**
  Когато плотът е работил известно време, след изключването му ще има остатъчна топлина. Светещата буква “H” служи за предупреждение да не докосвате плота.
- **Автоматично изключване**
  Друга функция за безопасност на индукционния плот е автоматичното му изключване. Тя се задейства, ако забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Времето за изключване, което е фабрично зададено, е посочено в таблицата по-долу:

Ниво на мощността	Нагревателната зона ще се изключи автоматично след
1~5	8 часа
6~10	4 часа
11~14	2 часа
15	1 часа

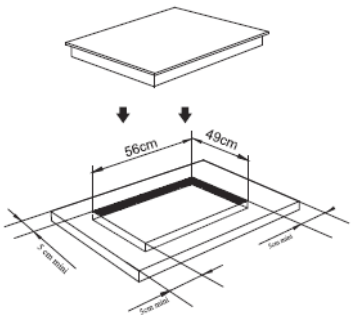
Когато съдът бъде махнат от зоната за готвене, тя веднага спира да нагрява и се изключва след като звуковият сигнал е звучал една минута.

Предупреждение: Лица, които имат пейсмейкър, трябва да се посъветват с лекар, преди да използват индукционния плот.

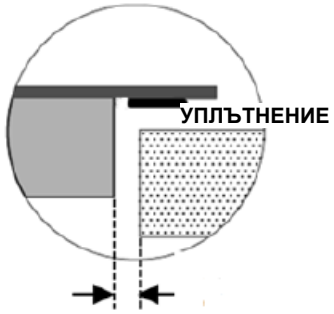
Монтаж

1. Изрежете отвор в кухненския плот, като съблюдавате посочените в чертежа размери. За целите на монтажа и ползването на плота около отвора трябва да бъде оставено разстояние не по-малко от 5 см. Дебелината на кухненския плот трябва да бъде най-малко 30 мм. Материалът, от който е изработен кухненският плот, трябва да бъде топлоустойчив и да не провежда електричество (не използвайте дърво и сходни влакнести или хигроскопични материали, освен ако не са импрегнирани), за да се предотврати риск от електрически удар и значителна деформация, причинени от топлината от котлоните. Както е показано на фигура 1:

Забележка: Безопасното разстояние между краищата на плота и вътрешната повърхност на кухненския плот трябва да бъде най-малко 3 мм.

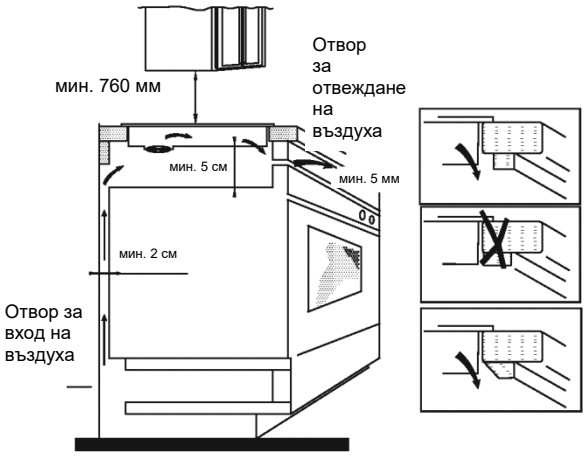


Фигура 1

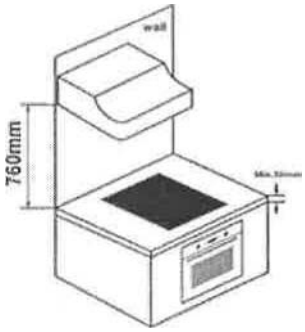


Минимум 3 мм

2. От особена важност е индукционният плот да се проветрява добре и отворите за влизане и извеждане на въздуха да не бъдат запушвани.
   Уверете се, че плотът е монтиран правилно, както е показано на фигура 2.



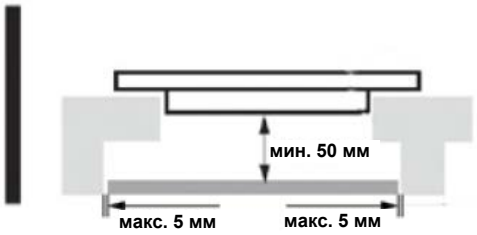
Фигура 2



Внимание: С оглед на безопасността разстоянието между плота и намиращи се над него шкафове трябва да бъде най-малко 760 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Осигурете достатъчно проветрение

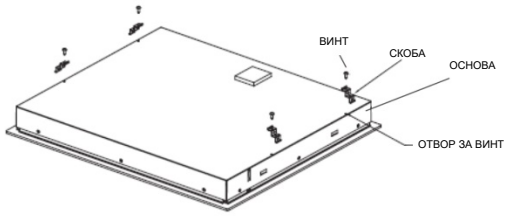
Уверете се, че индукционният плот се проветрява добре и че отворите за вход и извеждане на въздуха не са запушени. За да се избегне случаен допир до нагряващото се дъно на плота, както и за да се предотврати електрически удар по време на работа, е необходимо да се постави дървена вложка, прикрепена с помощта на винтове, на разстояние най-малко 50 мм от дъното на плота. Следвайте изискванията по-долу:

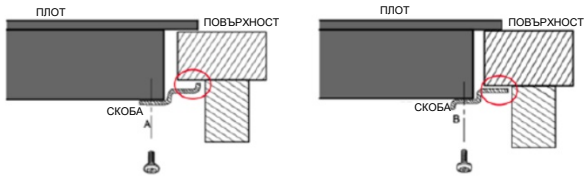


Забележка: По външната страна на плота има вентилационни отвори. Когато поставяне индукционния плот на мястото му, ТРЯБВА да се уверите, че тези отвори не са запушени от кухненския плот.

Забележка: Имайте предвид, че лепилото, което свързва пластмасовия или дървения материал с уреда, трябва да е издържа на температура най-малко 150°C, за да се избегне разлепянето му.
Следователно задната стена, както и повърхностите в непосредствена близост трябва да могат да издържат на температура от 90°C.

3. Закрепете плота върху кухненския плот с помощта на четирите скоби в основата на плота. Положението на скобите може да бъде регулирано спрямо дебелината на плота.





Забележка: След монтажа, скобите не трябва да се допират до вътрешната повърхност на кухненския плот при никакви обстоятелства (вж. илюстрацията).

Предупреждения:

(1) Индукционният плот трябва да бъде монтиран от квалифициран техник. Ние разполагаме с наши собствени квалифицирани монтажисти. Никога не се опитвайте да монтирате уреда сами.
(2) Индукционният плот не бива да бъде монтиран над хладилник, фризер, съдомиялна или сушилня.
(3) Индукционният плот трябва да бъде монтиран така, че да бъде възможно оптималното излъчване на топлина.
(4) Стената зад плота и зоната над него трябва да могат да издържат на топлина.
(5) За да се избегнат щети, слоестата конструкция и лепилото трябва да бъдат топлоустойчиви.
(6) Да не се използва парочистачка.

4. Свързване към електрическата мрежа

Контактното гнездо трябва да бъде свързано в съответствие с приложимите стандарти, към еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан на фигура 3.

Напрежение	Свързване на кабела
380-415V 3N~	1 L1 (Черно), 2 L2 (Кафяво), 3 4 N (Синьо), 5 (Жълто/зелено)
220-240V~	1 2 L (Черно и кафяво), 3 4 N (Синьо), 5 (Жълто/зелено)

Фигура 3

Ако кабелът се повреди и трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от техник по следпродажбено обслужване с подходящите за целта инструменти, за да се избегнат нещастни случаи.

Ако уредът е свързан директно с електрическата мрежа, трябва да бъде монтиран многополюсен прекъсвач с минимално отстояние между контактите от 3 мм.

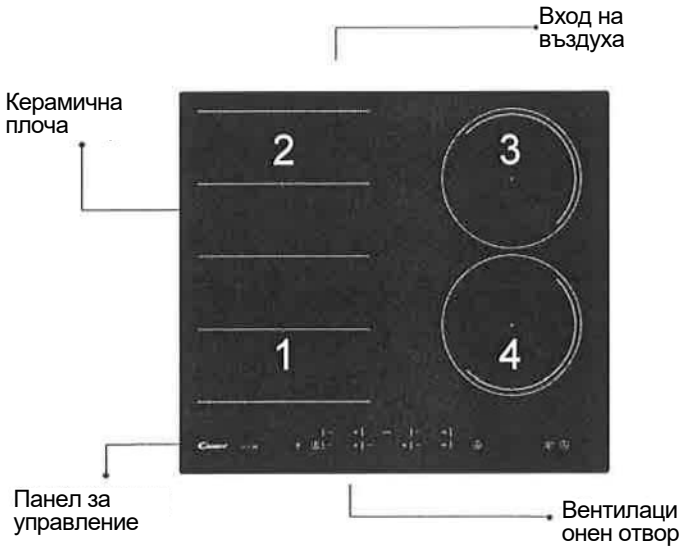
Монтажникът трябва да се увери, че свързването с електрическата мрежа е направено правилно и че съответства на разпоредбите за безопасност.

Кабелът не бива да се прегъва и притиска.

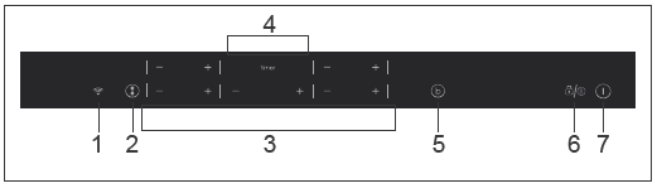
Кабелът трябва да се проверява редовно и да бъде подменен, ако е необходимо, но само от квалифицирано лице.

Забележка: Долната повърхност на плота и захранващият му кабел не могат да бъде достигнати след монтаж.

Диаграма на индукционния плот:



Схематична диаграма на панела за управление



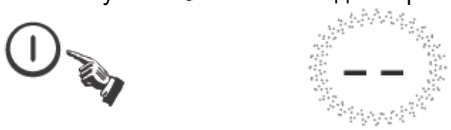
1. Бутон за Wi-Fi
2. Бутон за гъвкава зона
3. Бутони за регулиране на мощността
4. Бутони за настройка на таймера
5. Бутон за бързо нагряване
6. Заключване или пауза
7. Включване/изключване

Указания за ползване

Когато захранването бъде включено, ще се чуе еднократен звуков сигнал, всички индикатори ще светнат за една секунда и след това ще угаснат. Плотът вече е в режим на готовност. Поставете съда в центъра на зоната за готвене.

Указания за работа

- Натиснете бутона "⏻" и всички индикатори ще покажат "- -".



Изберете ниво на мощност, като натискате бутоните "+" или "-" на съответната индукционна зона. В началото индикаторът показва "8" или "1", когато натиснете бутона "+" или "-". Изберете желаната мощност, като натискате бутоните "+" или "-".



Ако натиснете и двата бутона едновременно, нивото на мощност се връща на "0" и зоната за готвене се изключва.



Важно: Когато натиснете бутона "⏻", индукционният плот се връща в режим на готовност, ако в рамките на следващите две минути не бъде изпълнена друга операция.

* В нормален режим на работа, на всяко ниво на мощността, общата мощност на зона 1 и зона 2 не надвишава 3600 W.

Функция за бързо нагряване

Натиснете бутона "ⓑ" и индикаторът за ниво на мощността ще покаже "b"

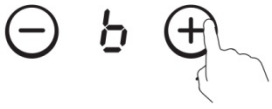


Предупреждение:

1. Функцията за бързо нагряване се изпълнява само за 5 минути, след което мощността на зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка.
2. Функцията за бързо нагряване може да се ползва за всички зони за готвене.
3. Когато бъде включена функцията за 1-вата или 3-тата зона за готвене, мощността на зоната PRO се ограничава автоматично на ниво 2.
   И обратното – ако бъде включена функцията за бързо нагряване за зоната PRO, мощността както на 1-вата, така и на 2-рата зона за готвене се ограничава автоматично на ниво 2.

Отмяна на функцията за бързо нагряване

За да отмените функцията за бързо нагряване, натиснете бутна "+" или бутона "-" на съответната зона.



Функция таймер

Ако е включена повече от 1 зона:

o Активирайте избраната зона, като натиснете бутона "+" или "-" на тази зона и съответните цифри ще започнат да премигват.



o След това натиснете бутона "+" или "-" на таймера и индикаторът за ниво на мощността ще започне да премигва и ще показва "t", а индикаторът за таймер ще премигва.



o В началото индикаторът показва "0:10"; задайте желаното време, като натискате бутона "+" или "-". След като зададете желаното време, можете да изберете нивото на мощността на зоната за готвене.
o След това задайте продължителност между 1 минута и 9 часа и 59 минути, като натискате бутона "+" или "-".
o Едно натискане на бутона "+" увеличава времето с една минута; натискане със задържане увеличава времето с 10 минути; когато времето надвиши 1 час, натискането и задържането на бутона "+" увеличава времето с 30 минути.
o Едно натискане на бутона "-" намалява времето с една минута; натискане със задържане намалява времето с 10 минути; когато времето надвиши 2 часа, натискането и задържането на бутона "-" намалява времето с 30 минути.
o Можете да зададете ниво на мощността, докато сте в режим таймер.

Ако е зададен таймер за повече от една зона:

o Таймер може да бъде задаван за всичките 4 зони за готвене. Когато зададете таймер за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони светят.



o Дисплеят на таймера ще показва този таймер, който ще изтече най-напред. Точката на съответната зона ще свети, но ще премигва. След като таймерът изтече, съответната зона ще се изключи. След това на дисплея ще бъде показан следващият най-скоро изтичащ таймер, като ще премигва точката на тази зона.



o Ако таймерът е зададен, но не е включен за никоя зона, той ще работи като брояч.

Забележка:

1. Когато таймерът е 0 минути, той ще бъде отменен.
2. Когато времето изтече, съответната зона за готвене се изключва.
3. След като зададете таймера, индикаторът ще премигва в продължение на 5 секунди и зададеното време ще се потвърди автоматично.
4. В режим таймер, ако натиснете едновременно бутоните "+" или "-" на таймера, настройката му се връща на 0 и той се отменя.

Указания за ползване

Режим пауза

o За влизане в режим пауза

Когато зоните за готвене работят, натиснете бутона “ ”

и всички индикатори ще покажат “ ”, а котлоните ще спрат да нагряват.

В този момент ще можете да натискате само бутоните “ ” и “ ”.



o За излизане от режим пауза

Натиснете отново бутона “ ” – дисплеят ще се върне към предишното си показание, а зоните за готвене ще продължат да нагряват.

Забележка:

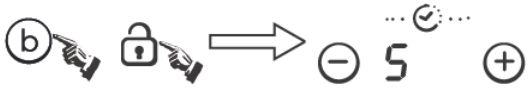
1. Натискане на бутона “ ” и задържане за по-малко от 3 секунди включва режим пауза.
2. Натискане на бутона “ ” и задържане за повече от 3 секунди включва режим заключване.

Функция за управление на мощността

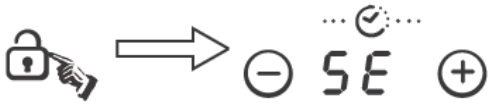
Възможно е да зададете максимално ниво на поглъщане на мощността на индукционния плот, като избирате различни диапазони на мощност. Индукционните плотове могат автоматично да ограничават своята мощност, за да работят на по-ниска мощност и така да предотвратяват риск от претоварване.

Начина на управление на мощността:

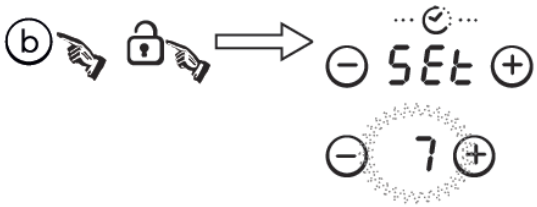
o Натиснете едновременно бутоните “ ” и “ ” и индикаторът ще покаже “ ”.



След това натиснете бутона “ ” и индикаторът за таймера ще покаже “ ”.



След това натиснете едновременно бутоните “ ” и “ ”, като индикаторът за таймера ще показва “ ”, а индикаторът за ниво на мощността ще показва “ ”, което означава ниво на мощността 7. Мощността по подразбиране е 7,2 kW.



o Натиснете бутона “ ”, за да излезете от режима за управление на мощността.



За да превключите на друго ниво:

o Продължавайте да натискате бутона “ ” и нивото на мощността ще се превключва на всеки 5 секунди. Има 5 нива на мощност – от “P3” до “P7”. Индикаторът за ниво на мощността ще показва някой от тях.

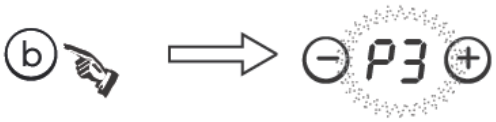
“P3” : максималната мощност е 2,8 kW.

“P4” : максималната мощност е 3,5 kW.

“P5” : максималната мощност е 4,5 kW.

“P6” : максималната мощност е 5,8 kW.

“P7” : максималната мощност е 7,2 kW.



o При натискане се чува продължителен звуков сигнал – натиснете бутона “ ”, за да излезете от този режим и да изключите плота.

ФУНКЦИЯ WI-FI (само за модел CIES644DCWIFI)

Най-напред трябва да изтеглите приложението Simply-Fy и да го инсталирате на своя смартфон или таблет. След това трябва да регистрирате своя индукционен плот. За подробности вижте приложението.



За да използвате функцията Wi-Fi включете плота и натиснете бутона Wi-Fi. Индикаторът за Wi-Fi ще премигва бързо в продължение на 5 секунди, което означава, че модулът за Wi-Fi стартира. Ако модулът за Wi-Fi успее да се свърже с рутера, светодиодът ще остане светнат през цялото време. В противен случай ще премигва на интервали от по 1 секунда.

Ако свързването е успешно, в приложението Simply-Fy ще можете да виждате разнообразна информация за плота – напр. активна зона и мощност, оставащо време за нагряване.

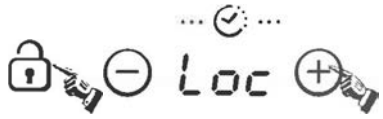
Указания за ползване

Режим на безопасност

За да гарантира безопасността на децата, индукционният плот е оборудван с устройство за заключване.

- **Заключване:**

  В режим на работа натиснете бутона "🔒" и го задръжте 3 секунди – плотът влиза в режим на заключване, таймерът ще показва "LOC", а останалите бутони, с изключение на "⏻", ще бъдат неактивни.



  В режим на готовност натиснете бутона "катинарче" – плотът ще мине в режим на заключване, таймерът ще показва "LOC", а останалите бутони ще бъде неактивни. Таймерът ще показва "LOC" за известно време и след това ще угасне.

  Ако натиснете ⏻, за известно време ще се покаже "LOC".

- **Отключване:**

  Натиснете бутона "катинарче" и го задръжте 3 секунди – режимът на заключване ще се изключи.

ГЪВКАВА ЗОНА

Тази зона може да се използва като единична или като две отделни зони, според нуждите.

Гъвкавата зона се състои от два независими индуктора, които могат да се управляват поотделно. Когато работи като единична зона, частта, върху която не е поставен съд за готвене, се изключва автоматично след една минута.

За да може да бъде извършено правилно засичане на съда и топлината да се разпространява равномерно, съдът трябва да бъде поставен правилно:

- в предната или задната част на гъвкавата зона, ако съдът е с диаметър по-малък от 22 см;
- където и да е, когато е по-голям.

Като една голяма зона

За да използвате гъвкавата зона като една голяма зона, просто натиснете съответните бутони.



Настройката на мощността работи по същия начин като и за всяка друга зона.

Ако съдът бъде преместен от предната в задната част (или обратното), гъвкавата зона ще засече новата позиция и ще запази нивото на мощност.

Изключване на голямата зона

Изключете голямата зона или натиснете бутона за голяма зона отново.

Като две независими зони

За да използвате гъвкавата зона като две отделни зони с различни нива на мощност, натиснете съответните бутони.



Максималната мощност на зоните за готвене е както следва:

Зона на нагряване	Нормална	Бързо нагряване
1	2000	3000
2	2000	3000
Гъвкава зона	3000	4000
3	1800	2300
4	1800	2300

Горните стойности може да варират в зависимост от размера на съда и материала, от който е изработен той.

Размер на съда

Зона за готвене	Диаметър на основата на съда за индукционно готвене	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1 и 2	140	220
3 и 4	160	220
Гъвкава зона	220	220 x 4000

Зоните за готвене се адаптират автоматично, до определена граница, към диаметъра на съда. Дъното на съда обаче трябва да има минимален диаметър, съответстващ на дадената зона за готвене. За максимална ефикасност на плота поставяйте съда в центъра на зоната за готвене.

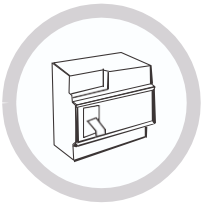
Избор на готварски съдове



Можете да използвате различни готварски съдове.

1. Индукционният плот може да разпознава различни готварски съдове, които можете да изпробвате по някой от следните начини:
   Поставете съда върху зоната за готвене. Ако за тази зона за готвене се покаже ниво на мощността, то тогава съдът е подходящ. Ако започне да премигва буквата “U”, то тогава съдът не е подходящ за ползване.
2. Доближете магнит до съда. Ако магнитът бъде привлечен към съда, то тогава той е подходящ за ползване.
   Внимание: Основата на съда трябва да съдържа магнитен материал.
   Той трябва да има плоско дъно и диаметър над 14 см.
3. Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона. Ако съдът е малко по-широк, енергията ще се използва максимално ефикасно. Ако използвате по-малки съдове, ефикасността може да бъде по-малка от очакваната. Възможно е плотът да не засича съдове с диаметър по-малък от 140 мм.

Напомняния за безопасност и поддръжка:



Трябва да се използва въздушен автоматичен прекъсвач.



За ползване само на закрито.



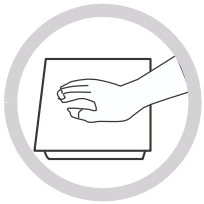
Никога не мийте индукционния плот направо с вода.



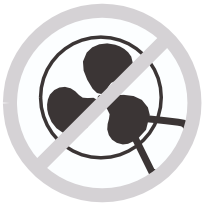
Не съхранявайте перилни препарати или запалими материали под плота.



Винаги отваряйте запечатани съдове и кутии, преди да ги нагрявате, защото в противен случай е възможно да се взривят.



Когато някоя зона за готвене е била включена по-продължително време, повърхността ѝ остава гореща дълго време – затова не докосвайте керамичната повърхност.



Периодично проверявайте дали входният отвор за въздух не е запушен от нещо (напр. стъкло, хартия и др.).



Не оставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху плота, тъй като могат да се нагорещят.



Никога не използвайте индукционния плот в близост до друг уред, който генерира много топлина, от рода на газова печка и парафинов нагревател.



Никога не включвайте индукционния плот да работи без храна върху него, защото това може да доведе до понижаване на качеството му на работа и може да причини опасност.



Ако повърхността на плота е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от електрически удар.



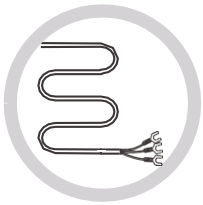
Не поставяйте съдове с неравно дъно върху плота, тъй като те могат да повредят керамичната повърхност.



Редовно почиствайте индукционния плот, за да не позволявате на чужди тела да попаднат във вентилатора и да причинят повреда на плота.



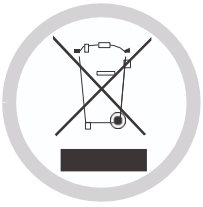
Дръжте деца и нестабилни лица далече от уреда.
Никога не им позволявайте да го използват без надзор.



Ако захранващият кабел се повреди, той трябва да бъде подменен от сервизен представител или от друго лице с подходяща квалификация.

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни и умствени възприятия или от лица без опит и знания, освен ако не са под надзор и не им бъдат дадени указания за използването на уреда от лице, което се грижи за тяхната безопасност.

Децата трябва да се наблюдават, за да не се допуска да си играят с уреда.



ИЗХВЪРЛЯНЕ: Не изхвърляйте този уред в несортираните битови отпадъци. Необходимо е отделното му събиране и извозване за специална обработка.

Този уред е обозначен съгласно европейската Директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).
Като се уверите, че този уред е бил изхвърлен по правилния начин, Вие ще помогнете за намаляване на щетите върху околната среда и човешкото здраве.
Поставеният върху този уред символ означава, че той не може да бъде третиран като обикновен битов отпадък. Той трябва да бъде отнесен до пункт за събиране и рециклиране на електрически и електронни уреди.
Този уред изисква рециклиране от специалисти. За по-нататъшна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този уред се свържете с местната община, с предоставящите услугата по сметосъбиране или с магазина, от който сте го закупили.

За по-подробна информация относно обработката, оползотворяването и рециклирането на този уред се свържете с местното кметство, с предоставящите услугата по сметосъбиране или с магазина, от който сте го закупили.

Почистване и поддръжка

Повърхността на индукционния плот може лесно да се почиства по следните начини:

Вид замърсяване	Начин на почистване	Почистващи материали
Леко	Потопете в гореща вода и забършете.	Гъба за почистване
Кръговете на котлоните и варовик	Полейте мястото с бял оцет, забършете с мека кърпа или използвайте препарат, продаващ се в търговската мрежа.	Специални препарати за стъклокерамика
Захар, разтопен алуминий и пластмаса	Използвайте специална стъргалка за премахване на остатъците (най-добре изработена от силикон).	Специални препарати за стъклокерамика

Внимание: Изключете захранването на плота, преди да го почиствате.

Дисплей за неизправности и проверка

Ако възникне нещо необичайно, индукционният плот автоматично ще влезе в защитен режим и на дисплея му ще се покаже някой от следните кодове:

Проблем	Възможна причина	Действие
F1 – F6	Неизправност на температурния сензор	Свържете се със сервизен техник.
F9 – FA	Неизправност на биполярния транзистор (IGBT).	Свържете се със сервизен техник.
FC	Неизправност при връзката между платката на дисплея и главната платка.	Свържете се със сервизен техник.
E1/E2	Твърде ниско или твърде високо напрежение	Проверете дали няма проблем с електрозахранването. Включете, след като захранването се възстанови.
E3/E4	Температурният сензор на стъклокерамичната повърхност отчита висока температура.	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.
E5	Температурният сензор на биполярния транзистор (IGBT) отчита висока температура.	Рестартирайте, след като индукционният плот се охлади.

Горната таблица показва как да прецените каква неизправност е възникнала.

Не разглобявайте уреда сами, защото в противен случай може да го повредите.

Екип по поддръжка на клиентите

Ако възникне неизправност, преди да позвъните на екипа по следпродажбено обслужване, направете следното:

– Проверете дали захранващият кабел е включен правилно.

– Проверете в таблицата по-горе за информация за неизправността.

Ако въпреки това не можете да решите проблема, изключете уреда, без да се опитвате да го разглобявате, и се обадете на екипа по следпродажбено обслужване.

Специална декларация

Съдържанието на настоящото ръководство е проверено внимателно. Компанията обаче не може да бъде държана отговорна за грешки или пропуски.

Възможно е промени в техническите спецификации да бъде публикувани в редактиран вариант на настоящото ръководство, без да бъдете известявани за това. Възможно е външният вид и цветът на уреда да се различават от показаното в настоящото ръководство.