



Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Table De Cuisson Induction	FRENCH
Návod k použití pro indukční varnou desku	CECK
Brugervejledning til induktionskogetop	DANISH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIAN
Manual de instrucciones para encimera de inducción	SPANISH
Induktiokeittotason ohjekirja.	FINN
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	GERMAN
Bruksanvisning for induksjonsplatetopp	NORWEGIAN
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej	POLISH
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	RUSSIAN
Instruktionshandbok för induktionshäll	SWEDISH
Gebruiksa anwijzing inductiekookplaat	DUTCH
Manual de Instruções da placa de indução	PORTUGUESE
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč	SLOVENIAN
Návod na použitie indukčnej varnej dosky	SLOVENSKY

CTP634SC, CTP643SC, CCTP644S, CTP644SCWIFI

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

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

Safety Reminding and Maintenance:

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

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

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

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

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

Dear Customer:

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

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

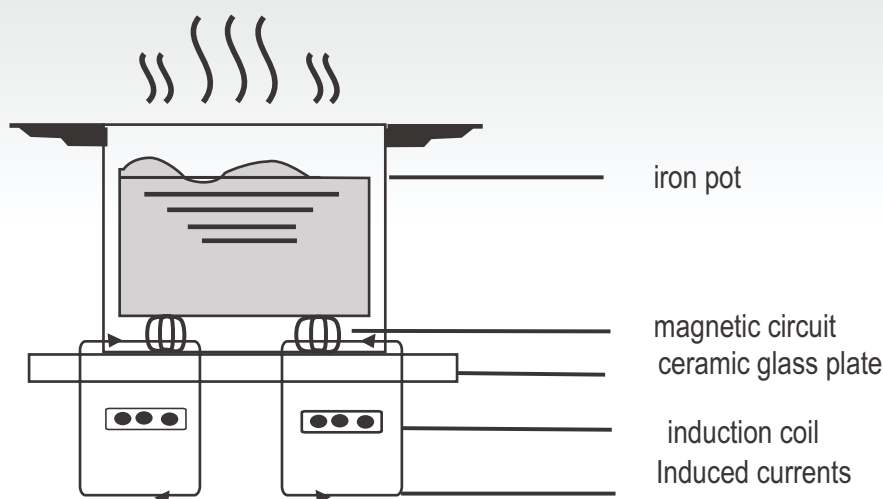
Product Introduction

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

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

Working Principle

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



Safety

This hob was specially designed for domestic use.

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

● Protection from over-heating

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

● Detection of small or non-magnetic items

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

● Residual heat warning

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

● Auto shutdown

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

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

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

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

Installation

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

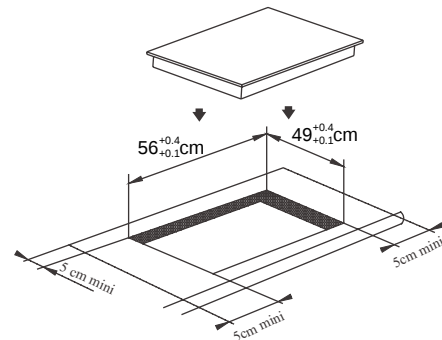
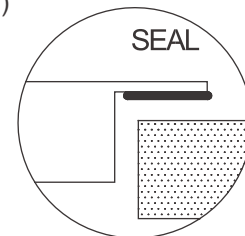


Figure (1)



2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.

Figure (2)

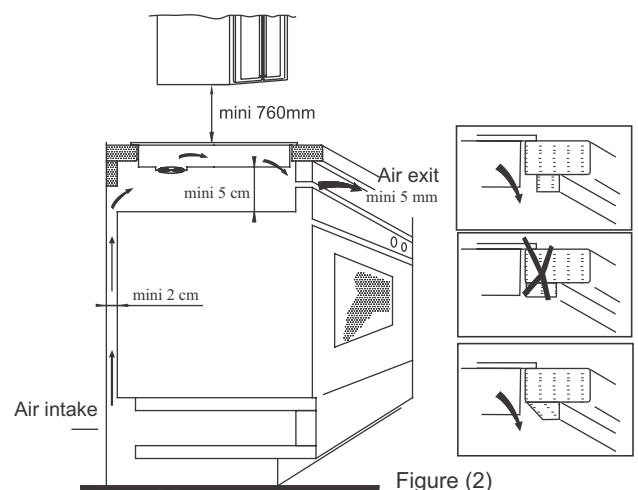
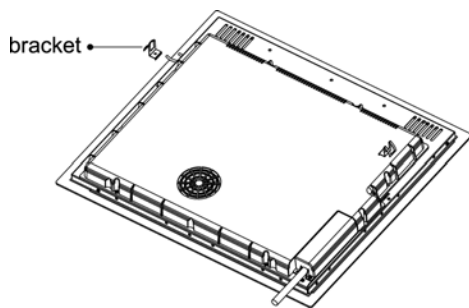


Figure (2)

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

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.



Warnings:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must 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 and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

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

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

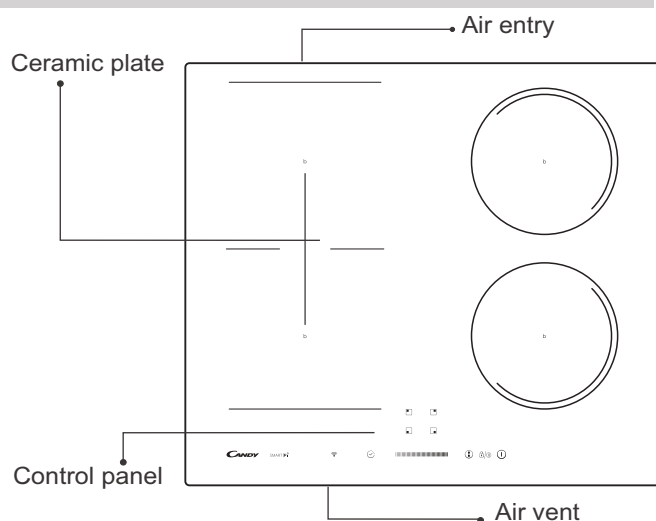
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

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

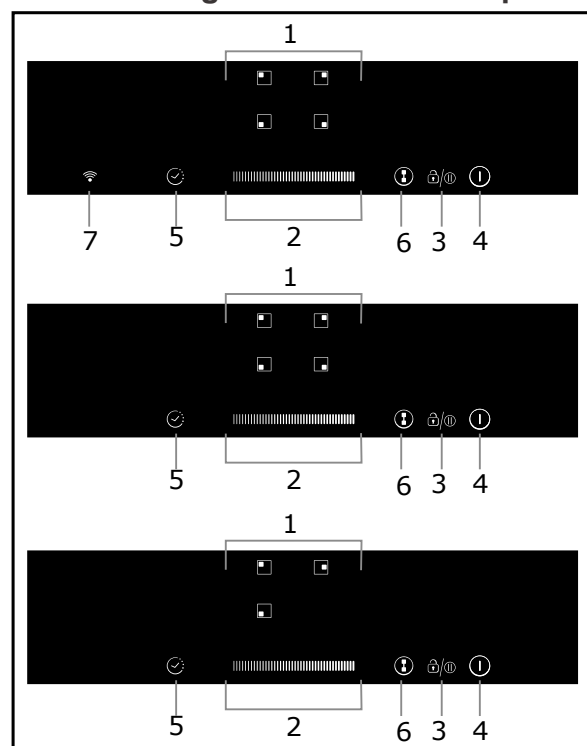
The cable must not be bent or compressed.

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

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Keylock/Pause control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Flexible Area control
7. WIFI control

Instructions for Use

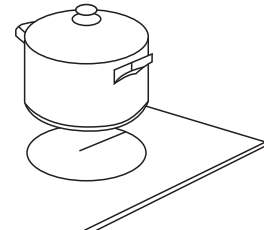
Start cooking

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

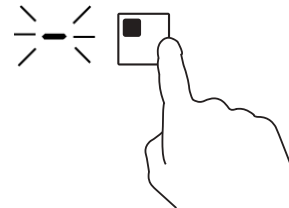


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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

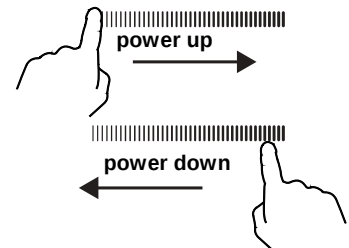


Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



Select a heat setting by touching the slider control

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



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

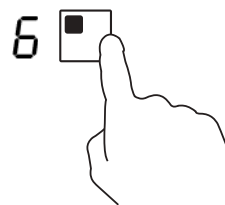
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

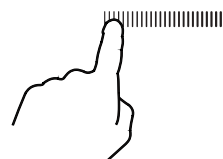
The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

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



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



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



Beware of hot surfaces

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



Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

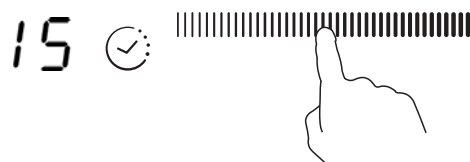
Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

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



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



Touch timer control again, the "1" will flash

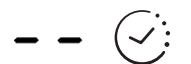


Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

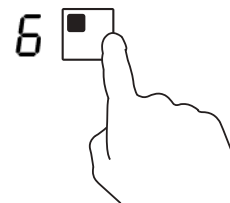
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

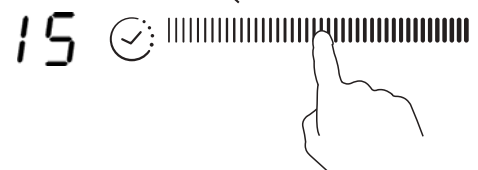
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



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



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



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



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



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

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

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



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

set more zones:

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



(set to 15 minutes)

...



(set to 45 minutes)

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

The shown as right:



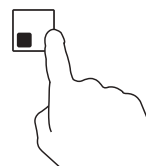
(set to 30 minutes)



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

c) Cancel the timer

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



Touching the timer control, the indicator flash.



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

Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	



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

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

Double zones (Only model CTP634SC)

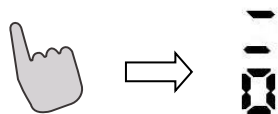
In this zone can be used a cookware with the diameter between 160mm and 290mm in order to have more flexibility on the zone."

FLEXIBLE AREA

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

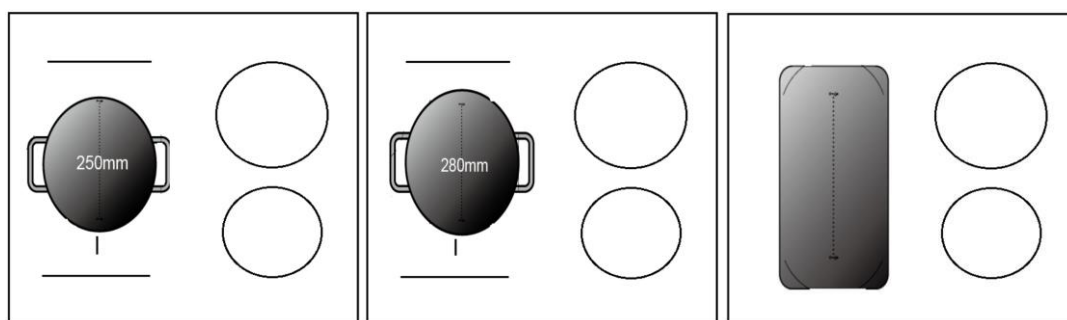
As big zone

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



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

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

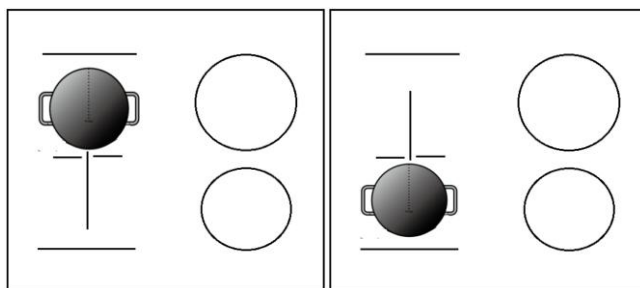


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

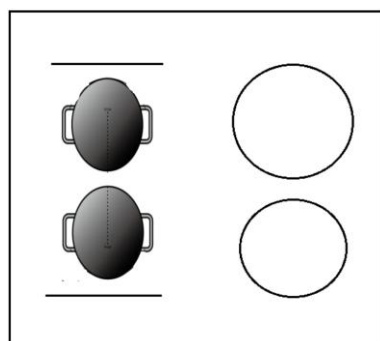
As two independent zones

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

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



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



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

WIFI function(ONLY FOR CTP644SCWIFI)

First of all, you should download Simply-Fy and install to your portable device. Then enroll your induction hob.

Refer to annex for details.

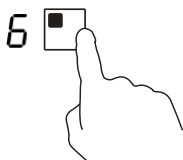
To use the WIFI function, switch the hob on and press the WIFI key. The wifi LED flash fast for 5 seconds which means the WIFI module is booting. If the WIFI module connects the router, the wifi LED will remain on all the time. Otherwise, the WIFI LED will be flashing in cycles of 1 second on 1second off. If connect correctly, you can find many hob information from Simply-Fy, e.g. Zone power, remaining heat time.



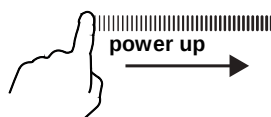
Boost mode

Activate the boost function

Touching the heating zone selection control

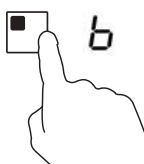


Touching the slider to "b" . Make sure the display shows "b" .

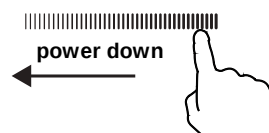


Cancel the Boost mode

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



Select a heat setting by touching the slider control.



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

Note: It is recommended that the cooker hood suction is switched on few minutes prior to cooking and switched off few minutes after terminating cooking.

Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11"
To unlock the controls	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency.

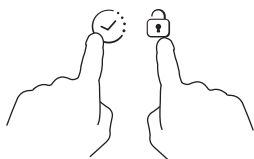
Power Management Function

- 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.

To enter Power Management Function

Turn on the hob, then Press at the same time the Timer control and key lock.

The timer indicator will show " P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.



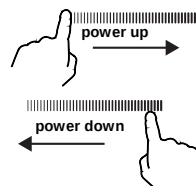
To switch to another level

Select a power level by touching the slider control. There are 5 power levels, from "P1" to "p5". The timer indicator will show one of them.

"P1" : the maximum power is 2.5Kw. "P2" : the maximum power is 3.5Kw.

"P3" : the maximum power is 4.5Kw. "P4" : the maximum power is 5.5Kw.

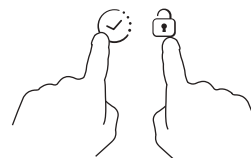
"P5" : the maximum power is 7.0Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the Timer control and key lock for confirmation.

Then the hob will be turned off.



Selection of cooking vessels



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

You may have a number of different cooking vessels

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

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

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

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

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

- 3 Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Cleanness and Maintenance

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

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

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

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

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

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

Customer Care Service

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

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

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

After Sales Service.

Special Declaration

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



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

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.

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

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

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

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

Par l'apposition du logo CE  sur ce produit, nous déclarons, sur notre propre responsabilité, que ce produit répond à toutes les normes de sécurité, de santé et d'environnement requises par la législation européenne.

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.

Sécurité et entretien

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

- ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter les risques de choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur pour le nettoyage.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être mis sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chaudes.
- Tout liquide doit être enlevé du couvercle avant ouverture. Il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson avant de refermer le couvercle.
- Après utilisation, éteignez le foyer via le contrôle de la table et ne posez rien sur le détecteur de casseroles.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance.
- Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.
- Les instructions indiquent le type de cordon à utiliser, en tenant compte de la température de la surface arrière de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, une station de dépannage agréée ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- ATTENTION: Pour éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par l'utilitaire.

- 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.
- **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 cuisine adéquats.
 - Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez.
 - Ne posez jamais d'objet sur le panneau de commande.
 - N'utilisez jamais la surface de la table de cuisson comme planche à découper.
 - Laissez 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,

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

Introduction

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

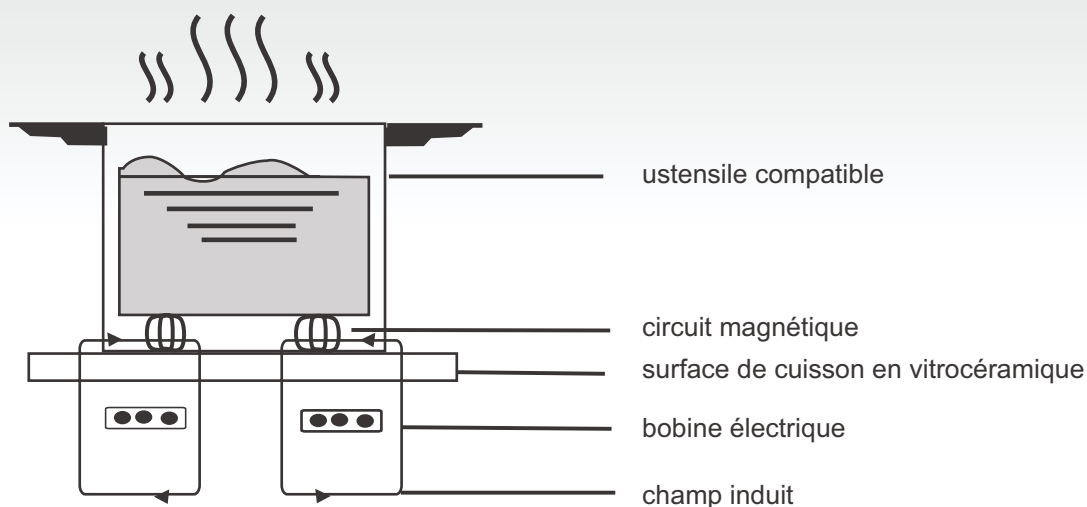
Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

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

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

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



Sécurité

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

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

● Protection anti-surchauffe

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

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

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

● Indication de chaleur

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

● Sécurité extinction automatique

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

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

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

ATTENTION:

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

Installation

Modalités d'installation

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

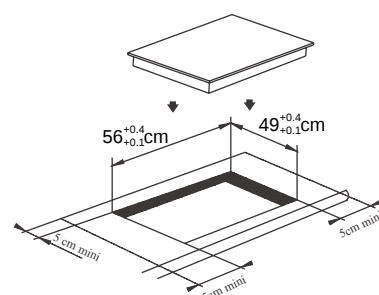
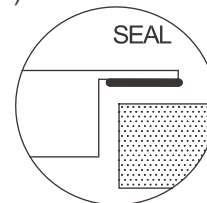


Figure (1)



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

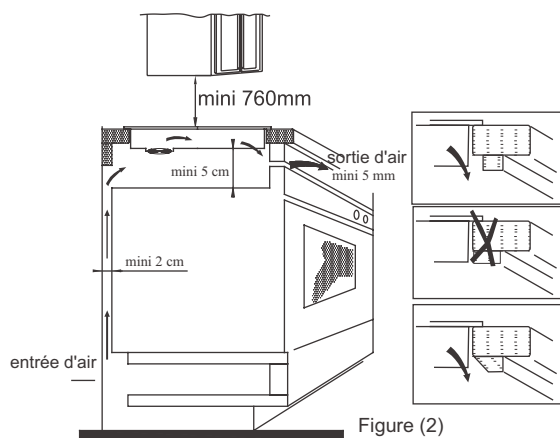
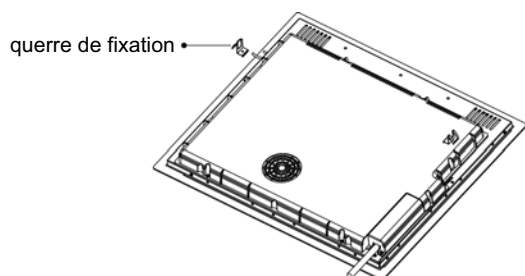


Figure (2)

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

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



Recommandations

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

Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. Schéma des branchements électriques

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

Tension	Liaison par fil				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Noir	Marron		Bleu	Jaune/Vert
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Noir & Marron			Bleu	Jaune/Vert

Figure (3)

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

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel

ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

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

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

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

Description de la table de cuisson électrique

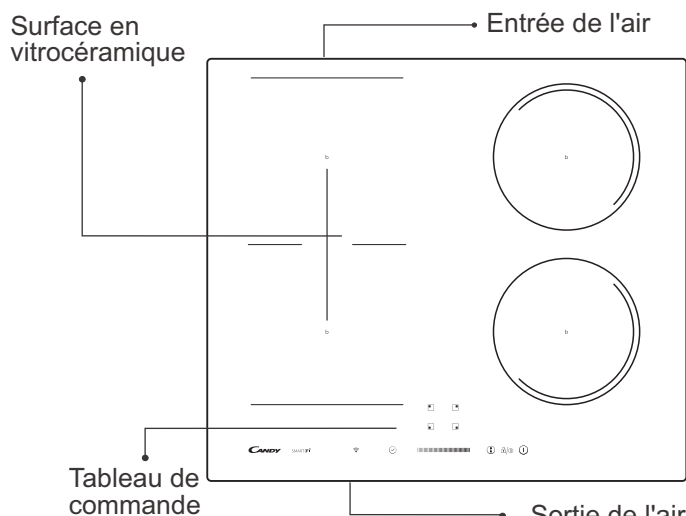
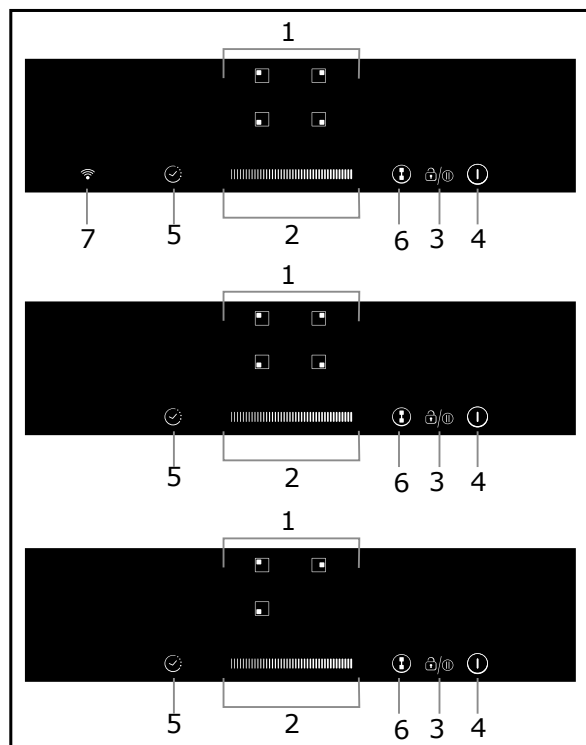


Diagramme schématique du tableau de commande



1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. Touche de réglage de la cuisson et du temporisateur
3. Touche de verrouillage/fonction pause
4. Touche marche/arrêt
5. Touche du temporisateur
6. Touche zone flexible (certains modèles n'en sont pas équipés)
7. Touche WI-FI

Mode d'emploi

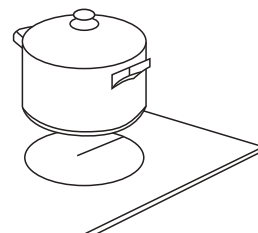
Démarrage de la cuisson

Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « – » ou « – – » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.

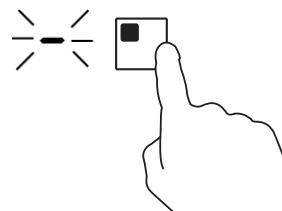


Posez votre casserole sur le foyer de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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

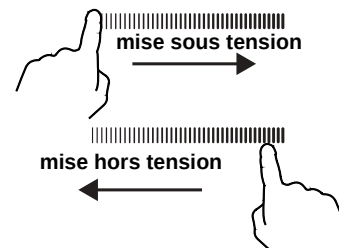


En appuyant sur la touche de sélection du foyer de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.



Réglez la cuisson à l'aide du curseur.

- Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape n°1.
- Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson.



Si clignote en alternance avec l'indication du réglage de cuisson

Cela signifie que :

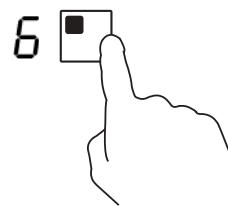
- vous n'avez pas posé votre casserole sur le bon foyer ou
- la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou
- la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre du foyer.

La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur le foyer de cuisson.

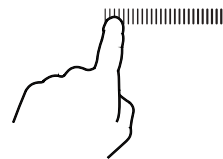
Si dans un délai de deux minutes, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

Arrêt de la cuisson

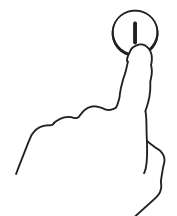
Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson que vous souhaitez éteindre.



Éteignez le foyer de cuisson en faisant glisser votre doigt sur le curseur jusqu'à « 0 ».
Vérifiez que « 0 » s'affiche.



Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt.



Prenez garde aux surfaces chaudes.

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



Touche du temporisateur

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne sert pas à éteindre l'un des foyers de cuisson lorsque sa durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps de cuisson choisi écoulé. Le réglage maximum est égal à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Si vous ne souhaitez pas sélectionner un foyer de cuisson

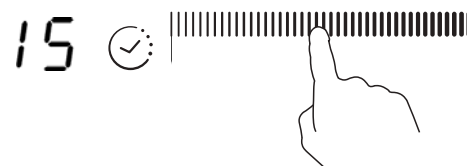
Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.

Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

Appuyez sur la touche du temporisateur, « 10 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.



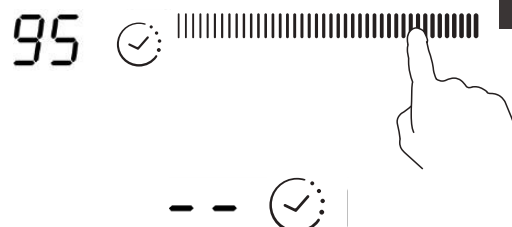
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 5)



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



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



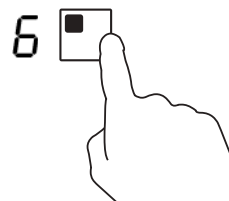
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant.

L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de temporisation affiche « - » quand le temps réglé est écoulé.

b) Réglage du temporisateur pour éteindre un ou plusieurs foyers de cuisson

Réglage d'un seul foyer

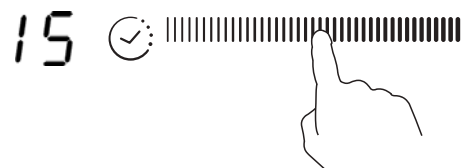
Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.



Appuyez sur la touche du temporisateur, « 10 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.



Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 5)



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



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



Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant.
REMARQUE : Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que le foyer est sélectionné.

Quand le temps de cuisson est écoulé, le foyer correspondant s'éteint automatiquement.



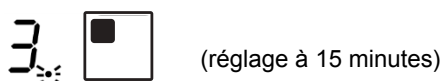
Les foyers auparavant éventuellement allumés continuent de fonctionner normalement.

Réglage de plusieurs foyers :

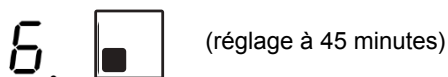
Les étapes du réglage de plusieurs foyers sont les mêmes que celles du réglage d'un seul foyer.

Quand vous effectuez le réglage simultané de plusieurs foyers de cuisson, les points décimaux des foyers de cuisson concernés sont allumés. L'affichage des minutes montre la durée de cuisson la plus courte. Le point du foyer concerné clignote.

Comme ci-dessous :



...



Quand le décompte est terminé, le foyer correspondant s'éteint. Ensuite, c'est la nouvelle durée de cuisson la plus courte qui s'affiche et

le point du foyer correspond

commence à clignoter.

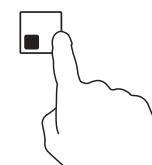
Comme indiqué sur la droite :



Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson et la durée de cuisson lui correspondant s'affichera sur l'indicateur de temporisation.

c) Annuler la temporisation

Appuyez sur la touche du foyer dont vous souhaitez annuler la temporisation.



En appuyant sur la touche de temporisation, l'indicateur commence à clignoter.



Utilisez le curseur pour régler le temporisateur sur « 00 » : la temporisation est annulée.

À propos du verrouillage des touches de commande

- Vous avez la possibilité de verrouiller les touches de commande pour éviter leur utilisation inappropriée (par des enfants, par exemple).
- Quand la touche de verrouillage est activée, toutes les touches de commande sont verrouillées, sauf la touche marche/arrêt.

Verrouillage des touches de commande	
Appuyez longuement sur la touche de verrouillage  .	L'indicateur de temporisation affiche « Lo ».
Déverrouillage des touches de commande	
Appuyez longuement sur la touche de verrouillage  .	



Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche marche/arrêt  et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt , en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

Activation du mode pause	
Appuyez sur la touche de verrouillage/pause.	Tous les indicateurs affichent « 11 »
Désactivation du mode pause	
Appuyez sur la touche de verrouillage/pause.	



Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt  et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche marche/arrêt , en cas d'urgence. La table à induction s'éteint au bout de 10 minutes si vous n'avez pas désactivé le mode pause.

DOUBLE ZONES (uniquement pour les modèles CTP634SC)

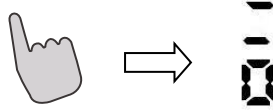
Sur cette zone, vous pouvez utiliser une casserole dont le diamètre est compris entre 160 et 290 mm, ce qui permet une plus grande flexibilité d'utilisation de cette zone.

ZONE FLEXIBLE

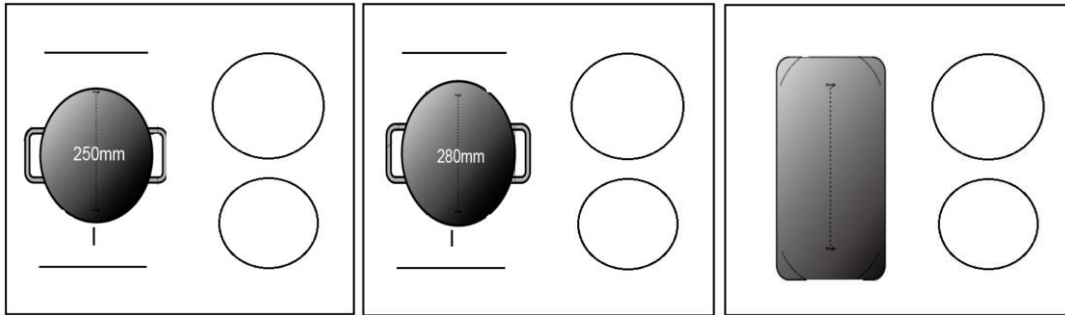
- Cette zone est utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones différentes, selon les besoins de cuisson du moment.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Sélection d'une grande zone

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



2. Nous conseillons d'utiliser la grande zone de cuisson comme suit :
Ustensiles de cuisson : un récipient de 250 ou 280 mm de diamètre (les récipients carrés ou ovales sont admis)

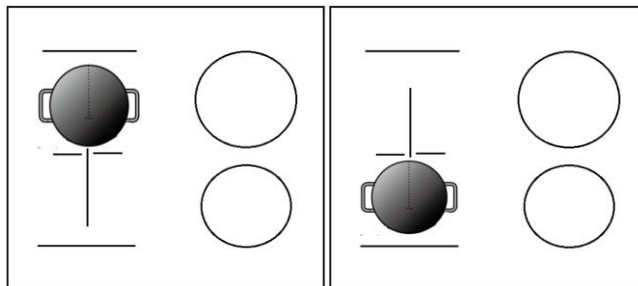


Nous ne recommandons aucune autre opération, sauf pour les trois situations indiquées ci-dessus, car cela pourrait avoir un effet sur la chauffe de l'appareil

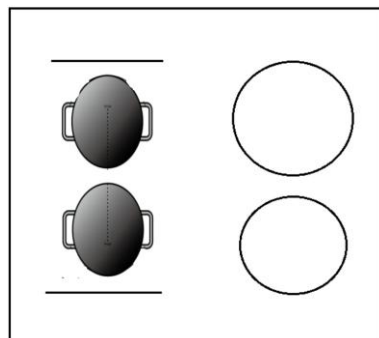
Sélection de deux zones de cuisson séparées

Pour utiliser la zone flexible en tant que deux zones de cuisson séparées, vous avez le choix entre deux types de chauffe.

- (a) Posez une casserole d'un côté ou de l'autre de la zone flexible de cuisson.



- (b) Posez deux casseroles, l'une de chaque côté de la zone flexible de cuisson.



Remarque : utilisez une casserole de plus de 12 cm

Fonction WI-FI (UNIQUEMENT POUR LE MODÈLE CTP644SCWIFI)

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.

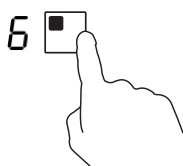
Pour utiliser la fonction WI-FI, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche WI-FI. Le témoin lumineux de la touche WI-FI clignote rapidement pendant 5 secondes, ce qui signifie que le module WI-FI démarre. Quand le module WI-FI se connecte au routeur, le témoin lumineux de la touche cesse de clignoter et reste allumé. 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 du foyer de cuisson, le temps de chauffe restant, etc.



Mode « boost »

Activation de la fonction « boost »

Appuyez sur la touche de sélection du foyer de cuisson

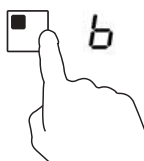


Faites glisser votre doigt jusqu'à « b ». Vérifiez que « b » s'affiche.

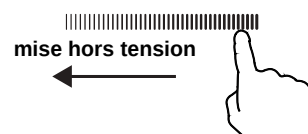


Désactivation du mode « boost »

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



Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.



- Cette fonction est disponible pour tous les foyers de cuisson.
- Le foyer de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 9 au bout de 5 minutes.

Remarque : il est conseillé d'allumer la hotte d'aspiration quelques minutes avant de cuisiner et de l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson.

Mode pause

- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt.

Activation du mode pause	
Appuyez sur la touche de verrouillage/pause.	Tous les témoins affichent « 11 »
Déverrouillage des touches de commande	
Appuyez sur la touche de verrouillage/pause.	



Quand la table de cuisson est en mode pause, toutes les touches de commande sont désactivées, sauf la touche marche/arrêt (I) et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction à l'aide de la touche marche/arrêt (I), en cas d'urgence.

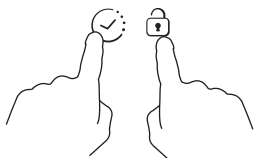
Fonction réglage de la puissance

- 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.

Activation de la fonction réglage de la puissance

Allumez la table de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche Temporisateur et sur la touche de

verrouillage.



Le témoin du temporisateur affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Ce mode est réglé par défaut sur 7,0 Kw.

Réglage à un niveau différent

Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande. Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ».

Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux.

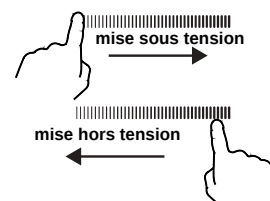
« P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 Kw.

« P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 Kw.

« P5 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 7,0 Kw.

« P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 Kw.

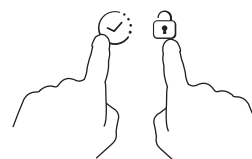
« P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 Kw.



Confirmation et fonction de réglage de la puissance

Appuyez simultanément sur la touche Temporisateur et sur la touche de verrouillage pour confirmer.

La table de cuisson s'éteint.



Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



poêle en fer pour la friture



casserole en acier inoxydable



casserole en fer



poêle en fer



bouilloire en acier
inoxydable émaillé



casserole émaillée



plat en fer

- 1 Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:
positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "U" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
- 2 Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.
 - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
 - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.
- 3 Les foyers inductions sont auto-dimensionnants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d'utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l'idéal est d'utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d'obtenir le meilleur rendement.
Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole. A noter que les casseroles d'un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Nettoyage et entretien

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

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

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

Signalisation de pannes et solutions

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

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

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

Service Après-Vente

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

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

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

Note spéciale

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

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



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

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

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

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

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

Umístěním označení () na tomto výrobku prohlašujeme na svou odpovědnost dodržování všech evropských bezpečnostních, zdravotních a environmentálních požadavků stanovených v právních předpisech 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.

Bezpečnost a údržba

- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
- **UPOZORNĚNÍ:** Vaření na desce s tuky a oleji bez dohledu je nebezpečné a může způsobit požár.
- **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plamen vodou, vypněte spotřebič a poté překryjte plamen pokličkou nebo protipožární přikrývkou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Riziko požáru: neskladujte žádné předměty na varné desce.

- **UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.
- K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky nedávejte na varnou desku, neboť se mohou ohřát.
- Nečistoty z krytu odstraňte před otevřením.
- Varnou desku nechte před zavřením krytu vychladnout.
- Po použití vypněte varnou zónu a nenechávejte nádobí na detektoru nádobí.
- Spotřebič nesmíte ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo možnému nebezpečí.
- **UPOZORNĚNÍ:** abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.

- 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.
- **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 nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.
 - Vždy používejte odpovídající nádobí.
 - Vždy umístěte nádobu doprostřed použité varné zóny.
 - Na ovládací panel nic nepokládejte.
 - Nepoužívejte varnou desku jako krájecí plochu.
 - Povrch varné desky musí být před zavřením víka vychladlý.
 - **UPOZORNĚNÍ:** Vaření se musí sledovat. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážený zákazníku,

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

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

Úvod

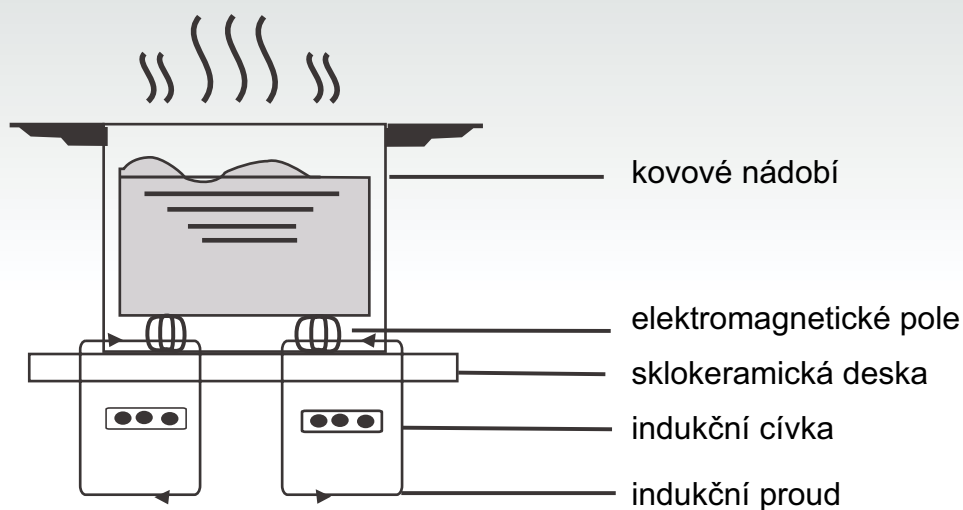
The vestavná indukční varná deska, je schopna splnit většinu požadavků, které vyžaduje moderní vaření s použitím elektromagnetického zahřívání.

Svým multifunkčním vybavení a mikropočítačově řízenými ovladači představuje optimální volbu pro moderní rodinu.

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

Princip chodu

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



Bezpečnost

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

● Ochrana proti přehřátí

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

● Signalizace malých nebo ne-magnetických předmětů

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

● Signalizace zbytkového tepla

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

● Automatické vypnutí

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

Stupeň intenzity	Spotřebič se automaticky vypne po uplynutí
1-3	8 hodin
4-6	4 hodin
7-9	2 hodin

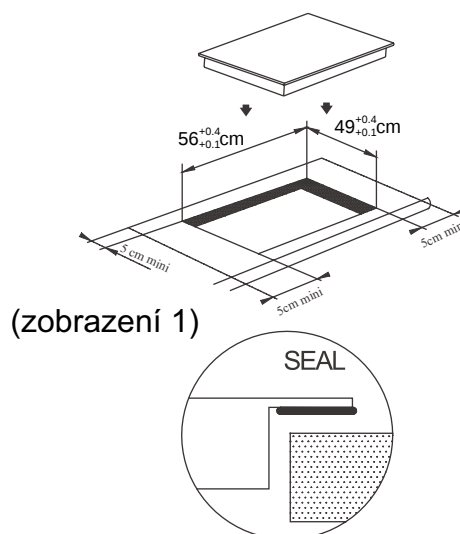
Po odstavení varné nádoby ze zapnuté varné zóny, přestane zóna okamžitě hřát a po ukončení zvukového signálu, který trvá 1 minutu, se automaticky vypne.

Upozornění:

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

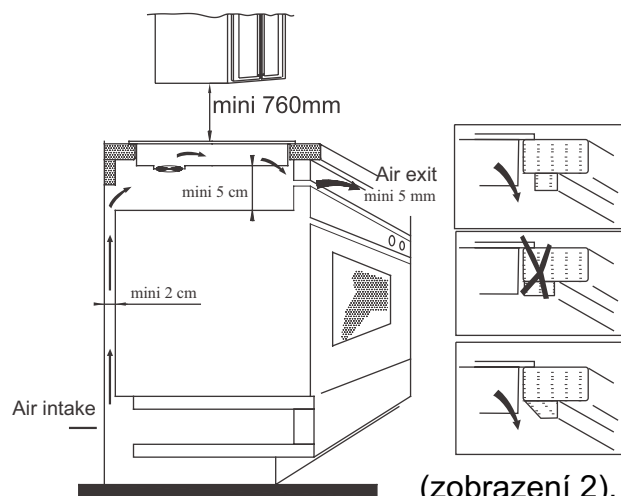
Postup při instalaci

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



(zobrazení 1)

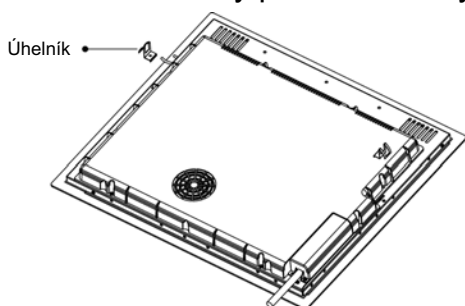
- Je nutné zkontrolovat, zda je indukční varná deska pevně uchycena na pracovní a zda je zajištěna dobrá ventilace vzduchu (zobrazení 2).



(zobrazení 2).

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

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



Upozornění:

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

4. Schéma připojení elektrického proudu

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

Napětí	Zapojení vodiče			
380-415V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N
	Černý	Hnědý	Modrý	Žlutý/zelený
220-240V~	1 L	2 L	3 N	4 N
	černý a	Hnědý	Modrý	Žlutý/zelený

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

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

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

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

Nákres indukční varné desky

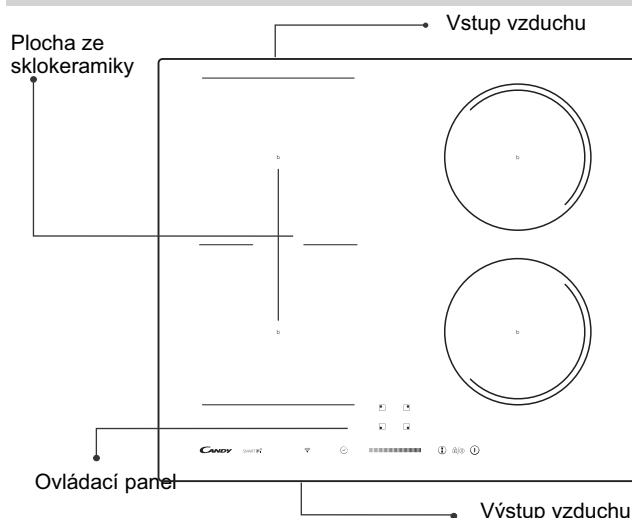
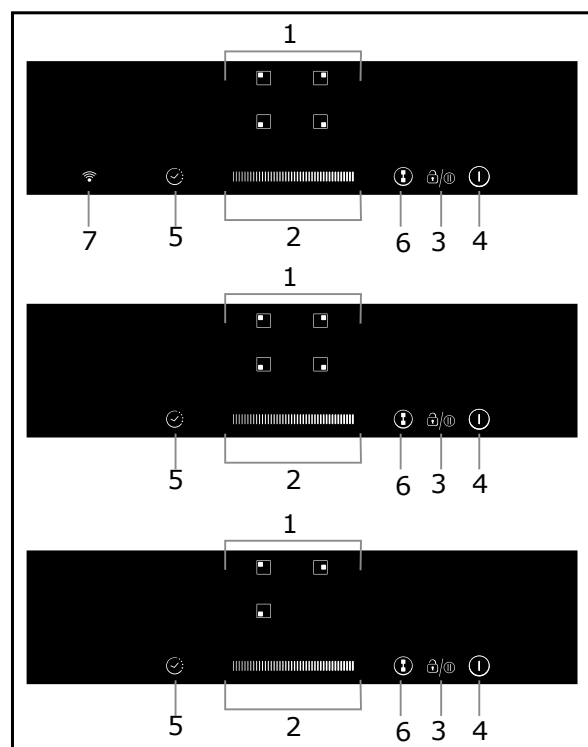


Schéma ovládacího panelu



1. Ovladače volby varné zóny
2. Tlačítko regulace napájení/časovače
3. Ovladač Pauza/Zablokování
4. Ovladač ZAP/VYP
5. Ovladač časovače
6. Ovladač flexibilní plochy (některé modely ho nemají)
7. Ovladač Wi-Fi

Návod k použití

Jak začít vaření

Dotkněte se ovládání ZAP/VYP na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují "-" nebo "--", což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

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

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

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

Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.

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

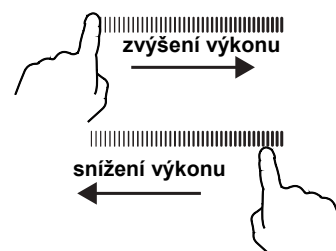
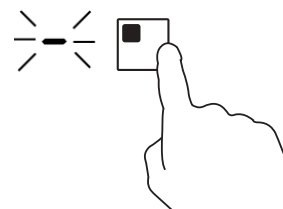
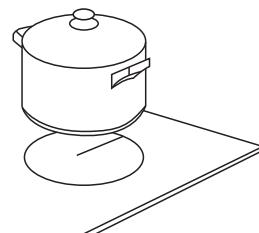
Jestliže displej bliká střídavě s tepelným výkonem

To znamená, že:

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

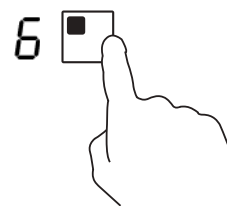
Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 2 minutách.

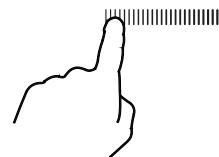


Konec vaření

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, kterou chcete vypnout.



Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na "0".
Zkontrolujte, zda se na displeji objeví "0".



Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ZAP/VYP.



Pozor na horké povrchy

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



Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

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

a) Použití časovače jako minutky

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

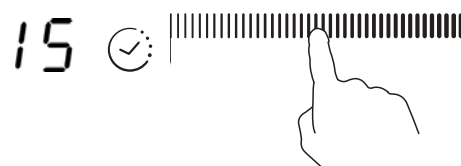
Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: Můžete použít minutku, i když nevyberete žádnou varnou zónu.

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



Zvolte nastavení času dotykem posuvníku. (např. 5)



Dotkněte se ovladače časovače ještě jednou, "1" začne blikat.



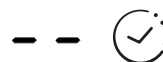
Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



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

Bzučák bude pípat po dobu 30 vteřin a

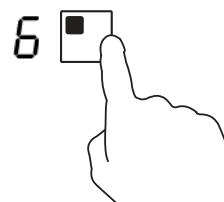
indikátor časovače ukáže "--", jakmile bude nastavování času dokončeno.



b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny

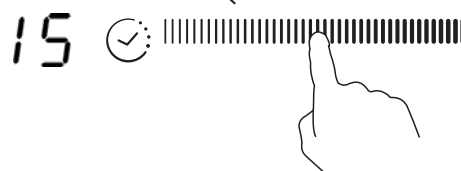
Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač.



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



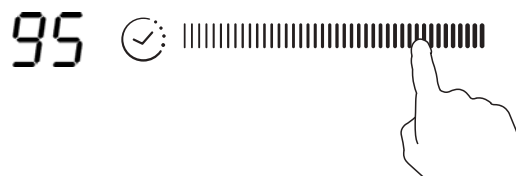
Zvolte nastavení času dotykem posuvníku. (např. 5)



Dotkněte se ovladače časovače ještě jednou, "1" začne blikat.



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



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

POZNÁMKA: Červená kontrolka u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.



Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



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

Nastavení více zón

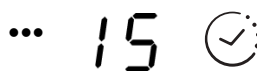
Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny;

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

Zobrazuje se takto:



(nastaveno na 15 minut)



(nastaveno na 45 minut)

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a

tečka



(nastaveno na 30 minut)



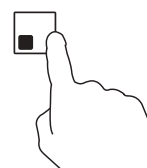
odpovídající zóny bude blikat.

Zobrazuje se takto:

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

c) Zrušení časovače

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



Dotkněte se časovače, indikátor bliká.



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

Zablokování ovládání

- Tlačítka na předním panelu můžete zablokovat, abyste zabránili změně nastavení (např. dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP jsou deaktivovány.

Zablokování ovladačů	
Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování  .	Indikátor časovače ukáže "Lo"
Odblokování ovladačů	
Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování  .	



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

Režim pauzy

- Můžete vypnout jen ohřev, nikoli celou varnou desku.
- Po vstupu do režimu Pauza jsou všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP deaktivovány.

Vstup do režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	Všechny ukazatele zobrazují „11“.
Výstup z režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	



Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány , indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ZAP/VYP . Pokud z režimu pauzy nevystoupíte, varná deska se po 10 minutách vypne.

DVOJITÉ ZÓNY (Pouze modely CTP634SC)

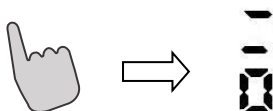
V této zóně je možné použít nádobí s průměrem mezi 160 mm a 290 mm, aby byla v zóně zajištěna větší flexibilita.

FLEXIBILNÍ PLOCHA

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

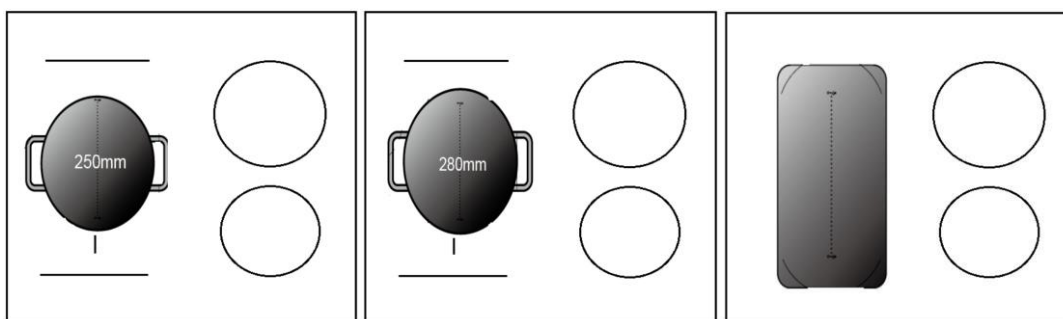
Jako velká zóna

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



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

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

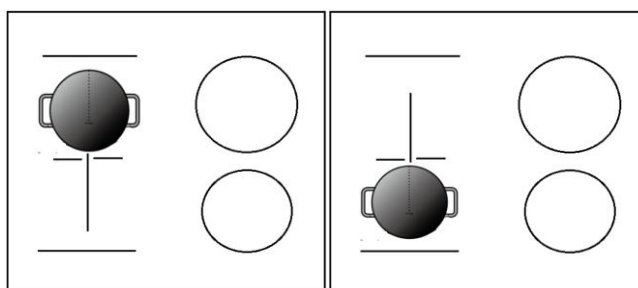


Nedoporučujeme provádět jiné postupy kromě výše uvedených tří postupů, protože jinak by mohlo dojít ke zhoršení ohřevu spotřebiče.

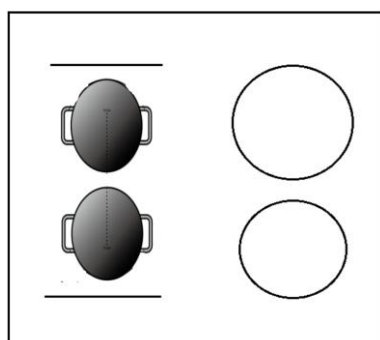
Jako dvě nezávislé zóny

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

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



- (b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní plochy.



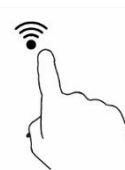
Poznámka: Přesvědčte se, že nádoba je větší než 12 cm.

Funkce Wi-Fi (POUZE PRO CTP644SCWIFI)

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.

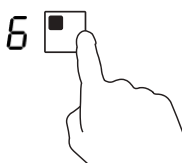
Chcete-li použít funkci Wi-Fi, zapněte varnou desku a stiskněte tlačítko Wi-Fi. LED dioda Wi-Fi bude rychle blikat po dobu 5 sekund, což znamená, že je zaváděn modul Wi-Fi. Pokud se modul Wi-Fi připojí k routeru, LED dioda Wi-Fi zůstane svítit. V opačném případě bude LED dioda Wi-Fi blikat v cyklech 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.



Režim zesilovače výkonu

Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny

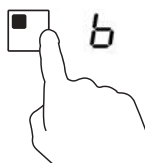


Dotkněte se posuvníku na „b“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „b“.



Vypnutí režimu zesilování výkonu

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



Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.



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

Poznámka: Doporučuje se, aby se odsávání digestoře zapnulo několik minut před vařením a vypnulo několik minut po ukončení vaření.

Režim pauzy

- Můžete vypnout jen ohřev, nikoli celou varnou desku.
- Po vstupu do režimu Pauza jsou všechny ovladače kromě ovládání ZAP/VYP deaktivovány.

Vstup do režimu pauzy	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	Všechny ukazatele zobrazují „11“.
Odblokování ovladačů	
Dotkněte se ovladače Zablokování/pauza.	



Když je varná deska v režimu pauzy, všechny ovladače kromě ZAP/VYP jsou deaktivovány; , indukční varnou desku můžete v nouzové situaci vypnout pomocí ZAP/VYP .

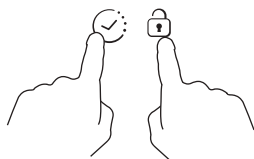
Funkce Řízení výkonu

- 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.

Zapnutí funkce Řízení výkonu

Zapněte varnou desku a současně stiskněte tlačítko Ovladač časovače a zablokování.

Ukazatel časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Výchozí nastavení je 7,0 kW.



Chcete-li přepnout na jiný výkon

Zvolte úroveň výkonu dotykem posuvníku. Existuje 5 úrovní výkonu, od „P1“ do „P5“. Ukazatel časovače zobrazí jednu z nich.

„P1“: Maximální příkon je 2,5 kW.

„P2“: Maximální příkon je 3,5 kW.

„P3“: Maximální příkon je 4,5 kW.

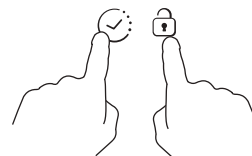
„P4“: Maximální příkon je 5,5 kW.

„P5“: Maximální příkon je 7,0 kW.



Potvrzení a ukončení funkce Řízení výkonu

Pro potvrzení současně stiskněte tlačítko Ovladač časovače a zablokování. Varná deska se vypne.



Výběr sady nádobí pro vaření



kovová pánev pro smažení



hrnec z nerez oceli



kovový kastrol



kovový kotlík



smaltovaná konvice z nerez oceli



smaltovaný hrnec



kovový talíř

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

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

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

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

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

Čištění s údržba

Čištění povrchu varné desky je třeba provádět podle následujících doporučení:

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

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

Signalizace poruch a příslušná kontrola

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

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

Tato tabulka obsahuje nejčastěji se vyskytující závady.

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

SERVISNÍ SLUŽBA ZÁKAZNÍKŮM

Před žádostí o servisní opravu

V případě závady v chodu spotřebiče doporučujeme nejprve:

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

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

vypnout spotřebič a kontaktovat Technickou servisní službu zákazníků.

Dodatek

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

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

Ilustrace výrobku se vztahuje k právě aktuálnímu provedení.



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

Tento elektrospotřebič byl vyroben v souladu s nařízením evropské směrnice 2012/19/EC o likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

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

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

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

Afhængigt af forholdene er delene i dette apparat overensstemmende med:

FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 vedrørende materialer og artikler beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Sikkerhed og vedligeholdelse

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme ved brug. Undgå berøring med de varme dele.
- Børn under 8 år skal holdes fra apparatet, med mindre de er under konstant overvågning.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og op efter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske og mentale evner eller mangel på erfaring og viden om brug af apparatet, hvis de overvåges eller får instruktion i brug og forstår de farer, der kan være i forbindelse med brug.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden overvågning.
- ADVARSEL: Tilberedning af madvarer med fedtstof eller olie skal holdes under opsyn for at undgå farer eller brand.
- Prøv ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk derimod apparatet og dæk flammerne over med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

- ADVARSEL: Hvis overfladen er gået i stykker, sluk for apparatet for at undgå elektrisk stød.
Benyt ikke en damprenser til rengøringsprocedurer.
- Metaldele som f.eks. Knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på den varme overflade, da de kan blive varme.
- Enhver form for spild bør fjernes fra låget før åbning.
Kogepladens overflade skal køle af, før låget lukkes.
- Efter brug , sluk da kogepladene elementer på deres kontrolknapper i stedet for at stole på detektoren .
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem .
- Frakobling overensstemmelse skal ske i de fas te ledninger i med gældende regler og bestemmelser.
- Af instruktionen skal det fremgå, hvilken type ledning, der skal benyttes og temperaturen på bagsiden af apparatets overflade skal indtænkes.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare .
- ADVARSEL: For at undgå mulige farer forårsaget af utilsigtet nulstilling af den termiske afbryder, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern afbryderenhed, som f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, hvor regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningsleverandøren.

- Afbryderanordningen skal være indbygget i den faste ledningsføring i henhold til reglerne for ledningsføring.
- Instruktionerne angiver den type ledning, som skal anvendes i betragtning af temperaturen af apparatets underside.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionsafskærmninger designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som egnet, eller kogesektionsafskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.
 - Brug altid passende kogegrej.
 - Placer altid kogegrej midt på den enhed, du laver mad på.
 - Placer ikke noget på kontrolpanelet.
 - Brug ikke overfladen som skærebræt.
 - Kogesektionens overflade skal køle af, inden låget lukkes.
 - **FORSIGTIG:** madlavningsprocessen skal overvåges. En kortvarig madlavningsproces skal overvåges kontinuerligt.

Kære kunde,

tak fordi De har valgt en induktionskogetop fra CANDY, et produkt som De helt sikkert vil få glæde af i mange år.

Læs denne brugervejledning grundigt igennem, før De tager produktet i brug, og opbevar den omhyggeligt, så De kan slå op i den, hvis det bliver nødvendigt.

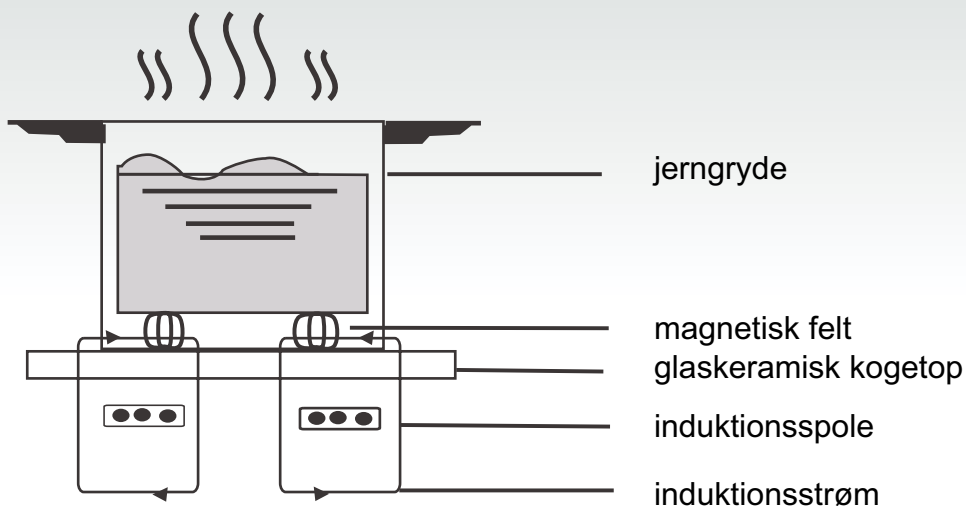
Indledning

Induktionskogetoppen kan opfylde de mange forskellige behov som kræver kogning via elektromagnetisk opvarmning. Takket være et micro-computerstyret kontrolsystem med flere funktioner er den det rette valg til moderne familier.

Denne induktionskogetop er fremstillet i særlige materialer og er sikker, slidstærk og særdeles nem at bruge.

Sådan virker den

Induktionskogetoppen består af en elektrisk spole, en plade i ferromagnetisk materiale og et kontrolsystem. Strømmen generer et kraftigt elektromagnetisk felt omkring spolen. Dette skaber en række bølger som genererer varmen, der ledes videre til beholderen på kogetoppens overflade.



Sikkerhed

Denne kogetop er udviklet til privat brug.
Vi er altid opmærksomme på at forbedre
vore produkter og forbeholder os ret til at
foretage ændringer i takt med eventuel ny
teknologisk udvikling.

● Overophedningsningsbeskyttelse

En sensor kontrollerer temperaturen inde i kogetoppen. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, slukkes kogetoppen automatisk.

- **Besked om genstande i berøring med kogepladerne**

Hvis der på kogetoppen placeres en gryde med en diameter på under 80 mm, små genstande (som knive, gafler, nøgler) eller en gryde som ikke er magnetisk (fx af aluminium), aktiveres der automatisk et lydsignal, som vil lyde i ca. 1 minut. Hvis problemet varer ved, vil kogetoppen automatisk gå i stand-by.

- **Eftervarme alarm**

Hvis kogetoppen bruges i længere tid, kan den efter brug være varm. Bogstavet "H" på displayet advarer om, at kogetoppen er varm og at den ikke skal berøres.

● Beskyttelse via automatisk slukning

Automatisk slukning er en ekstra sikkerhedsfunktion på Deres induktionskogetop, som aktiveres, når man glemmer at slukke den. Den automatiske slukning af kogetoppen afhænger af den anvendte intensitet, som det fremgår af tabellen vist herunder:

Intensitetsniveau	Kogefeltet slukker automatisk efter
1-3	8 timer
4-6	4 timer
7-9	2 timer

Når gryden efter kogningen fjernes, opvarmer induktionskogetoppen ikke længere og vil, efter at lydsignalet har lydt i et minut, slukkes.

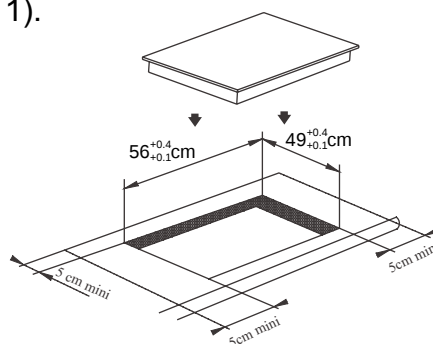
Bemærk:

personer med pacemaker må kun anvende dette husholdningsapparat efter aftale med egen læge.

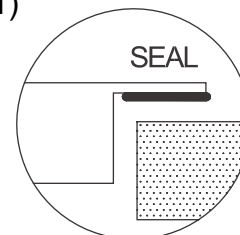
Installation

Fremgangsmåde for installation

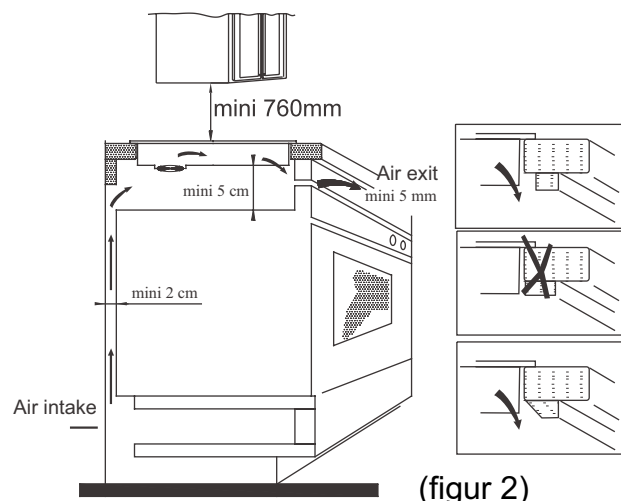
1. Bor et hul i møblets overflade, idet målene på tegningen overholdes; For en korrekt installation skal der desuden være fri plads omkring kogetoppen på mindst 5 cm. Det skal sikres, at bordpladen som kogetoppen skal placeres på har en tykkelse på mindst 30 mm, og at den er fremstillet i et materiale, som kan tåle høje temperaturer, da den ellers kan deformeres af varmen fra kogetoppen (figur 1).



(figur 1)



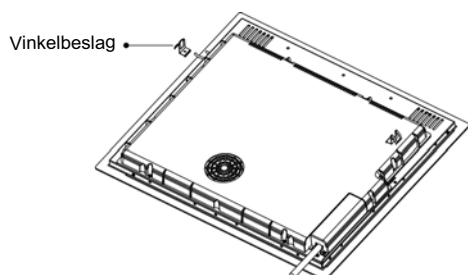
2. Sørg altid for at induktionskogetoppen sidder tæt fast på bordets overflade, og at den er tilstrækkelig ventileret (figur 2).



(figur 2)

Bemærk: mellem kogetoppen og et eventuelt køkkenmodul ovenover, skal der være en afstand på mindst 760 mm.

3. Efter at have placeret kogetoppen i hullet, skal den fastgøres til overfladen, den hviler på med 4 vinkelbeslag, (som vist på billedet). Justér hver enkelt beslag afhængigt af tykkelsen på overfladen, som kogetoppen hviler på.



Sikkerhedsforanstaltninger

- (1) Induktionskogetoppen skal installeres af en faguddannet person. Foretag ikke selv installationen.
- (2) Induktionskogetoppen må ikke monteres på køleskabe, opvaske- eller tørretumblere.
- (3) Kogetoppen skal installeres på en sådan måde, at der sikres optimal varmeafgivelse.
- (4) Væggen og området under kogetoppen skal være varmeresistente.
- (5) For at undgå skader, skal den tynde film, som limer kogetoppen til overfladen, den hviler på, være varmeresistent.

4. Elektriske tilslutninger

Tilslutning til strømforsyningsnettet skal foretages af en faguddannet person og i henhold til gældende regler.

Fremgangsmåden for tilslutningen af kogetoppen er angivet i figur 3.

Spænding	Ledningstilslutning				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Sort	Brun		Blå	Gul /Grøn
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	sort og Brun		Blå		Gul /Grøn

Kontrollér at det elektriske anlæg er forsynet med en effektiv jordforbindelse i henhold til gældende regler. Jordforbindelsen er obligatorisk.

Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for eventuelle skader på personer eller

genstande, som er forårsaget af manglende overholdelse af denne regel.

Hvis apparatet ikke har noget stik monteres der på kablet et standardstik, som er i stand til at tåle den belastning, som er angivet på typeskiltet.

Hvis der ønskes en fast tilslutning til nettet skal der mellem apparatet og nettet placeres en afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm

Hvis kablet er beskadiget må det kun udskiftes af en faguddannet person.

Kablet må ikke være bøjet eller klemmt.

Beskrivelse af induktionskogetoppen

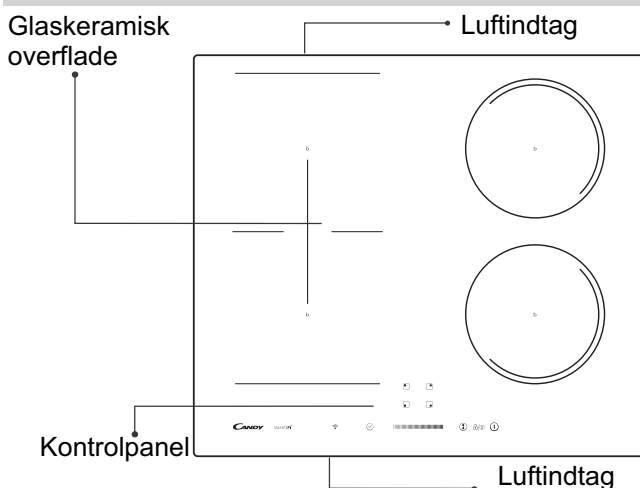
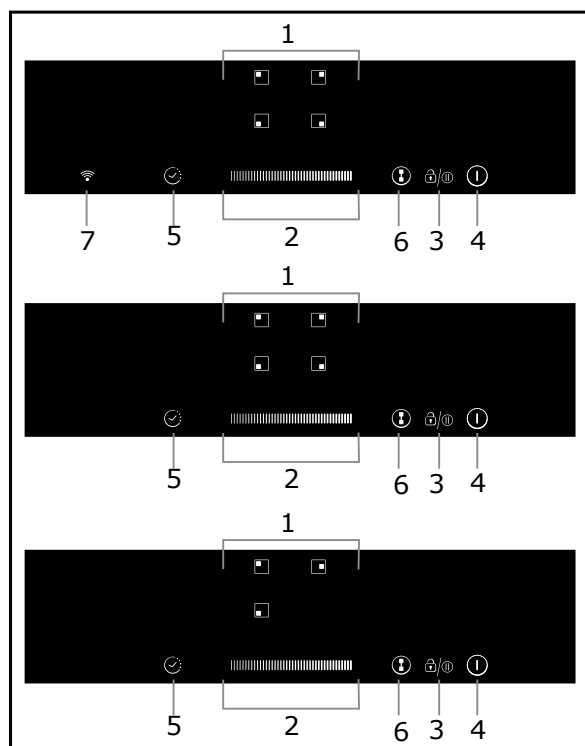


Diagram over kontrolpanelet



1. Taster til valg af varmezone
2. Reguleringstast til effekt / timer
3. Tastlås/pauseknap
4. ON/OFF-tast
5. Timertast
6. Tast til fleksibelt område (findes ikke på alle modeller)
7. Wifi-tast

Brugsanvisning

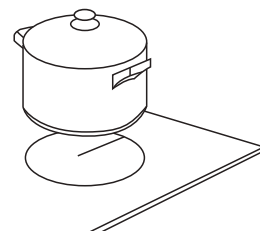
Tænd for kogepladen

Tryk på ON/OFF-tasten i tre sekunder. Når kogepladen tændes, bipper den en gang, og alle displays viser "-" eller "--", hvilket angiver, at induktionskomfuret er gået i standbytilstand.

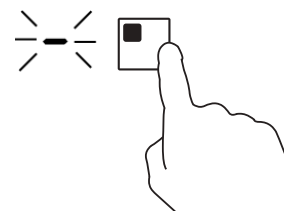


Placer en passende gryde på den kogeplade, du vil bruge.

- Sørg for, at grydens bund og kogepladens overflade er rene og tørre.

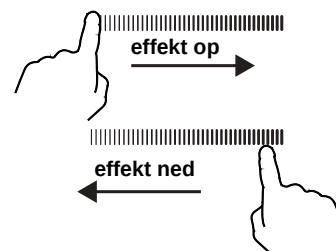


Hvis du trykker på varmepladens tast, blinker indikatoren ved siden af tasten



Vælg varmeindstilling ved hjælp af skydertasten

- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskomfuret automatisk. Så skal du begynde forfra fra trin 1 igen.
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

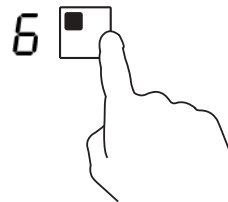
- du ikke har stillet en gryde på den rigtige kogeplade, eller
- den gryde, du bruger, ikke er egnet til induktion, eller
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogepladen.

Der finder ikke nogen opvarmning sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.

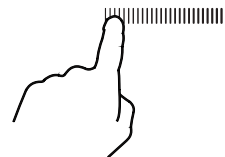
Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke anbringes en passende gryde på den.

Sluk for kogepladen

Berør tasten for den kogeplade, du vil slukke for.



Sluk for kogepladen ved at skubbe skyderen til "0".
Sørg for, at displayet viser "0".



Sluk alle kogepladerne ved at trykke på ON/OFF-knappen.



Pas på varme overflader

H viser, hvilke kogeplader, der er varme. H'et forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Dette kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, så kan du bruge den kogeplade, der stadig er varm.



Timertast

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke en eller flere kogeplader efter det indstillede tidsrum er gået. Timerens maksimum er 99 min.

a) Brug timeren som minutur

Hvis du ikke bruger nogen af kogepladerne

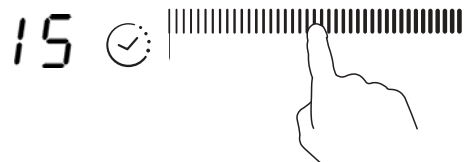
Sørg for, at induktionskomfuret er tændt.

Bemærk: Du kan bruge minuturet, selvom du ikke bruger nogen af kogepladerne.

Tryk på timertasten, der vises "10" i timerdisplayet og "0" blinker.



Indstil tiden med skyderen. (fx 5)



Berør timeren igen, "1" blinker

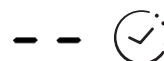


Indstil tiden ved at berøre skyderen (fx 9), nu er timeren indstillet til 95 minutter.



Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid

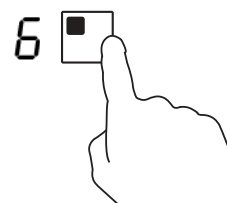
Den bipper i 30 sekunder, og timeren viser "--", når den indstillede tid er gået.



b) Indstilling af timeren for at slukke for en eller flere kogeplader

Indstil en plade

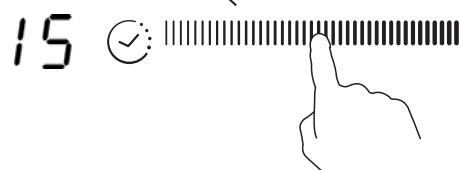
Berør taster til valg af varmeplade for at vælge den, du vil indstille timeren for.



Tryk på timertasten, der vises "10" i timerdisplayet og "0" blinker.



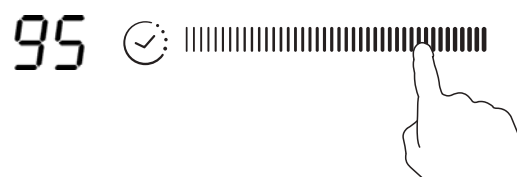
Indstil tiden med skyderen. (fx 5)



Berør timeren igen, "1" blinker.



Indstil tiden ved at berøre skyderen (fx 9), nu er timeren indstillet til 95 minutter.



Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket angiver, at pladen er valgt.



Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk.



Andre kogeplader forbliver i drift, hvis de blev tændt tidligere.

indstil flere plader:

Trinnene til indstilling af flere plader svarer til trinene for indstilling af en plade.

Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidig, er decimalpunkter på de relevante kogeplader tændt. Minutdisplayet viser minuttimeren. Prikken i den tilsvarende zone blinker.

Vist som nedenfor:

3.



(indstillet til 15 minutter)

...

15



6.



(indstillet til 45 minutter)

Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye minuttimer og

prikken for den

30



(indstillet til 30 minutter)

6.



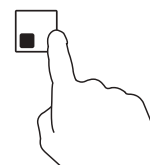
tilsvarende zone blinker.

Vist til højre:

Tryk på kogepladens tast, så vises den tilsvarende timer i timerindikatoren.

c) Annuller timeren

Berør taster til valg af kogeplade for at vælge den, du vil annullere timeren for.



Indikatoren blinker, når timer-kontrollen berøres.

30



Berør skyderen for at indstille timeren til "00", så afbrydes den.



Lås tasterne

- Du kan låse tasterne for at forhindre utilsigtet brug (fx at børn ved et uheld tænder kogepladerne).
- Når tasterne låses, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan låses tasterne	
Tryk på låsetasten, og hold den nede  et øjeblik.	Timerindikatoren viser "Lo"
Sådan oplåses tasterne	
Tryk på låsetasten, og hold den nede  et øjeblik.	



Når kogepladerne er i låst tilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF . Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten  i en nødsituation, men man skal låse op for komfuret først ved næste brug.

Pausetilstand

- Varmen kan sættes på pause i stedet for at slukke for kogepladerne.
- Når pausetilstanden aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan aktiveres pausetilstand	
Berør tasten lås/pause.	Alle indikatorer viser "11"
Sådan deaktiveres pausetilstand	
Berør tasten lås/pause.	



Når kogepladerne er i pausetilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF . Induktionspladerne kan altid slukkes med ON/OFF-tasten  i en nødsituation. Kogepladen slukkes efter 10 minutter, hvis du ikke deaktiverer pausefunktionen.

DOBBELTZONER (kun modellerne CTP634SC)

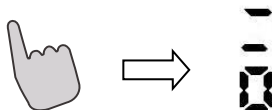
I denne zone kan man bruge kogegrej med en diameter på 160-290 mm for at have mere fleksibilitet i zonen.

FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner, afhængigt af det øjeblikkelige madlavningsbehov.
- Det frie område består af to uafhængige induktorer, som kan kontrolleres hver for sig.

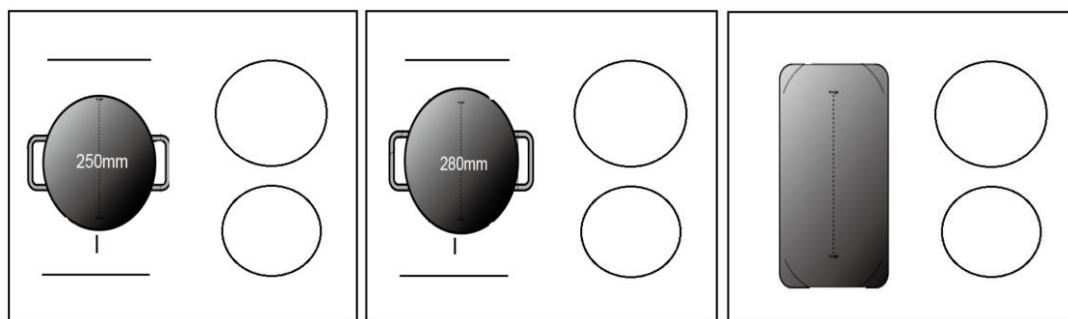
Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som én enkelt stor zone berøres tasten til fleksibelt område.



2. Som stor zone anbefales det at benytte følgende:

Kogegrej med en diameter på 250 mm eller 280 mm (firkantet eller ovalt kogegrej kan også anvendes)

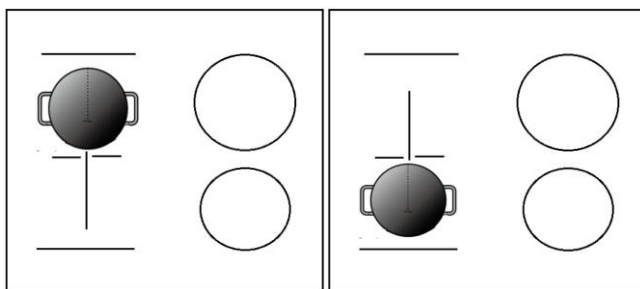


Det anbefales ikke at benytte stor zone på anden måde end de ovenfor nævnte tre måder, da det ellers kan påvirke apparatets varmeevne.

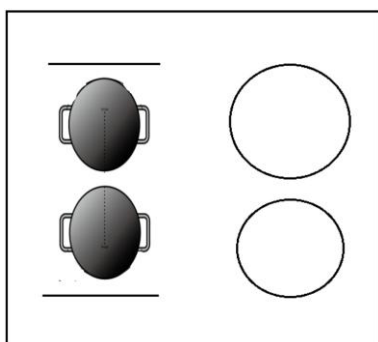
Som to uafhængige zoner

Hvis man vil benytte det fleksible område som to forskellige zoner, kan der vælges mellem to forskellige slags varme.

(a) Anbring en pande/gryde på den øverste eller nederste del af den fleksible zone.



(b) Anbring to pander/gryder på hver sin del af den fleksible zone.



Bemærk: Panden/gryden skal være større end 12 cm.

Wifi-funktion (KUN PÅ CTP644SCWIFI)

Download først Simply-Fy, og installer det på din bærbare enhed. Tilmeld dernæst din induktionskogesektion. Se bilaget for nærmere oplysninger.

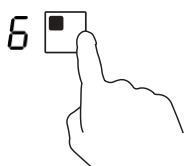
For at bruge wifi-funktionen skal man tænde for kogesektionen og trykke på wifi-tasten. Wifi-funktionens LED-lys blinker hurtigt i 5 sekunder for at indikere, at wifi-modulet startes op. Hvis wifi-modulet får forbindelse til routeren, vil LED-indikatoren lyse konstant. Ellers lyser den hvert andet sekund. Hvis forbindelsen lykkes, kan du finde en masse oplysninger om kogesektionen via Simply-Fy, f.eks. zoneeffekt og tilbageværende opvarmningstid.



Turbo-tilstand

Aktiver turbo-funktionen

Berør taster til valg af varmezone

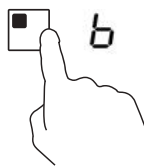


Sæt skyderen ved "b". Sørg for, at displayet viser "b".



Annuller Turbo-tilstand

Berør taster til valg af varmezone for at vælge den, du vil annullere turbo-tilstand for



Vælg varmeindstilling ved hjælp af skydertasten.



- Funktionen fungerer i alle kogezone.
- Kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Bemærk: Det anbefales at tænde for emhætten et par minutter, før man begynder at lave mad, og at slukke for den et par minutter efter, at man er færdig.

Pausetilstand

- Varmen kan sættes på pause i stedet for at slukke for kogesektionen.
- Når Pausetilstand aktiveres, bliver alle taster undtagen ON/OFF-tasten deaktiveret.

Sådan aktiveres pausetilstand	
Berør tasten lås/pause.	Alle indikatorer viser "11".
Sådan oplåses tasterne	
Berør tasten lås/pause.	



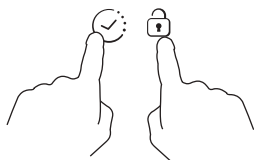
Når kogesektionen er i pausetilstand, er alle tasterne deaktiveret undtagen ON/OFF (I) , induktionskogesektionen kan altid slukkes med ON/OFF-tasten (I) i en nødsituation.

Energistyringsfunktion

- Det er muligt at indstille et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogesektionen ved at vælge forskellige effektområder.
- Induktionskogesektioner kan automatisk begrænse sig selv til at fungere ved et lavt effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

Sådan aktiveres energistyringsfunktionen

Tænd for kogesektionen, og tryk derefter på timertast og tastlås samtidigt.



Timerindikatoren viser "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er på 7,0 kW.

Sådan skiftes til et andet niveau

Vælg et effektniveau ved hjælp af skydertasten. Der er 5 effektniveauer fra "P1" til "P5". Timerindikatoren viser et af dem.

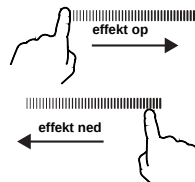
"P1": maks. effekt er 2,5 kW.

"P2": maks. effekt er 3,5 kW.

"P3": maks. effekt er 4,5 kW.

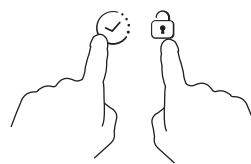
"P4": maks. effekt er 5,5 kW.

"P5": maks. effekt er 7,0 kW.



Bekræft og afslut energistyringsfunktionen

Tryk på timertast og tastlås samtidigt for at bekræfte. Kogesektionen vil slukke.



Valg af kogegej



jernpande til friturestegning



gryde i rustfrit stål



lav pande i jern



pande i jern



emaljeret kedel i rustfrit stål



emaljeret gryde



tallerken i jern

Der kan anvendes mange forskellige typer kogegej på induktionskogetoppen.

1. Denne kogetop er i stand til at identificere og teste dem ved hjælp af én af følgende metoder:
stil gryden på et kogefelt. Hvis der på indikatoren for dette kogefelt vises et effektniveau, er gryden induktionseget; hvis den derimod viser symbolet "U", er gryden ikke induktionseget.
2. Placér en magnet på gryden: hvis magneten tiltrækkes af gryden, vil denne være induktionseget.

NB: bunden af gryden skal indeholde materiale som påvirkes af en magnet. Gryden skal have en flad bund med en diameter på mere end 14 cm.

Rengøring og vedligeholdelse

Overfladen på kogetoppen kan rengøres på følgende måde:

Type snavs	Sådan gøres det rent	Materiale til rengøring
kun lidt snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter	svamp
meget snavset	med varmt vand, hvorefter der tørres efter med en særlig slibesvamp til glaskeramik	særlig svamp til glaskeramik
fastbrændt mad o.l.	hæld lys eddike på det fastbrændte materiale og rens med en blød klud, eller brug et passende rengøringsmiddel	særligt klæbepapir til glaskeramik
Smeltet sukker, plastic eller aluminium	For at fjerne resterne skal der bruges en skraber som er egnet til glaskeramik (for at beskytte glasset er det bedst at bruge et skraber med silikone)	særligt klæbepapir til glaskeramik

Bemærk: kobl strømmen fra før apparatet rengøres.

Fejlvisning og eftersyn

Hvis der opstår en fejl vil induktionskogetoppen automatisk tilkoble en beskyttelsesfunktion og på displayet vil der blive vist følgende koder:

Fejl	Mulig årsag	fejretning
F0/F1/F2	fejl i ventilatoren	kontakt leverandøren
F3-F8	fejl ved temperaturføleren	kontakt leverandøren
E1/E2	fejl i den elektriske spænding	kontrollér at strømmen er tilsluttet Herefter tændes apparatet igen
E3/E4	temperaturfejl	kontrollér gryden
E5/E6	varmestralingen er utilstrækkelig	tænd igen for apparatet efter at det er kølet af

Dette er en liste over de mest almindelige fejl.

Skil ikke selv induktionskogetoppen ad, da der herved er risiko for alvorligere fejl.

KUNDESERVICE

Før De kontakter kundeservice

Hvis produktet ikke virker korrekt beder vi Dem:

- kontrollere om stikket sidder korrekt i stikkontakten;
- læse skemaet over fejl og mulige årsager angivet på de foregående sider.

Hvis årsagen til fejlen herefter ikke er fundet, bedes De :

slukke for apparatet og kontakte Kundeservice.

Særlig erklæring

Indholdet i denne manual er blevet kontrolleret omhyggeligt. Fabrikanten fraskriver sig ansvar for trykfejl og eventuelle udeladelser opstået under trykningen.

Herudover kan der ved en eventuel revidering af brugervejledningen blive tilføjet tekniske ændringer uden forudgående varsel. Det afbillede produkt er det aktuelle.



ADVARSEL: dette produkt må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Det skal bortskaffes separat.

Dette husholdningsapparat er fremstillet i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EC om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved overholdelse af direktiverne omkring bortskaffelse af dette husholdningsapparat forebygges eventuelle skader på miljøet og på sundheden, som en forkert bortskaffelse ellers kan medføre.

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes som almindeligt husholdningsaffald, men at det skal bortskaffes via særlige centre for genanvendelse af elektrisk og elektronisk materiale.

For yderligere oplysninger om behandling, bortskaffelse og genanvendelse af dette produkt bedes De kontakte Deres kommune eller henvende Dem til forretningen, hvor produktet er blevet købt.

Inserendo la marcatura CE  su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.

A seconda dei casi, le parti di questo elettrodomestico sono conformi a:

REGOLAMENTO (CE) N° 1935/2004 su materiali ed articoli destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

Sicurezza e manutenzione

- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
- I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
- L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e cosciente del rischio possibile.
- I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervision
- **ATTENZIONE:** cucinare senza supervisione grasso o olio sul piano cottura può essere pericoloso e può provocare incendi

- MAI provare a spegnere il fuoco con acqua. Prima spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o un telo non infiammabile.
- ATTENZIONE: pericolo di incendio: non lasciare oggetti sul piano cottura.
- ATTENZIONE: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche. non utilizzare un pulitore a vapore.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- rimuovere gli eventuali liquidi tracimati dal coperchio prima di aprirlo.
- Far raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- L'apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando separato .
- Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio .

- le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.

- 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.
- **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.
 - Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.
 - Prima di chiudere il coperchio lasciare raffreddare la superficie del piano di cottura.

Gentile Cliente,

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

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

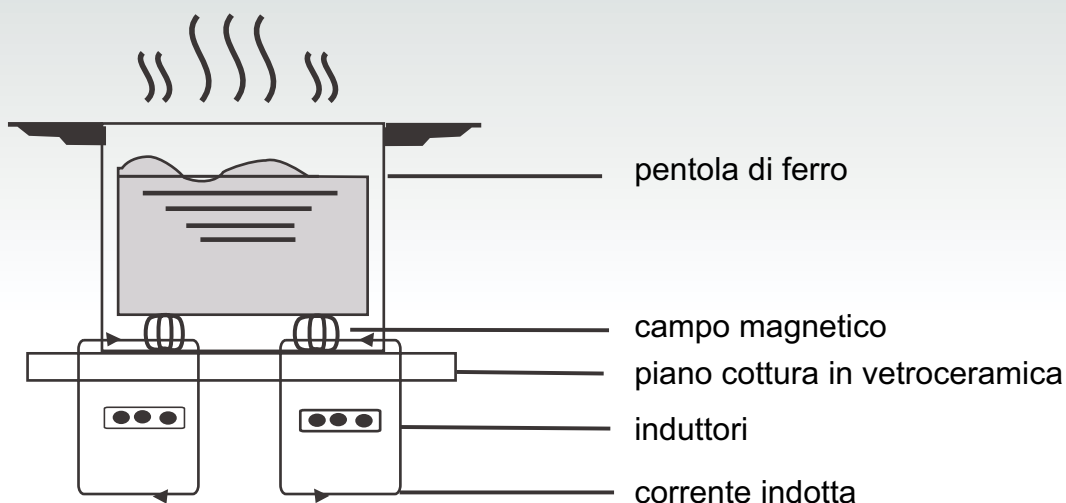
Introduzione

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

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

Come funziona

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



Sicurezza

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

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

● Protezione contro il surriscaldamento

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

● Segnalazione di oggetti a contatto del piano cottura

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

● Allarme calore residuo

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

● Protezione tramite auto spegnimento

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

Livello di intensità	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

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

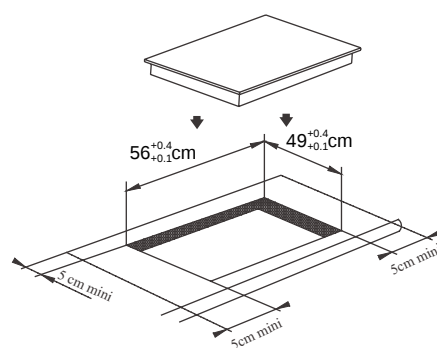
Nota bene:

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

Installazione

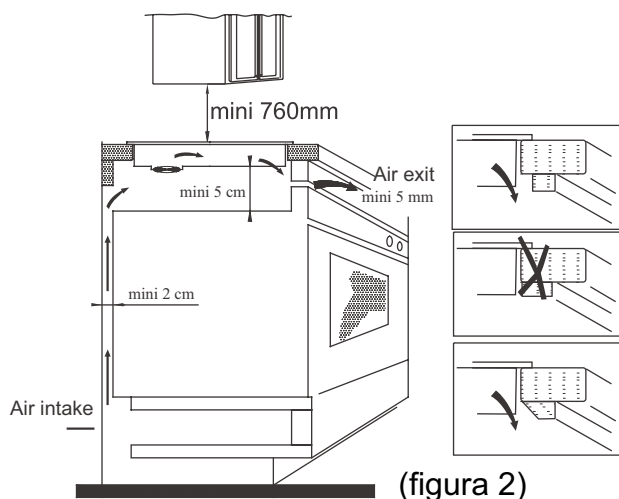
Procedimento di installazione

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



(figura 1)

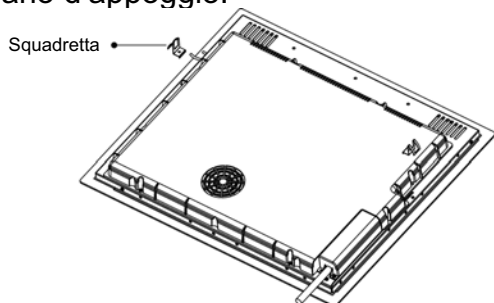
2. Assicurarsi sempre che il piano cottura a induzione sia ben saldo sul piano di appoggio e ben ventilato (figura 2).



(figura 2)

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

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



Precauzioni

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

4. Collegamenti elettrici

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

Tensione	Cablaggio			
380-415V 3N~	1	2	3	4
	L1	L2	N	
	Nero	Marrone	Blu	Giallo/verde
220-240V~	1	2	3	4
	L		N	
	Nero e Marrone		Blu	Giallo/verde

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

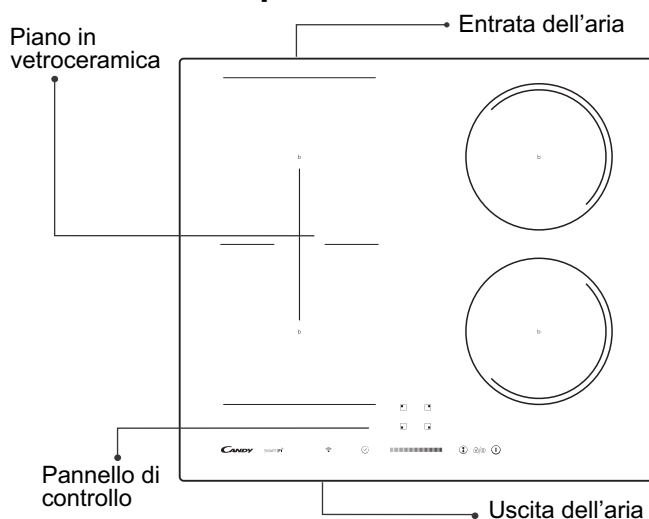
La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

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

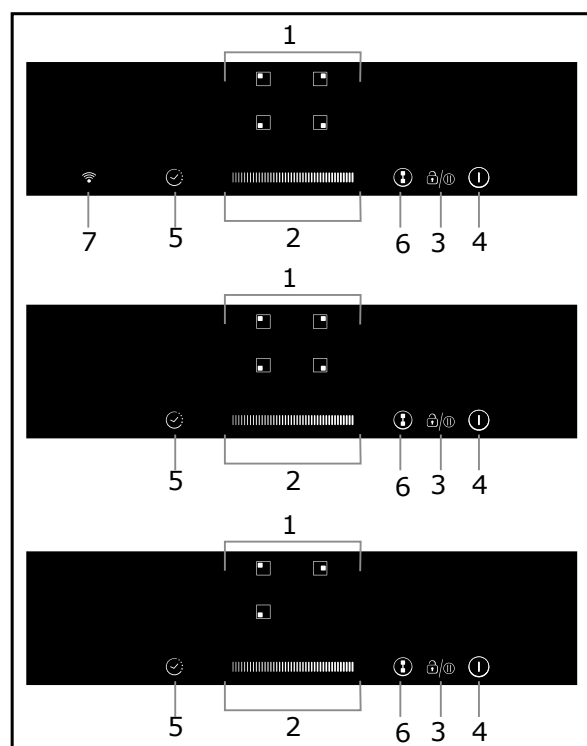
Nel caso si desideri una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'apparecchio e la rete, un dispositivo onnipolare di interruzione con distanza dei contatti di almeno 3 mm

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

Descrizione del piano cottura a induzione



Schema del pannello di controllo

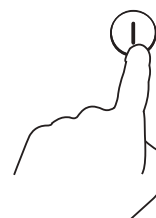


1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Tasto di alimentazione/regolazione timer
3. Blocco comandi/Pausa
4. Tasto ON/OFF
5. Controllo timer
6. Comando area flessibile (alcuni modelli ne sono privi)
7. Comando WiFi

Avvertenze per l'uso

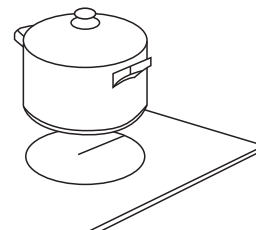
Per iniziare la cottura

Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta, tutti i display visualizzano “—” o “—”, a indicare che il piano di cottura a induzione è entrato in modalità standby.

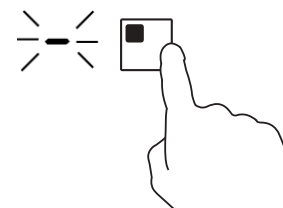


Posizionare un recipiente adatto sulla zona di cottura che si intende usare.

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

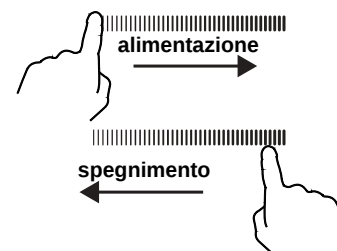


Toccare il comando della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al tasto lampeggerà.



Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore.

- Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Occorrerà quindi ripartire dal punto 1.
- È possibile modificare l'impostazione di riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.



Se sul display compare il simbolo lampeggiante alternato all'impostazione di riscaldamento

Questo significa che:

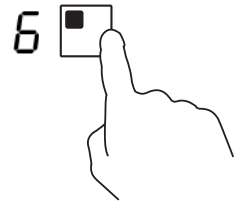
- non è stato posizionato un recipiente sulla zona di cottura giusta, oppure
- il recipiente che viene utilizzato non è adatto per la cottura a induzione, oppure
- il recipiente è troppo piccolo o non correttamente centrato sulla zona di cottura.

Il riscaldamento non avviene fino a quando sulla zona di cottura non c'è un recipiente adatto.

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

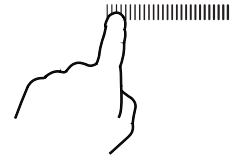
Per terminare la cottura

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si intende spegnere.



Spegnere la zona di cottura toccando il cursore fino a "0".

Accertarsi che il display visualizzi "0".



Spegnere completamente il piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.



Attenzione alle superfici molto calde

H indicherà quale zona di cottura è molto calda. Quando la superficie si è raffreddata ad una temperatura sicura scomparirà. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico; se si intende riscaldare altri recipienti utilizzare la piastra che è ancora molto calda.



Controllo timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:

- È possibile utilizzarlo come contaminuti. In questo caso il timer non spegnerà nessuna zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

a) Utilizzo del timer come contaminuti

Se non si seleziona nessuna zona di cottura

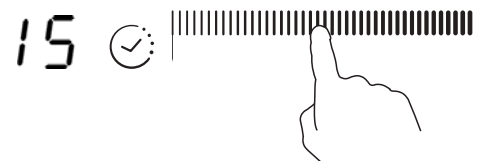
Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.

Nota: è possibile utilizzare il contaminuti anche se non si seleziona una zona di cottura.

Toccare il controllo timer, comparirà "10" sul display del timer e lo "0" lampeggia.



Impostare il tempo toccando il comando del cursore. (es. 5)



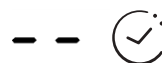
Toccare nuovamente il comando timer, e "1" lampeggerà



Impostare il tempo toccando il comando del cursore (es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.



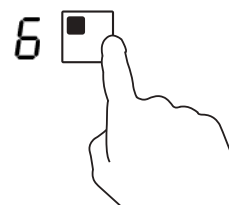
Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo
Il cicalino suonerà per 30 secondi e
l'indicatore del timer visualizza "--" allo scadere del tempo impostato.



b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

Impostare una zona

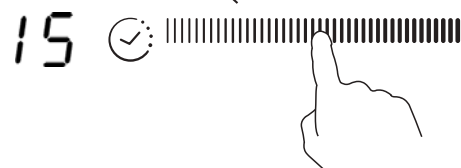
Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole impostare il timer.



Toccare il controllo timer, comparirà "10" sul display del timer e lo "0" lampeggia.



Impostare il tempo toccando il comando del cursore. (es. 5)



Toccare nuovamente il controllo timer e "1" lampeggerà.



Impostare il tempo toccando il comando del cursore (es. 9), ora il timer è impostato su 95 minuti.



Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo residuo.

ATTENZIONE: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.



Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.



Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se erano state accese in precedenza.

per impostare più zone:

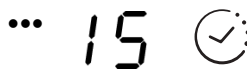
Le operazioni per impostare più zone sono simili a quelle per impostare una zona sola;

Quando si imposta il tempo per diverse zone di cottura simultaneamente sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia.

Ecco cosa viene visualizzato:



(impostato a 15 minuti)



(impostato a 45 minuti)

Allo scadere del periodo di tempo impostato nel timer la zona di cottura corrispondente si spegnerà. Poi verrà visualizzato nuovamente il timer dei minuti e



il puntino della zona

corrispondente lampeggerà.

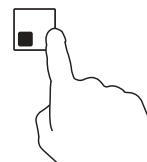
Ecco cosa viene visualizzato:

(impostato a 30 minuti)

Toccare il comando della zona di riscaldamento, e nell'indicatore del timer verrà visualizzato il timer corrispondente.

c) Annullamento del timer

Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer.



Toccare il comando del timer e l'indicatore lampeggerà.



Toccare il comando del cursore per impostare il timer a "00" ed annullarlo.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedirne un utilizzo involontario (ad esempio accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati sono tutti disabilitati tranne quello di accensione/spegnimento.

Per bloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco  per un certo periodo.	L'indicatore del timer visualizzerà "Lo"
Per sbloccare i comandi	
Toccare il comando di blocco  per un certo periodo.	



Quando il piano di cottura è in modalità blocco, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello di accensione/spegnimento  ; si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento  in caso di emergenza, ma prima si dovrà sbloccarlo nel successivo funzionamento.

Modalità Pausa

- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello di accensione/spegnimento sono disabilitati.

Per entrare in modalità pausa	
Toccare il comando blocco/pausa.	Tutti gli indicatori mostrano "11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare il comando blocco/pausa.	



Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello di accensione/spegnimento  , si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento  in caso di emergenza. Il piano di cottura si spegnerà dopo 10 minuti se non si esce dalla modalità pausa.

ZONE DOPPIE (Solo modelli CTP634SC)

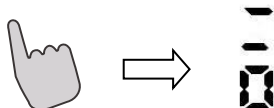
In questa zona si possono utilizzare recipienti di cottura con diametro compreso tra 160 mm e 290 mm per ottenere una maggiore flessibilità operativa.

AREA FLESSIBILE

- Questa area può essere utilizzata come una zona singola o come due zone diverse, a seconda delle necessità di cottura di volta in volta.
- La zona libera è formata da due induttori indipendenti che possono essere azionati separatamente.

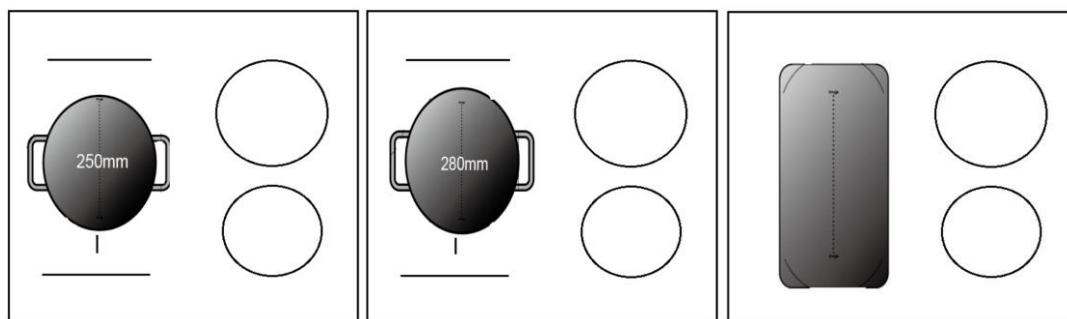
Come zona grande

1. Per attivare l'area libera come singola zona grande, toccare il comando dell'area flessibile.



2. Come zona grande, suggeriamo l'utilizzo come segue:

Recipienti di cottura: Recipienti di cottura con diametro 250 mm o 280 mm (sono accettabili recipienti di cottura quadrati e ovali)

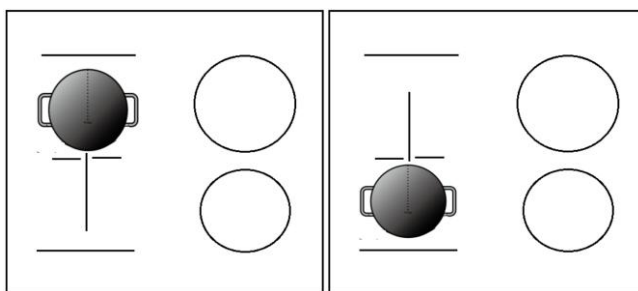


Non si consiglia un uso diverso da quello delle tre operazioni sopra indicate in quanto ciò potrebbe influenzare il riscaldamento dell'elettrodomestico

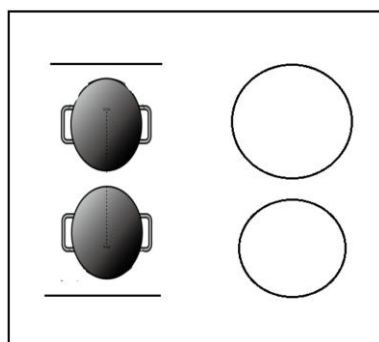
Come due zone indipendenti

Per usare l'area flessibile come due zone diverse, ci sono due possibilità di riscaldamento.

- (a) Mettere la pentola sul lato destro superiore o sul lato destro inferiore della zona flessibile.



- (b) Mettere due pentole su entrambi i lati della zona flessibile.



Avvertenza: Assicurarsi che la pentola sia più grande di 12 cm.

Funzione WiFi (SOLO PER CTP644SCWIFI)

Innanzitutto è necessario scaricare Simply-Fy e installarlo sul proprio dispositivo portatile. Quindi registrare il piano di cottura a induzione.

Fare riferimento all'allegato per ulteriori informazioni.

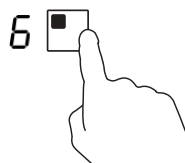
Per l'utilizzo della funzione WiFi, accendere il piano di cottura e premere il tasto WiFi. Il LED WiFi lampeggia velocemente per 5 secondi, che corrispondono all'avviamento del modulo WiFi. Se il modulo WiFi si collega al router, il LED WiFi rimane sempre acceso. In caso contrario, il LED WiFi lampeggia ad intervalli di 1 secondo (1 secondo acceso e 1 secondo spento). Se il collegamento è corretto, molte informazioni relative al piano di cottura sono reperibili su Simply-Fy, ad esempio potenza zona, tempo di riscaldamento restante.



Modalità Boost

Attivazione della funzione boost

Toccare il comando della zona di riscaldamento

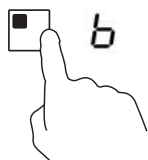


Toccare il cursore verso "b". Accertarsi che il display visualizzi "b".



Come cancellare la modalità Boost

Toccando il comando di selezione della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost



Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore.



- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di calore originale è pari a 0, ritorna a 9 dopo 5 minuti.

Nota: Si consiglia di accendere l'aspirazione del piano di cottura alcuni minuti prima della cottura e di spegnerla alcuni minuti dopo il termine della cottura.

Modalità Pausa

- È possibile interrompere il riscaldamento invece di spegnere il piano di cottura.
- Quando si entra in modalità Pausa, tutti i comandi escluso quello di accensione/spegnimento sono disabilitati.

Per entrare in modalità pausa	
Toccare il comando blocco/pausa.	Tutti gli indicatori mostrano "11"
Per sbloccare i comandi	
Toccare il comando blocco/pausa.	



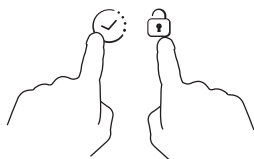
Quando il piano di cottura è in modalità pausa, tutti i comandi sono disabilitati ad esclusione di quello di accensione/spegnimento (I), si può sempre spegnere il piano di cottura a induzione con il comando di accensione/spegnimento in caso di emergenza (I).

Funzione Gestione Potenza

- È possibile impostare un livello massimo di assorbimento per il piano di cottura a induzione scegliendo varie gamme di potenza.
- I piani di cottura a induzione possono limitarsi automaticamente per lavorare ad un livello di potenza inferiore, in modo da evitare i rischi di sovraccarico.

Come entrare nella Funzione Gestione Potenza

Accendere il piano di cottura, premere contemporaneamente il comando timer e il tasto di blocco.



L'indicatore del timer mostra "P5", che corrisponde al livello di potenza 5. La modalità di default è pari a 7,0 kW.

Per passare ad un altro livello

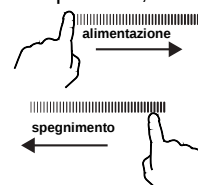
Selezionare una impostazione di potenza toccando il comando del cursore. Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5".

L'indicatore del timer visualizza uno di questi.

"P1": la potenza massima è pari a 2,5 kW. "P2": la potenza massima è pari a 3,5 kW.

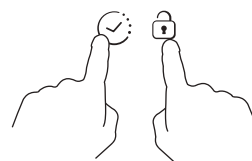
"P3": la potenza massima è pari a 4,5 kW. "P4": la potenza massima è pari a 5,5 kW.

"P5": la potenza massima è pari a 7,0 kW.



Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza

Premere contemporaneamente il comando timer e il tasto di blocco per confermare. A questo punto il piano di cottura si spegne.



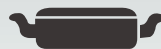
Selezione di recipienti da cucina per la cottura



padella in ferro per fritti



pentola in acciaio inox



tegame in ferro



padella in ferro



bollitore in acciaio inossidabile smaltato



pentola smaltata



piatto in ferro

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

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

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

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura può essere pulita come segue:

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

Nota: scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

Segnalazione guasto e controllo

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

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

Questa è una lista dei guasti più comuni.

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

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:

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

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:

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

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

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

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

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

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

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

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

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

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

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “Numero Utile” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti** dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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

Dichiarazione speciale

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



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

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

Questo elettrodomestico è prodotto secondo la direttiva europea 2012/19/CE sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche.

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

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

Al mostrar el logo CE  marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

Como corresponde, las piezas de este aparato cumplen las normas siguientes:

REGLAMENTO (EC) 1935/2004 sobre materiales y artículos diseñados para entrar en contacto con alimentos.

Seguridad y mantenimiento

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

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa debido a que se pueden calentar.
- Elimine cualquier tipo de derrame de la tapa antes de abrirlo. se debe enfriar la superficie de la placa antes de cerrar la tapa.
- Después de su uso, apague la zona de la placa utilizando su control y no se confíe en el detector de sartenes.
- el aparato no está ideado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado. las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperatura de la parte posterior del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas calificadas, con el fin de evitar riesgos.

- **PRECAUCIÓN:** Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.
- El cableado fijo debe incorporar los medios de desconexión que se exigen en la normativa de cableado.
- En las instrucciones se indica el tipo de cable que se va a utilizar y se tiene en cuenta la temperatura de la superficie trasera del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.
 - Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.
 - Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando.
 - No coloque nada en el panel de control.
 - No utilice la superficie como tabla para cortar.
 - Es preciso dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
 - **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Estimado Cliente,

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

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

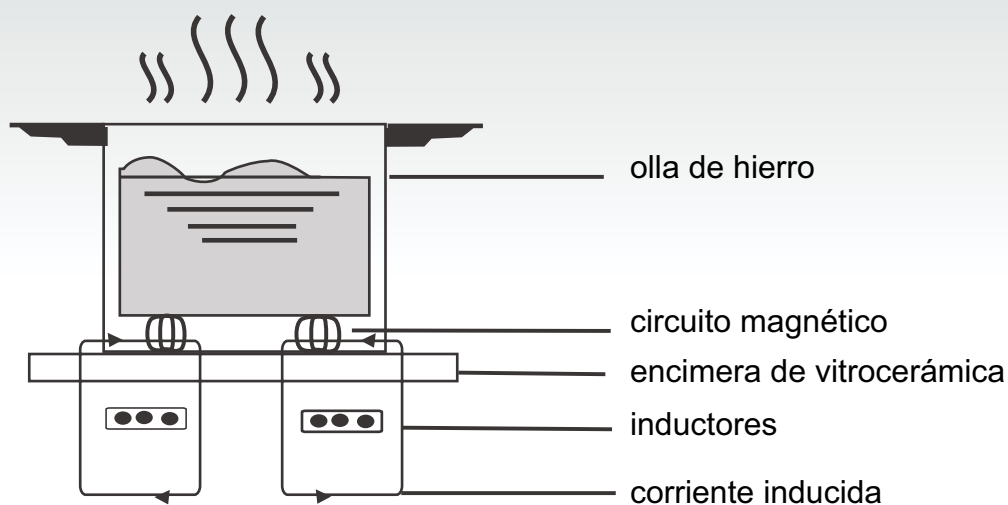
Introducción

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

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

Cómo funciona

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



Seguridad

Esta encimera se ha diseñado para uso doméstico.

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

● Protección contra el sobrecalentamiento

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

● Señal de objetos a contacto de la encimera

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

● Alarma calor residual

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

● Protección a través de apagado automático

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

Nivel de intensidad	La zona de cocción se apaga automáticamente después de
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

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

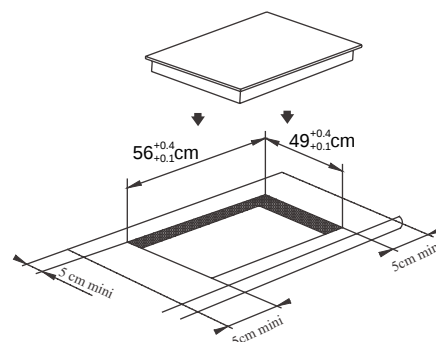
Nota bien:

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

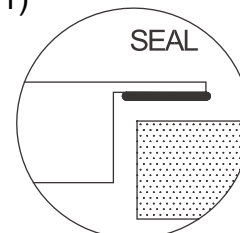
Instalación

Procedimiento de instalación

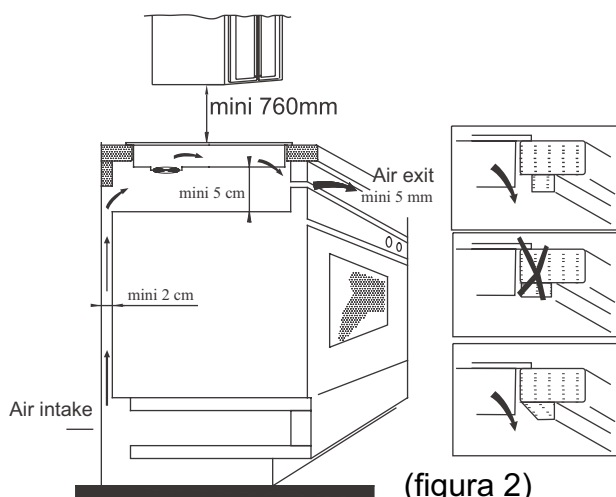
1. Hacer un taladro en la superficie del mueble, respetando las medidas indicadas en el dibujo; además, para una correcta instalación, tiene que existir un espacio libre de al menos 5 cm. alrededor de la superficie. Asegurarse de que el espesor del mueble en el que se va a empotrar la encimera sea de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



(figura 1)



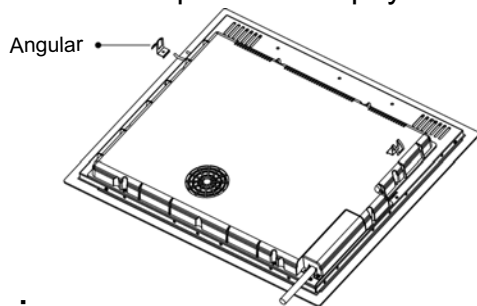
2. Asegúrese siempre de que la encimera de inducción esté bien firme en la superficie de apoyo y bien ventilado (figura 2).



(figura 2)

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

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



Precauciones

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

4. Conexiones eléctricas

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

Tensión	Conexión de cables				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Negro	Marrón	Azul		Amarillo/Verde
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Negro y Marrón		Azul		Amarillo/Verde

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

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

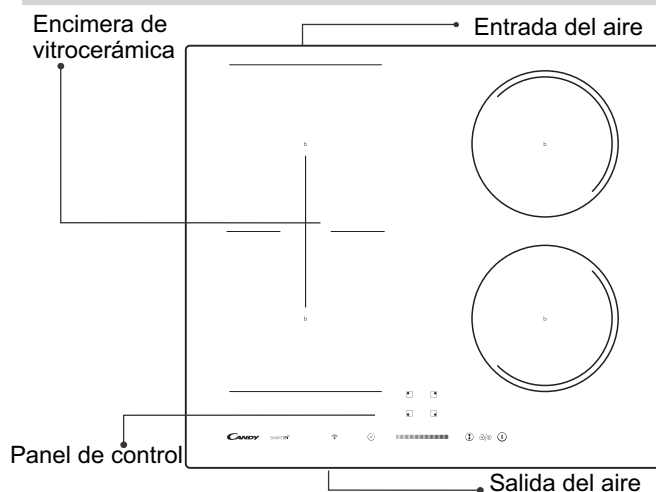
Si el aparato está desprovisto de enchufe, aplicar en el cable un enchufe normalizado capaz de soportar la carga indicada en la placa.

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

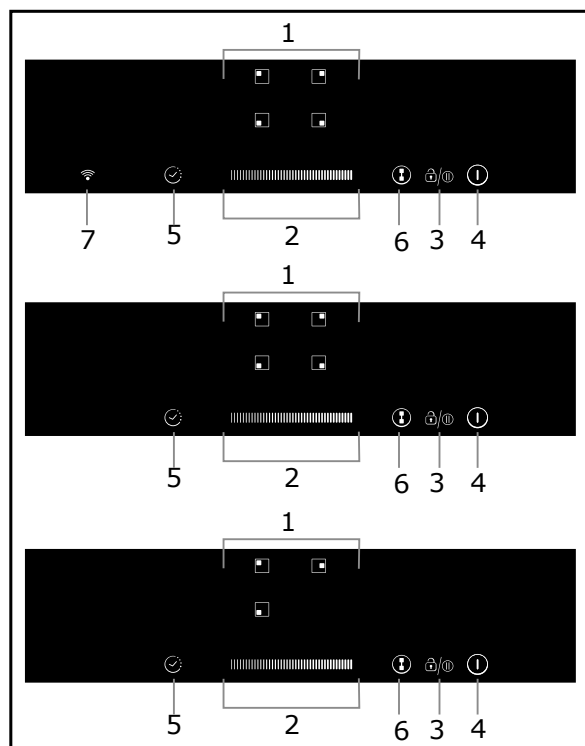
Si el cable está dañado, tiene que ser sustituido solo por personal especializado

El cable no tiene que ser plegado o aplastado.

Descripción de la encimera de inducción



Esquema del panel de control



- Mandos de selección de zona de cocción
- Botón de regulación de potencia/temporizador
- Mando de bloqueo/pausa
- Botón de encendido/apagado
- Mando del temporizador
- Mando de zona flexible (no disponible en algunos modelos)
- Control WIFI

Instrucciones de uso

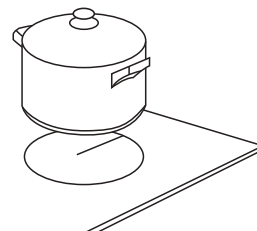
Empezar a cocinar

Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece “—” o “— —” en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.

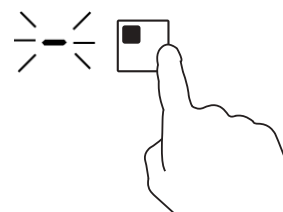


Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

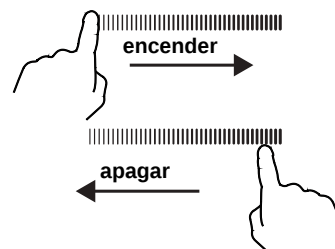


Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.



Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la encimera de inducción se apagará de forma automática. Entonces, tendrá que comenzar por el paso 1 otra vez.
- La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción.



Si parpadea en el visor y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

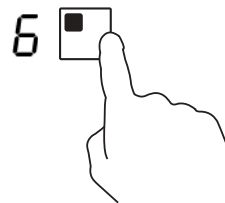
- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- La cacerola que está usando no es apta para encimeras de inducción.
- La cacerola es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se genera calor a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.

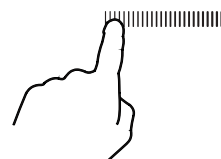
El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una cacerola adecuada en la encimera.

Terminar de cocinar

Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.



Para apagar la zona de cocción, sitúe el mando deslizante en "0".
Asegúrese de que aparece "0" en el visor.



Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.

Tenga cuidado con las superficies calientes.

La letra H indica la zona de cocción que está caliente. Desaparecerá cuando la temperatura de la superficie descienda y esta pueda tocarse sin peligro. También puede utilizarse como función de ahorro de energía, ya que permite emplear la zona que todavía está caliente para calentar otras cacerolas.



Mando del temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- Puede utilizarse como minuterero. En este caso no se apaga ninguna zona de cocción cuando termina el tiempo programado.
- Se puede programar para apagar una o varias zonas de cocción después del plazo de tiempo establecido. Se puede programar en un tiempo máximo de 99 minutos.

a) Uso del temporizador como minuterero

Si no se selecciona ninguna zona de cocción

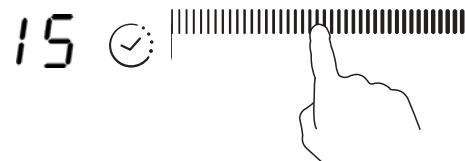
Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.

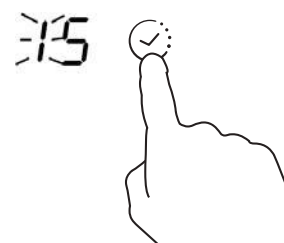
Toque el mando del temporizador. La indicación de tiempo que se muestra será "10" con el número "0" parpadeando.



Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 5).



Toque de nuevo el mando deslizante; ahora parpadeará el número "1".

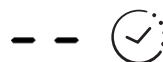


Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 9). El tiempo programado son 95 minutos.



Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. El tiempo restante se indicará en el visor.

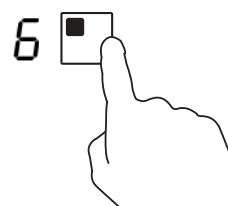
Se escucha un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--" cuando transcurre el tiempo programado.



b) Programación del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Elija una zona.

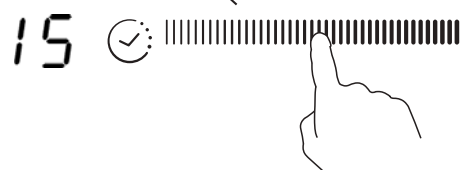
Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera programar.



Toque el mando del temporizador. La indicación de tiempo que se muestra será "10" con el número "0" parpadeando.



Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 5).



Toque de nuevo el mando deslizante; ahora parpadeará el número "1".



Toque el mando deslizante para programar el tiempo (por ejemplo, 9). El tiempo programado son 95 minutos.



Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. El tiempo restante se indicará en el visor.

NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.



Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.



Las zonas de cocción que se hayan encendido antes seguirán funcionando.

Elija varias zonas

El procedimiento para elegir varias zonas es similar al de selección de una zona.

Cuando se programa el tiempo de varias zonas de cocción al mismo tiempo, se encienden los puntos decimales de las zonas en cuestión. En el visor de minutos se indica el tiempo en minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente parpadea. Consulte las ilustraciones abajo:



(tiempo programado de 15 minutos)



(tiempo programado de 45 minutos)

La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se muestra el nuevo tiempo del temporizador y

el punto de la zona

correspondiente parpadea.

Consulte las ilustraciones de la derecha:



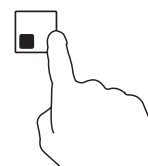
(tiempo programado de 30 minutos)



Toque el mando de selección de la zona de cocción; el tiempo correspondiente aparecerá en el indicador del temporizador.

c) Cancelar el temporizador

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.



El indicador parpadea cuando se toca el mando del temporizador.



Toque el mando deslizante para programar el temporizador en "00" y cancelarlo.

Bloqueo de los mandos

- Los mandos pueden bloquearse para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción accidentalmente).
- El bloqueo desactiva todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para bloquear los mandos	
Toque el mando de bloqueo  durante unos instantes.	En el indicador del temporizador aparecerá “Lo”.
Para desbloquear los mandos	
Toque el mando de bloqueo  durante unos instantes.	



Cuando está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado . Este mando  permite apagar la encimera de inducción en caso de emergencia, pero lo primero que habrá que hacer la próxima vez será desbloquearla.

Modo de pausa

- Puede poner la cocción en pausa en lugar de apagar la placa.
- En el modo de pausa se desactivan todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para activar el modo de pausa	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	En el indicador se muestra “11”.
Para salir del modo de pausa	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	



Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el mando de encendido/apagado . Esto permite utilizar el mando  para apagar la placa de inducción en caso de emergencia. La placa se apaga después de 10 minutos si no se sale del modo de pausa.

ZONAS DOBLES (solo modelos CTP634SC)

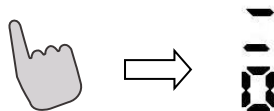
En esta zona se pueden utilizar recipientes con diámetro de 160 a 290 mm para aprovechar la flexibilidad que ofrece.

ZONA FLEXIBLE

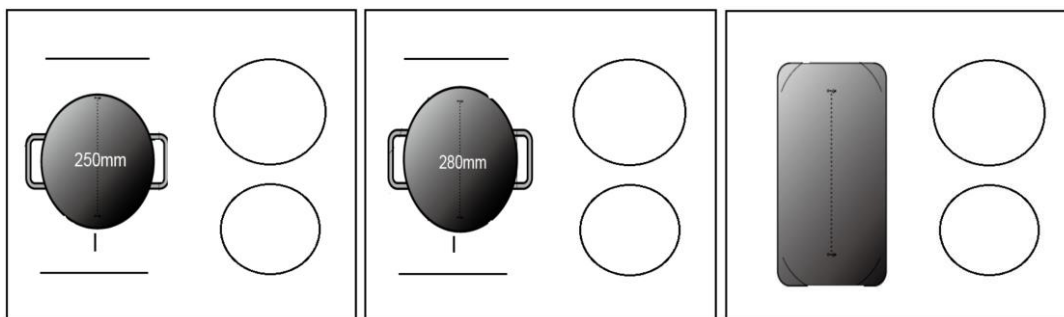
- Esta zona puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades.
- La zona libre consta de dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

Uso como zona grande

1. Para activar la zona libre y utilizarla como una zona grande única, toque el mando de zona flexible.



2. Cuando se emplea como zona grande, se recomienda utilizar lo siguiente:
Utensilios de cocina: 250 mm o 280 mm de diámetro (se admiten utensilios cuadrados u ovalados)

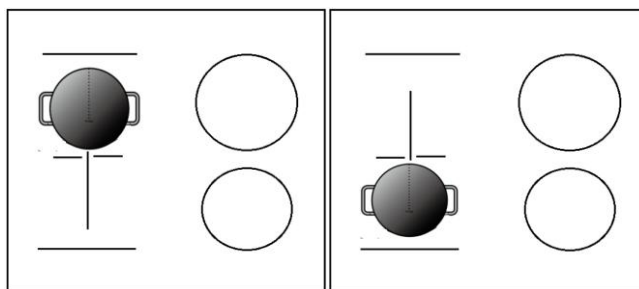


No se aconseja realizar operaciones distintas de las tres mencionadas antes, ya que esto podría afectar a la cocción.

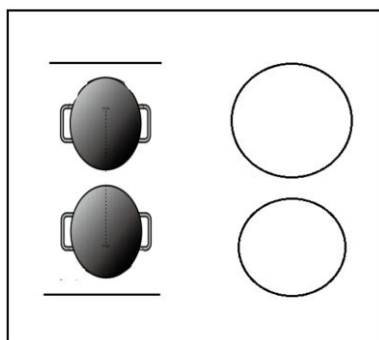
Uso como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como si fuesen dos zonas diferentes existen dos posibilidades.

- (a) Coloque un recipiente en el lado superior derecho o en el lado inferior derecho de la zona flexible.



- (b) Ponga dos recipientes en ambos lados de la zona flexible.



Nota: Asegúrese de utilizar un recipiente de más de 12 cm.

Función WIFI (SOLO CTP644SCWIFI)

En primer lugar tiene que descargar Simply-Fy e instalar la aplicación en un dispositivo portátil. Luego registre la placa de inducción.

Consulte los detalles en el anexo.

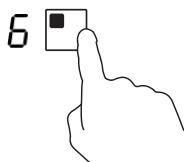
Para utilizar la función WIFI, encienda la placa y pulse el botón WIFI. El LED de la función WIFI parpadeará con rapidez durante 5 segundos, lo que indica el inicio del módulo WIFI. Si el módulo WIFI establece la conexión con el router, el LED del módulo WIFI permanecerá encendido. En caso contrario, el LED del módulo WIFI parpadeará en ciclos de 1 segundo. Cuando se conecta de manera correcta, se puede encontrar mucha información sobre la placa en Simply-Fy, como la potencia de las zonas y el tiempo de calentamiento restante.



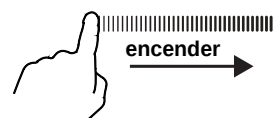
Modo Boost

Activación de la función Boost

Toque el mando de selección de la zona de cocción.

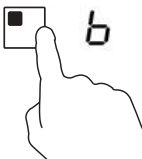


Mueva el cursor hasta "b". Asegúrese de que se indica "b".

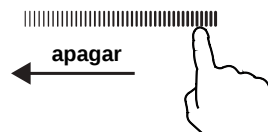


Cancelación del modo Boost

Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera cancelar.



Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.



- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Si la temperatura original es 0, volverá ajustarse en 9 después de 5 minutos.

Nota: Se recomienda encender la campana extractora unos cuantos minutos antes de cocinar y apagarla unos minutos después de terminar de cocinar.

Modo de pausa

- Puede poner la cocción en pausa en lugar de apagar la placa.
- En el modo de pausa se desactivan todos los mandos, excepto el mando de encendido/apagado.

Para activar el modo de pausa	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	En el indicador se muestra "11".
Para desbloquear los mandos	
Toque el mando de bloqueo/pausa.	



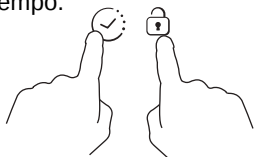
Cuando está en el modo de pausa, todos los mandos están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado (I). Esto permite utilizar el botón (I) para apagar la placa de inducción en caso de emergencia.

Función de gestión de potencia

- Es posible ajustar un nivel de potencia absorbida máxima de la placa de inducción mediante la selección de intervalos de potencia diferentes.
- Las placas de inducción pueden limitar automáticamente la potencia para funcionar a una potencia inferior y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para acceder a la función de gestión de potencia

Encienda la placa y pulse el mando del temporizador y el mando de bloqueo al mismo tiempo.



En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,0 kW.

Para activar otro nivel

Toque el mando deslizante para seleccionar un nivel de potencia. Existen 5 niveles de potencia: de "P1" a "p5". En el indicador del temporizador aparece uno de estos niveles.

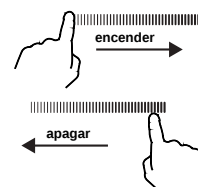
"P1": la potencia máxima es 2,5 kW.

"P2": la potencia máxima es 3,5 kW.

"P3": la potencia máxima es 4,5 kW.

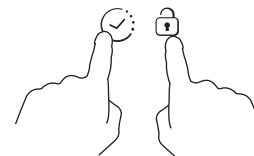
"P4": la potencia máxima es 5,5 kW.

"P5": la potencia máxima es 7,0 kW.



Confirmación y salida de la función de gestión de potencia

Pulse el mando del temporizador y el mando de bloqueo al mismo tiempo para confirmar los ajustes realizados. La placa se apaga.



Selección de batería de cocina para la cocción



paella de hierro para fritos



olla de acero inox



sartén de hierro



paella de hierro



hervidor de acero inoxidable esmaltado



olla esmaltada



plato de hierro

1. Hay muchos instrumentos adecuados para la cocción sobre encimera de inducción. Esta encimera es capaz de identificarlos y testarlos aplicando uno de los siguientes métodos:

posicionar la olla en una zona de cocción. Si en el indicador de esta zona de cocción aparece un nivel de potencia, la olla es adecuada; en cambio, si aparece el símbolo “U”, la olla no es adecuada a la cocción a inducción.

2. Aplicar un imán en la olla: si el imán es traído por la olla, ésta última es adecuada a la cocción a inducción.

NB: el fondo tiene que contener materiales que permiten la conducción magnética.

La olla tiene que tener un fondo llano con un diámetro superior a 14 cm.

3. **Utilice ollas cuyo diámetro sea más grande que el gráfico de la zona seleccionada.** Si se utiliza una olla ligeramente más ancha se empleará la energía con su eficiencia máxima. Si utiliza una olla más pequeña la eficiencia podría ser inferior a la prevista. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa

Limpieza y mantenimiento

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

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

Nota: desconectar el electrodoméstico antes de limpiarlo.

Aviso avería y control

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

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

Esta es una lista de las averías más comunes.

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

SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE

Antes de contactar al Servicio Atención Clientes

En caso de que el producto no funcione, aconsejamos:

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

En caso de no localizar la causa del funcionamiento incorrecto:

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

Declaración especial

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

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



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

Este electrodoméstico se ha producido según la directiva europea 2012/19/EC sobre la eliminación de los equipos eléctricos y electrónicos. Respetando las directivas impuestas sobre la eliminación de este dispositivo, se ayuda a prevenir eventuales daños al medioambiente y a la salud provocados por una eliminación equivocada.

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

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

Soveltuvien osien tämän laitteen osat täyttävät seuraavat vaatimukset: ASETUS (EY) Nro 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Turvallisuus ja huolto

- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmitysvastuksia.
- Alle kahdeksanvuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman jatkuvaa valvontaa.
- Yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajallinen tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa
VAROITUS: Ruoan kypsentyminen öljyssä tai rasvassa ilman valvontaa on vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ KOSKAAAN yritä sammuttaa paloa vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja yritä sitten tukahduttaa tuli esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä mitään liesitasoilla.

- VAROITUS: Jos pinnassa on halkeama, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Älä puhdistaa laitetta höyrypesurilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia ei pidä asettaa liesitasolle, koska ne saattavat kuumentua.
- pyyhi roiskeet kannen päältä ennen sen avaamista.
- liedenpinnan tulee antaa jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Sammuta liesi säätimestä käytön jälkeen, älä luota pelkkään keittoastian tunnistimeen.
- laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko - ohjausjärjestelmän avulla.

Kiinteästi kytketyn laitteen virran on oltava kytkettävissä pois säännösten mukaisesti.

- ohjeissa on mainittava käytettävän johdon tyyppi ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötila.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vahinkojen välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja tai tämän valtuuttama huoltomies tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.
- HUOMAUTUS: Jotta vältetään ylikuumenemissuojan asetuksen vahingossa tapahtuvan muuttamisen aiheuttama vaara, laitteen virransyöttöä ei saa järjestää ulkoisen kytkentälaitteen, kuten ajastimen, kautta, eikä laitetta saa kytkeä virtapiiriin, jonka virta kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois päältä.

- Virrankatkaisumenetelmän on sisällyttävä kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.
- Ohjeet määrittävät käytettävän johdon tyyppin ottaen huomioon laitteen takapinnan lämpötilan.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan liesisuoja, jotka on suunnitellut keittolaitteiden valmistaja tai jotka tämän laitteen valmistaja on maininnut sopiviksi käyttöohjeissaan tai jotka sisältyvät itse laitteeseen. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
 - Käytä aina sopivia keittoastioita.
 - Aseta kattila aina keskelle sitä yksikköä, jota olet käyttämässä kypsennykseen.
 - Älä laita mitään ohjauspaneelin päälle.
 - Älä käytä pintaa leikkuualustana.
 - Lieden pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
 - HUOMIO: kypsennystä on valvottava. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.

Arvoisa Asiakas,

Haluamme kiittää sinua siitä, että olet valinnut CANDYn induktiokeittotason. Tuotteen, josta on sinulle iloa vuosiksi eteenpäin.

Lue tämä ohjekirja huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se mahdollista tulevaa tarvetta varten.

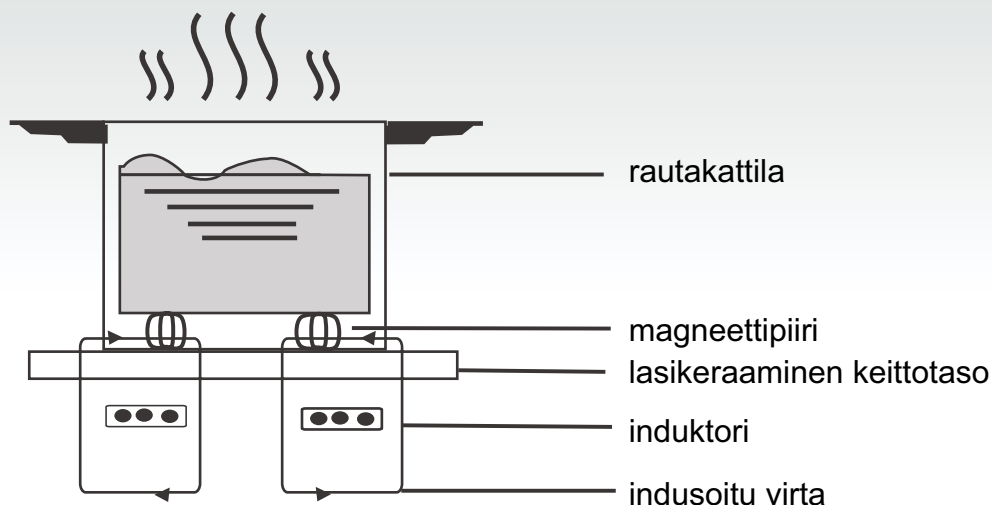
Johdanto

induktiokeittotaso pystyy täyttämään kaikki tarpeet, jotka vaativat keittämistä sähkömagneettisen lämmityksen avulla. Kiitos monitoimisen ja mikrotietokoneistetun ohjausjärjestelmän, tämä on oikea valinta nykyaikaisille perheille.

Tämä keittotaso on valmistettu erityismateriaaleista ja sitä on erittäin helppo käyttää ja lisäksi se on kestävä ja varma.

Toiminta

Induktiokeittotaso koostuu sähkökierukasta, rautamagneettisesta laatasta ja ohjausjärjestelmästä. Sähkövirta tuottaa voimakkaan sähkömagneettisen kentän kierukan ympärillä. Tämä tuottaa sarjan aaltoja, jotka tuottavat lämpöä ja tämä lämpö vuorostaan siirtyy keittoastiaan keittotason välityksellä.



Turvallisuus

Olemme suunnitelleet tämän keittotason kotitalouskäyttöön.

Olemme aina valmiita parantamaan tuotteitamme ja siksi varaamme oikeuden tehdä tekniseen kehitykseen liittyviä muutoksia.

Ylikuumenemissuoja

Sensori kontrolloi lämpötilaa keittotason sisässä. Jos lämpötila ylittää turvatason, levy sammuu automaattisesti.

Ilmoitus keittolevyllä olevista esineistä

Jos levyllä laitetaan kattila, jonka halkaisija on alle 80 mm tai pieniä esineitä (kuten veitsiä, haarukoita, avaimia) tai ei magneettinen kattila (esim. alumiinista valmistettu), akustinen ilmoitus laukeaa automaattisesti ja soi noin 1 minuutin ajan. Jos ongelma jatkuu, keittotaso menee automaattisesti valmiustilaan.

Jälkilämmön hälytys

Kun keittolevyä käytetään pidemmän aikaa, saattaa jäädä jälkilämpöä. Näytössä näkyvä kirjain "H" varoittaa koskemasta keittotasoon.

Suoja automaattisammutuksella

Automaattisammutus on yksi induktiokeittotason suojatoimista. Automaattisammutus aktivoituu automaattisesti, jos keittotaso on unohdettu päälle. Keittotason automaattisammutus riippuu käytetystä tehosta, kuten käy ilmi seuraavasta taulukosta:

Tehotaso	Aika, jonka jälkeen keittoalue sammuu automaattisesti
1-3	8 tuntia
4-6	4 tuntia
7-9	2 tuntia

Kun lopuksi kattila otetaan pois, induktiokeittotaso ei enää lämmitä ja 1 minuutin pituisen, akustisen merkinannon jälkeen keittotaso sammuu.

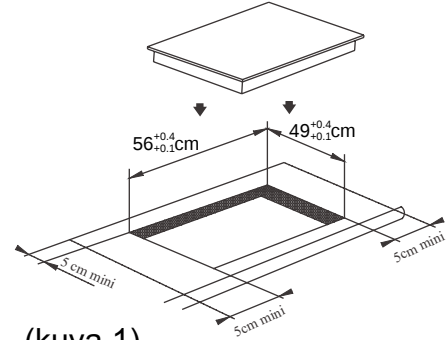
Huomio

Sydämentahdistinta käyttävät henkilöt voivat käyttää tätä kotitalouskonetta ainoastaan lääkärin seurannassa.

Asennus

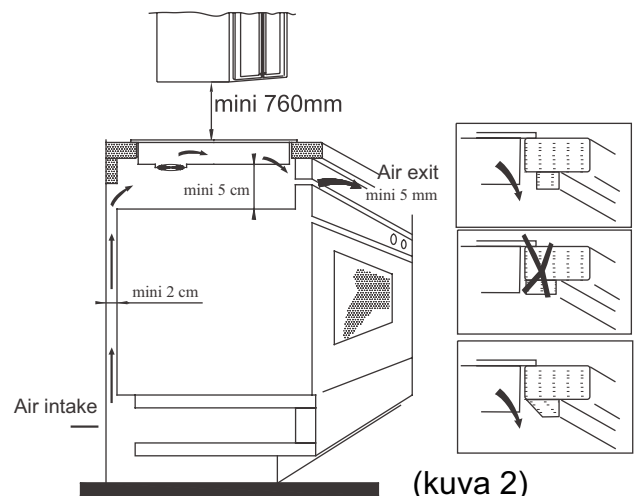
Asennuksen suoritus

1. Tee reikä huonekalun pintaan kuvassa annettuja mittoja noudattaen. Oikea asennus vaatii vähintään 5 cm tilan tason ympärille. Varmista, että tuki johon taso upotetaan, on vähintään 30 mm paksu ja että sen valmistusmateriaali kestää korkeita lämpötiloja. Näin vältetään, ettei keittotason tuottama lämpö vääristä tuen muotoa (kuva 1).



(kuva 1)

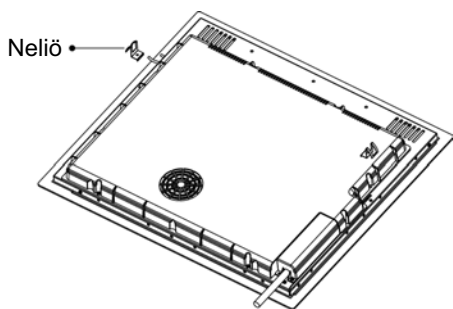
2. Varmista aina, että induktiokeittotaso on lujasti kiinni tukitasossa ja hyvin tuuletettu (kuva 2).



(kuva 2)

Huomio: keittotason ja sen yläpuolella mahdollisesti olevan elementin välillä on oltava ainakin 760 mm:n tila.

3. Asetettuasi keittotason, kiinnitä se tukitasoon neljällä neliöllä (kuten kuvassa). Säädä sitten jokainen neliö tukitason paksuuden mukaan.



Varotoimenpiteet

- (1) Induktiokeittotason saa asentaa ainoastaan tehtävään koulutettu henkilökunta. Älä asenna itse.
- (2) Induktiokeittotaso ei saa asentaa jääkaappien, astianpesukoneiden tai kuivaajien päälle.
- (3) Induktiokeittotaso tulee asentaa niin, että voidaan taata optimaalinen käytettävissä oleva lämpö.
- (4) Keittotason alapuolella olevien seinien ja alueiden on oltava lämmönkestäviä.
- (5) Keittotason tukitasoon kiinnittävän ohuen kalvon on oltava lämmönkestävää vaurioiden välttämiseksi.

4. Sähkökytkennät

Kytkenään sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan tehtävään koulutettu henkilökunta ja kytkentä on tehtävä voimassaolevia normeja noudattaen. Keittotason kytkentätavat on annettu kuvassa 3:

Jännite	Johtojen liitännät			
380-415V 3N~	1 •	2 •	3 —	4 —
	L1	L2	N	—
220-240V ~	1 •	2 •	3 —	4 —
	L	N	—	—
	musta	Ruskea	Sininen	Keltainen/vihreä

Varmista, että sähkölaitteisto on varustettu tehokkaalla maattokytkennällä säädösten ja määräysten mukaan. Maadoitus on pakollista.

Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista henkilöille tai esineille, jotka johtuvat tämän säädöksen noudattamatta jättämisestä.

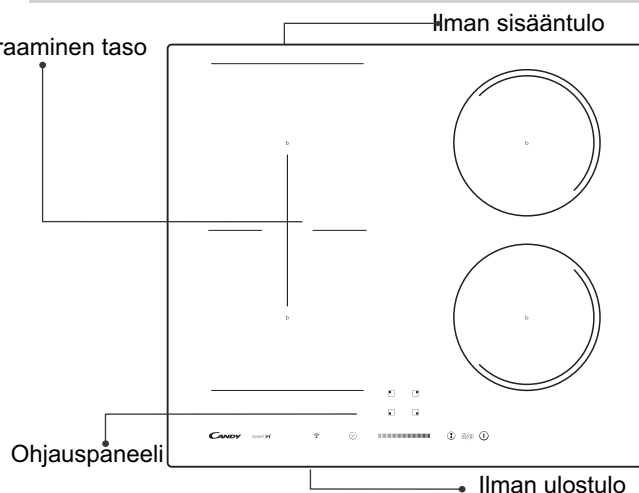
Jos laitteesta puuttuu pistoke, liitä kaapeliin standardisoitu pistoke, joka kestää kilvessä ilmoitetun kuormituksen.

Jos halutaan kiinteä liitäntä verkkoon, on laitteen ja verkon välille asennettava moninapainen katkaisin, jonka kontaktien väli on ainakin 3 mm.

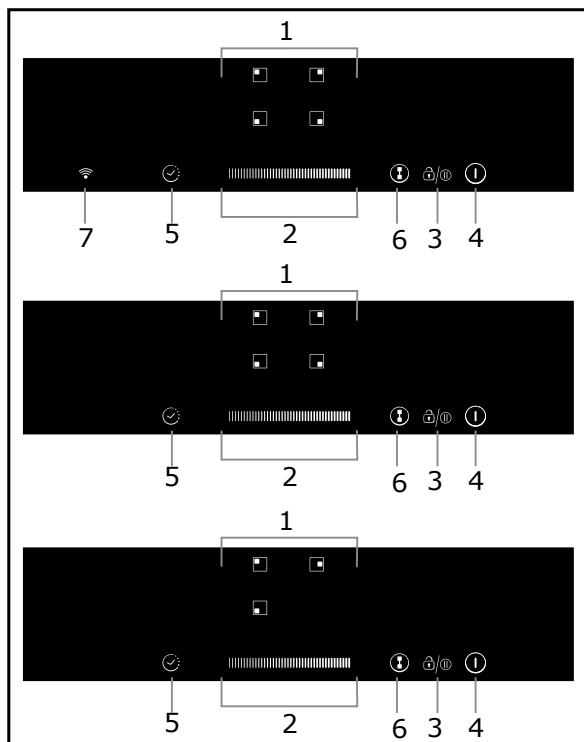
Jos kaapeli on vaurioitunut, saa sen vaihtaa ainoastaan tehtävään pätevä henkilökunta.

Kaapeli ei saa taittaa tai litistää.

Induktiokeittotason kuvaus



Ohjauspaneelin kaavio



1. Kuumennusalueen valintasäätimet
2. Tehon / Ajustimen säätönäppäin
3. Näppäinlukko/Taukosäädin
4. PÄÄLLÄ/POIS-säädin
5. Ajustimen säädin
6. Joustavan alueen säädin (Puuttuu tietyistä malleista)
7. WIFI-säädin

Käyttöohje

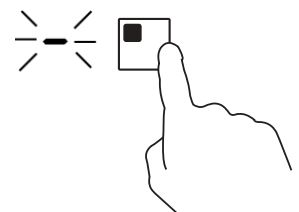
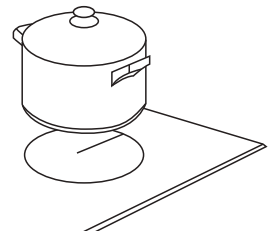
Valmistuksen aloittaminen

Kosketa PÄÄLLÄ/POIS-säädintä kolme sekuntia. Kun laite on kytkeytynyt päälle, kuuluu äänimerkki ja kaikissa näytöissä näkyy ”–” tai ”– –” ilmaisten induktiokeittotason olevan valmiustilassa.

Aseta haluamasi astia keittoalueelle, jota haluat käyttää.

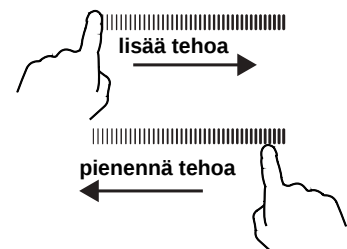
- Varmista, että astian pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

Koskettaessasi keittoalueen valintasäädintä sen vieressä oleva merkkivalo alkaa vilkkua



Valitse kuumennusasetus koskettamalla liukusäädintä

- Jos et valitse kuumennusasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Silloin sinun täytyy aloittaa uudelleen vaiheesta 1.
- Voit muuttaa kuumennusasetusta milloin tahansa valmistuksen aikana.



Jos näyttö vilkkuu vuorotellen kuumennusasetuksen kanssa

Se tarkoittaa, että:

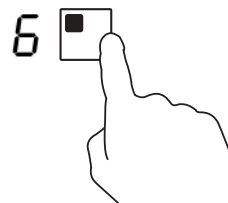
- et ole asettanut astiaa oikealle keittoalueelle,
- käyttämäsi astia ei sovellu induktiovalmistukseen,
- astia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.

Kuumennus ei ala ennen kuin soveltuva astia on asetettu keittoalueelle.

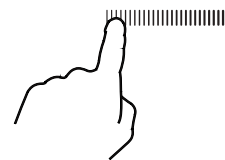
Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos soveltuvaa astiaa ei aseteta keittoalueelle.

Valmistuksen lopettaminen

Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, jonka haluat kytkeä pois päältä.



Kytke keittoalue pois päältä siirtämällä liukusäädin asentoon "0".
Varmista, että näytössä näkyy "0".



Kytke koko keittotaso pois päältä koskettamalla PÄÄLLÄ/POIS-säädintä.



Varo kuumia pintoja

H ilmaisee, mikä keittoalue on kuuma kosketettaessa. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää lisää astioita, käytä keittoaluetta, joka on vielä kuuma.



Ajastimen säätö

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä muistuttamaan minuuttien kulumisesta. Silloin ajastin ei kytke mitään keittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Ajastimen enimmäisaika on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttö minuuttien muistutukseen

Älä valitse mitään keittoaluetta

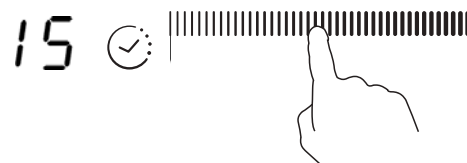
Varmista, että keittotaso on päällä.

Huomaa: voit käyttää minuuttimuistutusta, vaikka et valitsisi mitään keittoaluetta.

Kosketa ajastimen säädintä. Ajastimen näytössä näkyy "10" ja "0" vilkkuu.



Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)



Kosketa ajastimen säädintä uudelleen, "1" vilkkuu

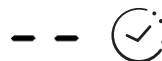


Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9), nyt ajastimeen on asetettu 95 minuuttia.



Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika

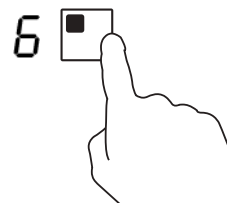
Merkkiään kuuluu 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut.



b) Ajastimen asettaminen yhden tai useamman keittoalueen kytkemiseen pois päältä

Aseta yksi alue

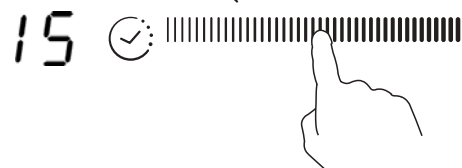
Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, johon haluat asettaa ajastuksen.



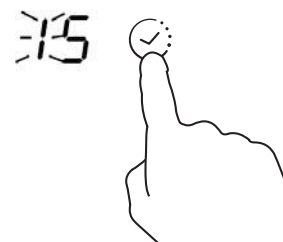
Kosketa ajastimen säädintä. Ajastimen näytössä näkyy "10" ja "0" vilkkuu.



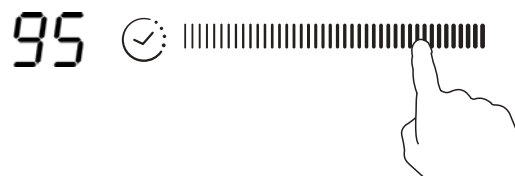
Aseta aika koskettamalla liukusäädintä. (esim. 5)



Kosketa ajastimen säädintä uudelleen, "1" vilkkuu.



Aseta aika koskettamalla liukusäädintä (esim. 9), nyt ajastimeen on asetettu 95 minuuttia.



Kun aika on asetettu, se alkaa kulua välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
HUOMAA: punainen piste tehotason merkkivalon vieressä palaa ilmaisten alueen olevan valittuna.



Kun ajastimeen asetettu aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.



Muut keittoalueet jatkavat toimintaa, jos ne on aiemmin kytketty päälle.

Aseta lisää alueita:

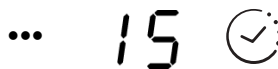
Useamman alueen asettaminen tapahtuu samalla tavalla kuin yhden alueen asettaminen;

Kun olet asettanut useita keittoalueita samanaikaisesti, pisteet vastaavien keittoalueiden kohdalla palavat. Minuuttinäyttö näyttää ajastimen minuutit. Vastaavan alueen piste vilkkuu.

Näkymä kuten alla:



(asetettu 15 minuutiksi)



(asetettu 45 minuutiksi)

Kun aika on kulunut, vastaava keittoalue kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.

Näkymä kuten oikealla:



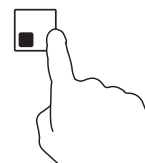
(asetettu 30 minuutiksi)



Kosketa keittoalueen valintasäädintä. Vastaava ajastin näkyy ajastimen ilmaisimessa.

c) Ajastuksen peruuttaminen

Kosketa sen keittoalueen valintasäädintä, jonka ajastuksen haluat peruuttaa.



Kun kosketat ajastimen säädintä, merkkivalo vilkkuu.



Kosketa liukusäädintä ja aseta ajastimeen "00", ajastus on peruutettu.

Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää keittoalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Lukitse säätimet	
Kosketa ja pidä lukitussäädintä  hetken aikaa.	Ajastimen ilmaisimessa näkyy "Lo"
Avaa säätimien lukitus	
Kosketa ja pidä lukitussäädintä  hetken aikaa.	



Kun keittotaso on lukitusasennossa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä , voit aina sammuttaa induktiokeittotason PÄÄLLÄ/POIS  -säätimellä hätätilanteessa, mutta ennen keittotason seuraavaa käyttämistä sinun on avattava lukitus.

Taukotila

- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammuttamisen sijasta.
- Kun siirrytään taukotilaan, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Siirry taukotilaan	
Kosketa lukitus/taukosäädintä.	Kaikki osoittimet näyttävät "11"
Poistu taukotilasta	
Kosketa lukitus/taukosäädintä.	



Kun liesi on taukotilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä , voit aina sammuttaa induktiolieden PÄÄLLÄ/POIS  -säätimellä hätätilanteessa. Keittotaso sammuu 10 minuutin kuluttua, jos et poistu taukotilasta.

KAKSOISALUEET (Vain mallit CTP634SC)

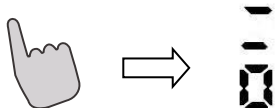
Tällä alueella voidaan käyttää keittoastioita, joiden halkaisija on välillä 160 - 290 mm, ja näin saavutetaan enemmän joustavuutta alueella.

JOUSTAVA ALUE

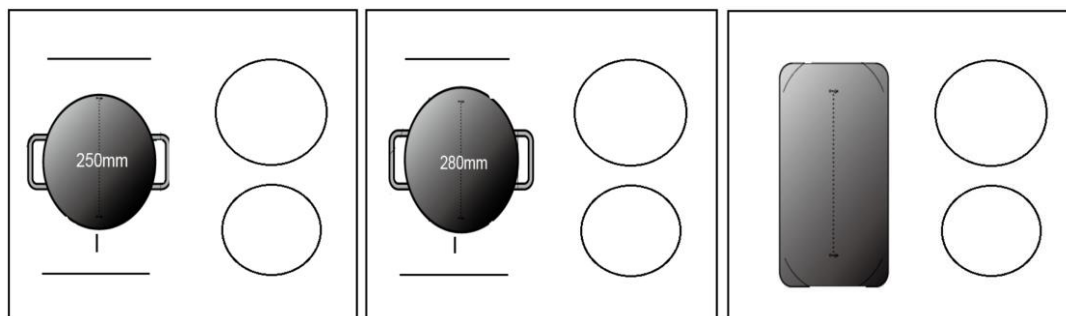
- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä alueena tai kahtena erillisenä alueena keittotarpeiden mukaan milloin tahansa.
- Vapaa alue sisältää kaksi itsenäistä induktiokelaa, joita voidaan säätää erikseen.

Suurena alueena

- Aktivoi vapaa alue yhtenä suurena alueena koskettamalla joustavan alueen säädintä.



- Suurena alueena, suosittelemme käytettäväksi seuraavasti:
Keittoastiat: 250 mm tai 280 mm halkaisijaltaan (neliömäiset tai soikeat astiat sallitaan)

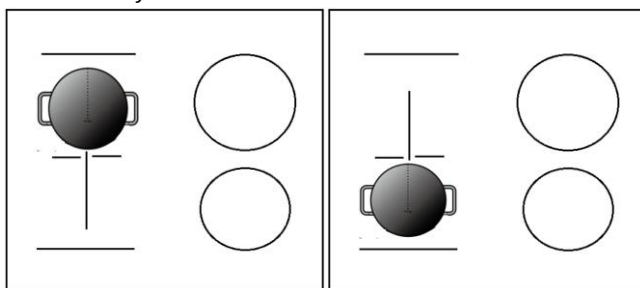


Emme suosittele muita toimenpiteitä lukuun ottamatta edellä mainitut kolme toimenpidettä, koska se saattaa vaikuttaa laitteen kuumenemiseen.

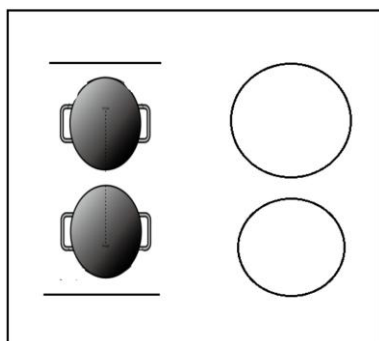
Kaksi erillistä aluetta

Käytettäessä joustavaa aluetta kahtena erillisenä alueena sinulla on kaksi kuumennusvaihtoehtoa.

- (a) Laita kattila joustavan alueen yläosaan tai sen alaosaan.



- (b) Laita kaksi kattilaa joustavan alueen molemmille alueille.



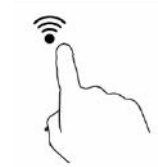
Huomaa: Varmista, että kattila on suurempi kuin 12 cm.

WIFI-toiminto (VAIN MALLI CTP644SCWIFI)

Ensimmäiseksi sinun on ladattava Simply-Fy ja asennettava se kannettavaan laitteeseen. Sitten rekisteröi induktioliesi.

Katso liitteestä lisätietoja.

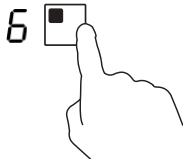
Käytä WIFI-toimintoa kytkemällä liesi päälle ja painamalla WIFI-näppäintä. Wifin LED vilkkuu nopeasti 5 sekuntia ja tämä tarkoittaa, että WIFI-moduuli on käynnistymässä. Jos WIFI-moduuli kytkeytyy reitittimeen, wifin LED pysyy päällä koko ajan. Muussa tapauksessa wifin LED vilkkuu jaksoittain 1 sekunti päällä ja 1 sekunti pois päältä. Jos kytkentä tapahtuu oikein, voit löytää useita lieden tietoja Simply-Fysta, esim. alueen teho, jäljellä oleva kuumennusaika.



Tehotila (Boost)

Aktivoi tehotila

Koskettamalla kuumennusalueen valintasäädintä

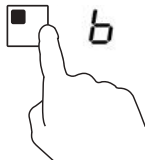


Koskettamalla liukusäädintä, asentoon "b"
Varmista, että näytössä näkyy "b".

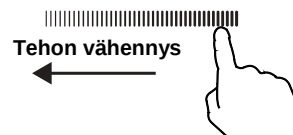


Peruuta tehotila

Koskettamalla sen kuumennusalueen valintasäädintä, jonka tehotoiminnon haluat peruuttaa.



Valitse kuumennusasetus koskettamalla liukusäädintä.



- Toiminto voi toimia millä tahansa kypsennysalueella.
- Kypsennysalue palautuu sen alkuperäiseen asetukseen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen asetusta on 0, se palautuu arvoon 9, kun on kulunut 5 minuuttia.

Huomaa: Suositellaan, että liesituuletin kytketään päälle muutamia minutteja ennen kypsennyksen aloittamista ja että se kytketään pois muutama minuutti kypsennyksen päättymisen jälkeen.

Taukotila

- Voit asettaa kuumennuksen taukotilaan lieden sammuttamisen sijasta.
- Kun siirrytään taukotilaan, kaikki säätimet lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ovat pois käytöstä.

Taukotilaan siirtyminen	
Kosketa lukitus/taukosäädintä.	Kaikki osoittimet näyttävät "11"
Säätimien lukituksen poistaminen	
Kosketa lukitus/taukosäädintä.	



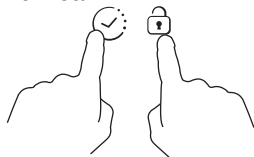
Kun liesi on taukotilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä lukuun ottamatta PÄÄLLÄ/POIS-säädintä ①, voit aina sammuttaa induktiolieden PÄÄLLÄ/POIS ① säätimellä hätätilanteessa.

Tehon hallintatoiminto

- On mahdollista asettaa ottotehon maksimitaso induktioliedelle, valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktioliedet kykenevät rajoittamaan itseään automaattisesti ja toimimaan alhaisemmalla tehotasolla, jotta vältetään ylikuormitusvaara.

Siirry tehon hallintatoimintoon

Kytke liesi päälle ja paina sitten samanaikaisesti ajastimen säädintä ja näppäinlukkoa.



Ajastimen osoittimessa näkyy "P5" ja tämä tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,0 kW.

Siirry toiselle tasolle

Valitse tehotaso koskettamalla liukusäädintä. On olemassa 5 tehotasoa, "P1" - "p5". Ajastimen osoitin näyttää yhden niistä.

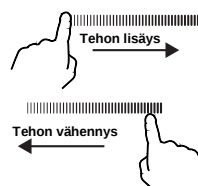
"P1": maksimiteho on 2,5 kW.

"P2": maksimiteho on 3,5 kW.

"P3": maksimiteho on 4,5 kW.

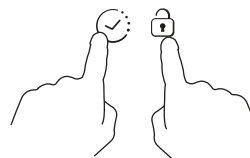
"P4": maksimiteho on 5,5 kW.

"P5": maksimiteho on 7,0 kW.



Vahvistaminen ja tehon hallintatoiminnosta poistuminen

Vahvista painamalla samanaikaisesti ajastimen säädintä ja näppäinlukkoa. Sitten liesi kytketään pois päältä.



Kattiloiden valinta



valurautapaistinpannu
paistettuja ruokia varten



teräskattila



valurautakasari



valurautapannu



emaloitu teräskeitin



emalikattila



valurauta-astia

1. On olemassa laaja valikoima sopivia astioita käytettäväksi induktiokeittotasolla. Tämä keittotaso tunnistaa ne ja testaa ne käyttämällä yhtä seuraavista tavoista:
Aseta kattila keittoalueelle. Jos keittoalueen näyttöön ilmestyy teho, kattila on sopiva. Jos taas ilmestyy symboli "U", kattila ei sovi induktiokeittotasolle.
2. Laita magneetti kattilaan. Jos kattila vetää magneettia puoleensa, on kattila sopiva käytettäväksi induktiokeittotasolla.

HUOM: Kattilan pohjan on oltava materiaalista, joka mahdollistaa magneettisen induktion.

Kattilan pohjan on oltava tasainen ja halkaisijan on oltava yli 14 cm.

Puhdistus ja huolto

Keittotason pinta on puhdistettava seuraavalla tavalla:

Likatyypit	Miten puhdistetaan	Puhdistukseen käytettävä väline
vähän likainen	kuumalla vedellä, kuivaa sen jälkeen	sieni
erittäin likainen	kuumalla vedellä ja kuivaa sitten lasikeramiikalle tarkoitettulla hankaussienellä.	lasikeramiikalle tarkoitettu erikoissieni
pinttynyt lika	Kaada vaaleaa etikkaa kohtiin, joissa on pinttynyttä likaa ja puhdisti pehmeällä rievulla tai käytä tähän tarkoitukseen olevaa puhdistusainetta.	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi
sulanut sokeri, muovi tai alumiini	poistaaksesi jäänteet käytä lasikeramiikalle tarkoitettua raappaa (lasin suojelemiseksi on parempi käyttää silikonipohjaista tuotetta).	lasikeramiikalle tarkoitettu tarrapaperi

Huomio: kytke kodinkone irti ennen puhdistamista.

Vikailmoitus ja tarkistus

Vian ilmetessä induktiokeittotaso laittaa päälle automaattisesti suojaominnon ja näytössä näkyvät seuraavat koodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	ratkaisu
F0/F1/F2	vika tuulettimessa	ota yhteyttä myyjään
F3-F8	lämpötila-anturissa vika	ota yhteyttä myyjään
E1/E2	normaalista poikkeava sähköjännite	tarkista sähkön syöttö ja tämän jälkeen laita laite uudelleen päälle.
E3/E4	normaalista poikkeava lämpötila	tarkista kattila
E5/E6	riittämätön lämmön säteily	sytytä laite uudestaan sen jälkeen kun se on jäähtynyt

Tämä on luettelo yleisimmistä vioista.

Vältäaksesi vaarat ja välttääksesi aiheuttamasta isompia vahinkoja, älä purkaa itse induktiokeittotasoa.

ASIAKASPALVELU

Ennen tekniseen tukeen soittamista

Jos laite ei toimi suosittelimme:

- tarkistamaan, että pistoke on kunnolla laitettu pistorasiaan;
- tarkistamaan yllä annetun taulukon yleisimmistä vioista.

Jos vian syytä ei löydy:

sammuta laite ja soita tekniseen tukeen.

Eritysilmoitus

Tämän käsikirjan sisältö on tarkastettu huolella. Valmistaja ei ole vastuussa painossa tapahtuneista virheistä tai puuttuvista osista.

Lisäksi ohjekirjan tarkistuksen yhteydessä, mahdolliset tekniset muutokset voidaan lisätä ilman etukäteisilmoitusta. Tuotteen kuva viittaa tämänhetkiseen tuotteeseen.



HUOMIO: älä hävitä tätä laitetta yleisjätteen seassa. Laitte on hävitettävä erikseen.

Lisätietoja hävittämisestä ja kierrätyksestä saa paikallisilta jätteiden hävityksestä vastaavilta viranomaisilta tai siitä liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Tämä kodinkone on valmistettu sähkö- ja elektronisten laitteiden hävitystä koskevan direktiivin 2012/19/EC mukaan.

Laitteen hävittäminen direktiivejä noudattaen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja terveydelle aiheutuvia vahinkoja, jotka olisivat mahdollisia jos laite hävitettäisiin muulla tavalla.

Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää tavallisten kotitalousjätteiden seassa, vaan se on toimitettava sähkö ja elektronisten laitteiden kierrätyskeskukseen.

Soweit zutreffend entsprechen die Komponenten dieses Geräts: EG-VERORDNUNG 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Sicherheit und Wartung

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

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

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

- Trennschalter müssen in die Stromversorgung gemäß den Verdrahtungsregeln erfolgen.
- Diese Anweisungen legen den zu verwendenden Kabeltyp unter Berücksichtigung der Temperatur der hinteren Geräteoberfläche fest.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.
 - Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.
 - Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds.
 - Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.
 - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.
 - Das Kochfeld muss abkühlen, bevor die Abdeckung geschlossen wird.
 - **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Sehr geehrter Kunde!

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

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

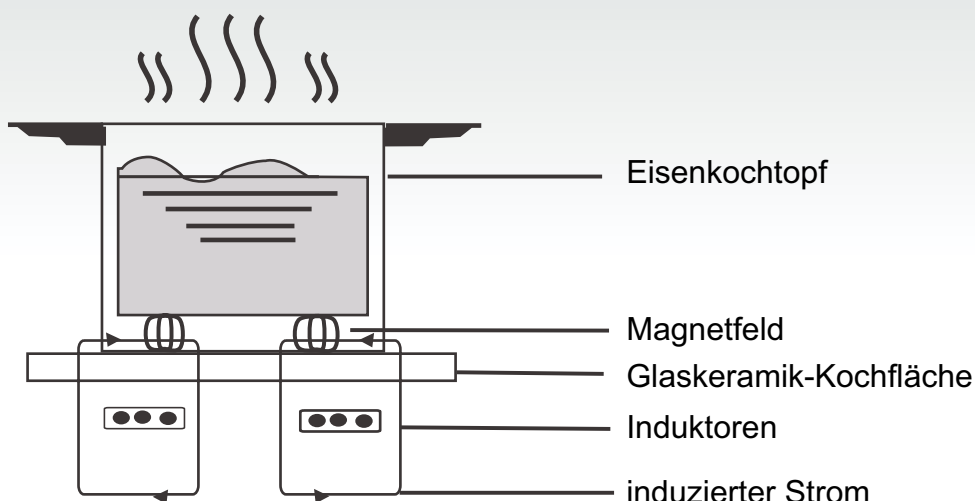
Einleitung

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

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

Funktionsprinzip

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



Sicherheit

Dieses Kochfeld wurde für die Verwendung im Haushalt entwickelt.

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

Überhitzungsschutz

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

Meldung von Gegenständen auf dem Kochfeld

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

Restwärme-Alarm

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

Schutz durch automatische Ausschaltfunktion

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

Intensitätsstufe	Der Kochbereich schaltet sich automatisch aus nach
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

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

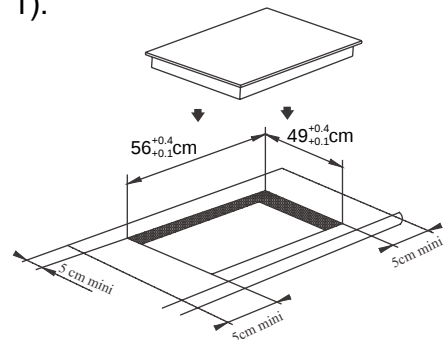
Hinweis:

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

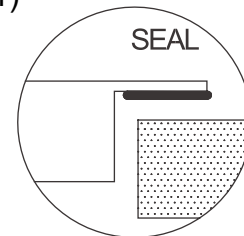
Installation

Vorgangsweise bei der Installation

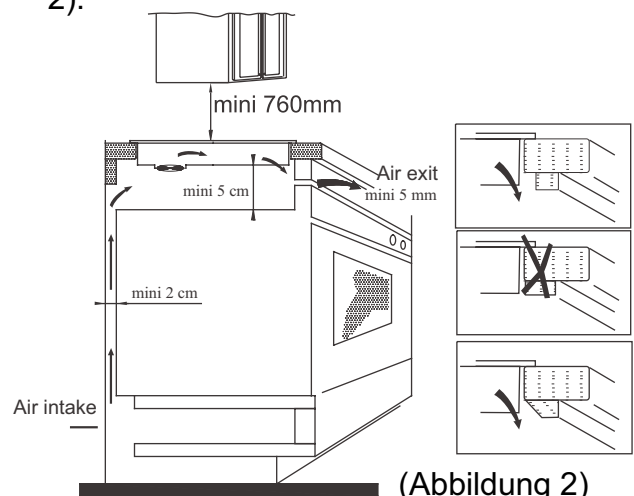
1. Die Möbeloberfläche gemäß den Angaben auf der Zeichnung bohren; zur korrekten Installation muss rund um das Kochfeld ein Freiraum von mindestens 5 cm eingeplant werden. Sicherstellen, dass die Basis, in die die Kochmulde eingebaut wird, mindestens 30 mm dick ist und dass das Basismaterial hohen Temperaturen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



(Abb. 1)



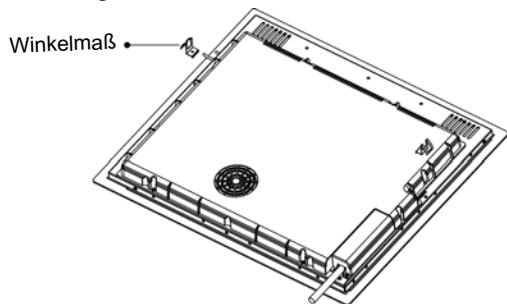
2. Stets sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld fest auf der Auflagefläche aufliegt und es gut belüftet ist (Abbildung 2).



(Abbildung 2)

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

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



Vorsichtsmaßnahmen

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

4. Elektrischer Anschluss

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

Spannung	Drahtverbindung				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Schwarz	Braun		Blau	Gelb/Grün
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Schwarz & Braun		Blau		Gelb/Grün

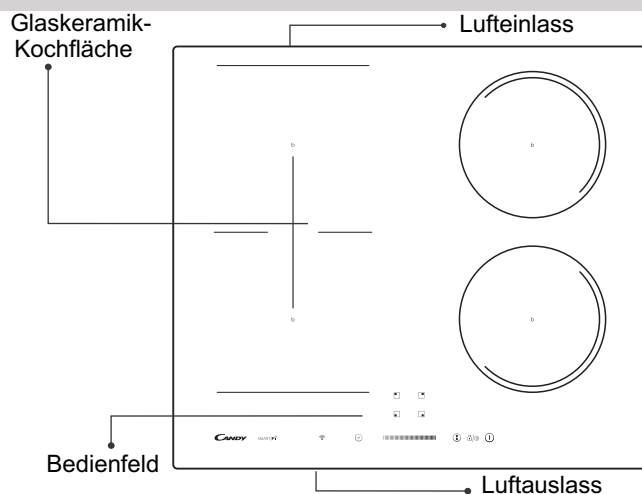
Sichergehen, dass die elektrische Anlage gemäß den Vorschriften und gesetzlichen Bestimmungen über einen wirksamen Erdschluss verfügt. Die Erdung ist obligatorisch. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung für etwaige Schäden an Personen oder

Sachen, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschrift verursacht wurden.

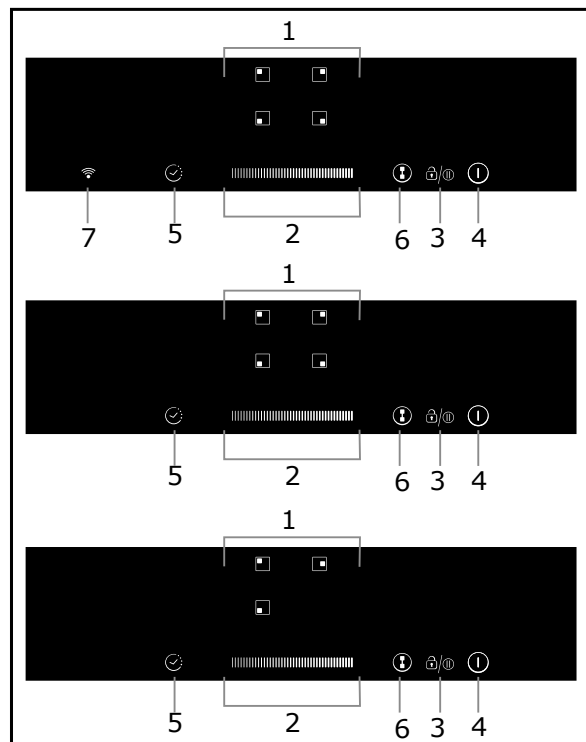
Wenn das Gerät über keinen Stecker verfügt, am Kabel einen genormten Stecker anbringen, der die auf dem Kennschild angegebene Last aushalten kann.

Ist ein fester Netzanschluss gewünscht, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine allpolige Ausschaltvorrichtung geschaltet werden; der Abstand zwischen den Kontakten muss mindestens 3 mm betragen. Beschädigte Kabel dürfen nur von Fachpersonal ausgetauscht werden. Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

Beschreibung des Induktions-Kochfeldes



Schematische Darstellung des Bedienfeldes



1. Taste Kochzonenauswahl
2. Taste Leistungs-/Zeiteinstellung
3. Tastensperre/Pause
4. Taste EIN/AUS
5. Taste Zeitschaltuhr
6. Flexible Bereichssteuerung (nur bei manchen Modellen)
7. WIFI-Steuerung

Bedienungsanleitung

Kochfeld einschalten

Die ON/OFF-Taste drei Sekunden lang gedrückt halten. Nach dem Einschalten ist ein Piepton zu hören, und das Display zeigt „—“ oder „—“ als Hinweis darauf, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

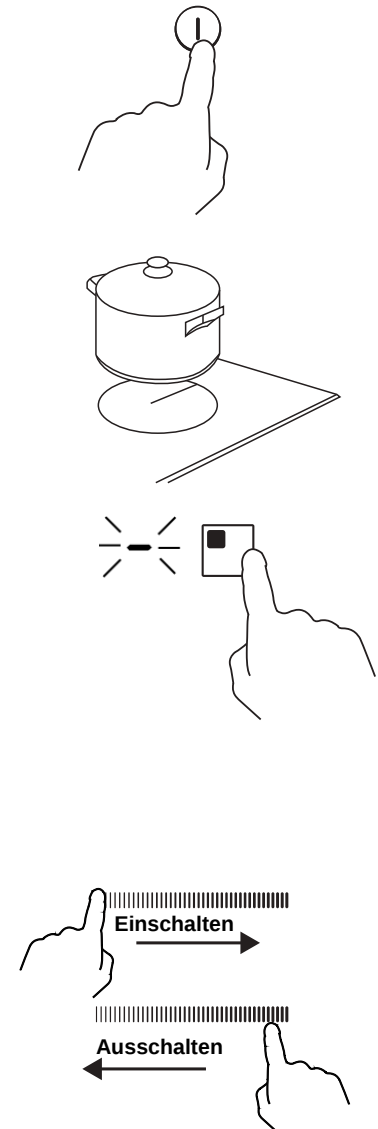
Stellen Sie einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochtopfs und die Kochzone sauber und trocken sind.

Wenn Sie nun die Zonenauswahl berühren, beginnt eine Anzeige neben der Berührungstaste zu blinken.

Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung.

- Falls innerhalb von 1 Minute keine Einstellung gewählt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder ab. Sie müssen dann wieder mit Schritt 1 anfangen.
- Die Leistungseinstellung kann jederzeit während des Kochvorgangs geändert werden.



Wenn abwechselnd mit der Leistungseinstellung auf dem Display  blinkt,

bedeutet dies:

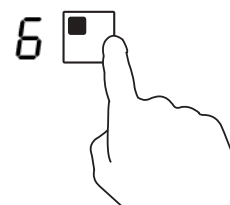
- dass sich kein Topf auf der entsprechenden Kochzone befindet oder
- dass der verwendete Kochtopf ist für das Induktionskochen ungeeignet ist oder
- dass der Kochtopf ist zu klein ist oder sich nicht mittig auf der Kochzone befindet.

Der Heizvorgang findet erst statt, wenn sich ein geeigneter Kochtopf auf der Kochzone befindet.

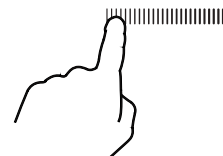
Falls kein geeigneter Kochtopf platziert wird, schaltet sich das Display nach 2 Minuten automatisch ab.

Garvorgang beenden

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.



Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ antippen. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird.



Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie auf EIN/AUS drücken.



Vorsicht bei heißen Oberflächen

Im Display wird „H“ angezeigt, wenn die Kochzone noch zu heiß ist, um berührt werden zu können. Die Anzeige verschwindet, sobald sich die Oberfläche auf eine gefährlose Temperatur abgekühlt hat. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, beispielsweise, um auf einer noch heißen Kochzone weitere Töpfe zu erwärmen.



Taste Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr bietet zwei verschiedene Nutzungsmöglichkeiten:

- Sie können sie als Erinnerungsfunktion nutzen. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer keine Kochzone aus.
- Oder Sie benutzen sie, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer auszuschalten. Die Zeitschaltuhr kann auf max. 99 Min. eingestellt werden.

a) Benutzung der Zeitschaltuhr als Erinnerungsfunktion

Ohne Auswahl einer Kochzone

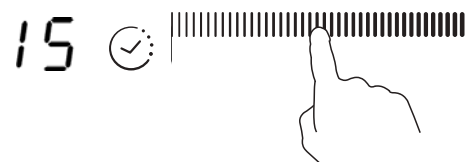
Achten Sie darauf, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können die Erinnerungsfunktion auch benutzen, ohne eine Kochzone auszuwählen.

Drücken Sie auf die Taste der Zeitschaltuhr. Auf dem Display wird „10“ angezeigt und die 0-Stelle blinkt.



Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 5).



Drücken Sie erneut auf die Taste der Zeitschaltuhr. Die „1“ blinkt.

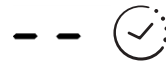


Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 9). Die Zeitschaltuhr steht jetzt auf 95 Minuten.



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Am Display wird die restliche Zeit angezeigt.

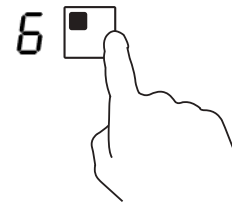
Es ertönt 30 Sekunden lang ein Piepton und die Zeitschaltuhr zeigt „- -“, sobald die Zeit abgelaufen ist.



b) Abschaltung einer oder mehrerer Kochzonen mittels Zeitschaltuhr

Eine Zone wählen

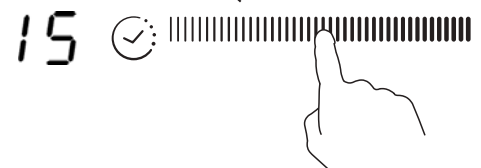
Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen wollen.



Drücken Sie auf die Taste der Zeitschaltuhr. Auf dem Display wird „10“ angezeigt und die 0-Stelle blinkt.



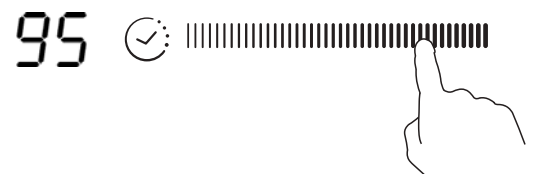
Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 5)



Drücken Sie erneut auf die Taste der Zeitschaltuhr. Die „1“ blinkt.



Sie die gewünschte Zeit mit dem Schieberegler ein (z. B. 9). Die Zeitschaltuhr steht jetzt auf 95 Minuten.



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sofort der Countdown. Am Display wird die restliche Zeit angezeigt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet als Hinweis darauf, dass die Zone ausgewählt wurde.



Nach Ablauf der vorgegebenen Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben weiterhin eingeschaltet, sofern sie bereits vorher eingeschaltet worden waren.

Mehrere Zonen einstellen

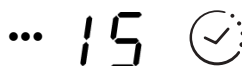
Für die Auswahl von mehreren Kochzonen gelten die gleichen Schritte, wie für die Wahl von einer Kochzone.

Wenn Sie die Zeitschaltuhr für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalstellenpunkte dieser Kochzonen. Das Minutendisplay zeigt die Minuten der Zeitschaltung an. Der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

Anzeige:



(auf 15 Minuten geschaltet)



(auf 45 Minuten schalten)

Sobald die programmierte Zeit abgelaufen ist, schaltet die entsprechende Zone aus. Danach werden erneut die Minuten der Zeitschaltung angezeigt, und der



Punkt

der entsprechenden Kochzone blinkt.

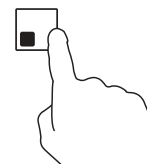
(auf 30 Minuten geschaltet)

Anzeige:

Betätigen der Kochzonenauswahl und in der Zeitanzeige wird die entsprechende Zeitschaltuhr angezeigt.

c) Zeiteinstellung löschen

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Zeitschaltuhr löschen wollen.



Nach Betätigung der Taste Zeitschaltuhr, blinkt die Anzeige.



Bringen Sie mit dem Schieberegler die Zeitschaltung auf „00“. Die Zeiteinstellung ist gelöscht.

Berührungstasten sperren

- Sie können die Berührungstasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (beispielsweise das Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Bei aktivierter Sperre sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Sperre aktivieren	
Halten Sie die Tastensperre  längere Zeit gedrückt.	Die Zeitschaltuhr zeigt „Lo“.
Sperre deaktivieren	
Halten Sie die Tastensperre  längere Zeit gedrückt.	



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS  alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion  jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

Pausenmodus

- Anstatt das Kochfeld auszuschalten, können Sie den Heizvorgang unterbrechen.
- Bei aktiviertem Pausenmodus sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Pausenmodus aktivieren	
Betätigen Sie die Tastensperre/Pause.	Alle Anzeigen zeigen jetzt „11“.
Pausenmodus verlassen	
Betätigen Sie die Tastensperre/Pause.	



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS , alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion EIN/AUS  jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren. Das Kochfeld schaltet nach 10 Minuten aus, wenn der Pausenmodus nicht verlassen wird.

DOPPELZONEN (nur bei Modellen CTP634SC)

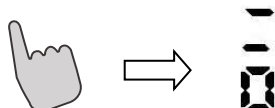
In dieser Zone kann Kochgeschirr mit einem Durchmesser zwischen 160 mm und 290 mm benutzt werden, was mehr Flexibilität bietet.

FLEXIBLER BEREICH

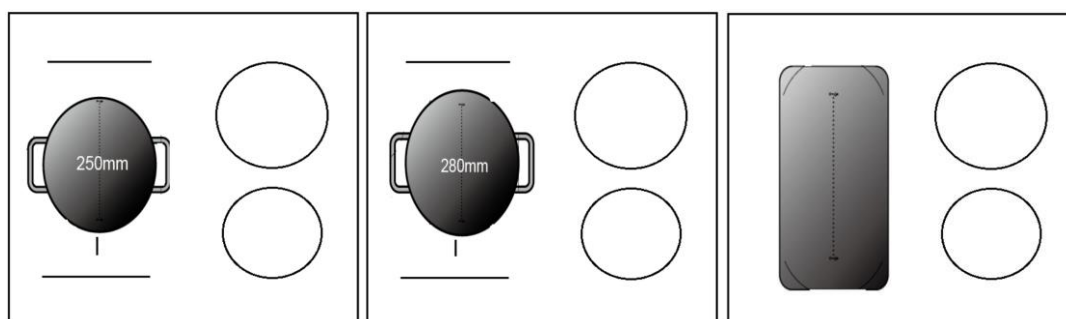
- Dieser Bereich kann je nach Erfordernis als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Kochzonen benutzt werden.
- Der freie Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen.

Als große Zone

1. Der aktive freie Bereich ist eine einzelne große Zone; Berühren der flexiblen Bereichssteuerung.



2. Zur Benutzung als eine große Zone gilt folgende Empfehlung:
Kochgeschirr: 250 mm oder 280 mm Durchmesser (geeignet ist quadratisches oder ovales Kochgeschirr)

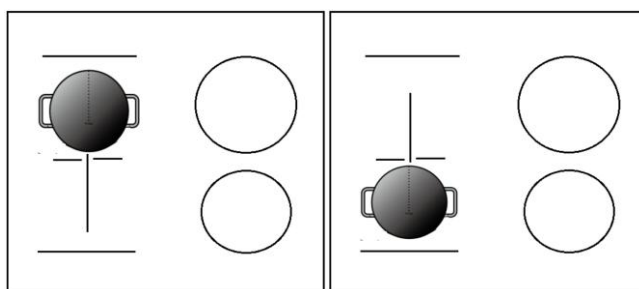


Aufgrund von Einflüssen auf die Erhitzung des Geräts sollten ausschließlich die drei oben erwähnten Benutzungsarten gewählt werden.

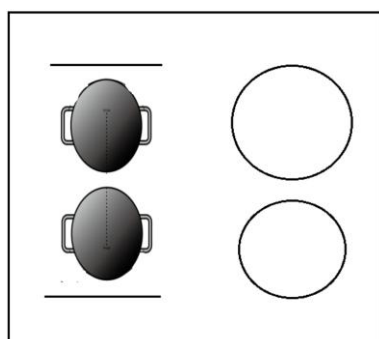
Als zwei unabhängige Zonen

Bei der Benutzung des flexiblen Bereichs als zwei unterschiedliche Zonen haben Sie zwei Möglichkeiten zum Aufheizen:

- (a) Stellen Sie einen Topf oben oder unten rechts auf die flexible Zone.



- (b) Stellen Sie zwei Töpfe auf beide Seiten der flexiblen Zone.



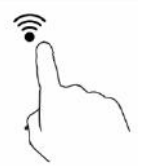
Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Topf größer als 12 cm ist.

WIFI-Funktion (nur bei CTP644SCWIFI)

Zunächst sollten Sie Simply-Fy herunterladen und auf Ihrem tragbaren Gerät installieren. Dann melden Sie Ihr Induktionskochfeld an.

Einzelheiten entnehmen Sie bitte dem Anhang.

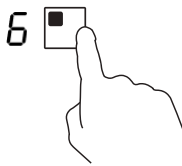
Um die WIFI-Funktion zu nutzen, schalten Sie das Kochfeld ein und drücken die WIFI-Taste. Die WIFI-LED blinkt mindestens 5 Sekunden lang als Hinweis darauf, dass das WIFI-Modul gestartet wird. Wenn das WIFI-Modul mit dem Router verbunden ist, leuchtet die WIFI-LED durchgehend. Andernfalls blinkt die WIFI-LED in 1-Sekunden-Abständen. Wenn die Verbindung erfolgreich war, können Sie mit Simply-Fy einige Informationen über das Kochfeld abrufen (z. B. Leistungsstufe, Restwärme).



Boost-Modus

Boost-Funktion aktivieren

Betätigen der Kochzonenauswahl

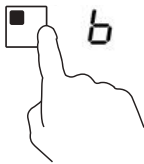


Betätigen des Schiebereglers auf „b“. Achten Sie darauf, dass auf dem Display „b“ angezeigt wird.



Boost-Modus deaktivieren

Drücken Sie auf die Leistungseinstellung der Kochzone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren wollen.



Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung.



- Die Funktion kann für jede Kochzone benutzt werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung „0“ war, kehrt sie nach 5 Minuten zu 9 zurück.

Hinweis: Die Dunstabzughaube sollte einige Minuten vor dem Kochvorgang eingeschaltet und einige Minuten nach Abschluss des Kochvorgangs wieder ausgeschaltet werden.

Pausenmodus

- Anstatt das Kochfeld auszuschalten, können Sie den Heizvorgang unterbrechen.
- Bei aktiviertem Pausenmodus sind bis auf die Funktion EIN/AUS alle Berührungstasten funktionslos.

Pausenmodus aktivieren	
Betätigen Sie die Tastensperre/Pause.	Alle Anzeigen zeigen jetzt „11“.
Sperre deaktivieren	
Betätigen Sie die Tastensperre/Pause.	



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind bis auf die Funktion EIN/AUS  alle Berührungstasten deaktiviert. Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld über die Funktion EIN/AUS  jederzeit ausschalten, müssen es bei der nächsten Inbetriebnahme dann aber erst wieder entsperren.

Power-Management-Funktion

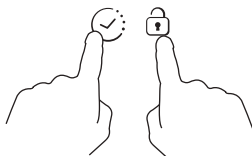
- Es besteht die Möglichkeit, durch Auswahl unterschiedlicher Leistungsbereiche ein maximales Leistungsaufnahmeniveau für das Induktionskochfeld einzustellen.
- Induktionskochfelder können sich selbst automatisch begrenzen, um auf einem geringeren Leistungsniveau zu arbeiten und dadurch eine Überlastung zu vermeiden.

Aktivieren der Power-Management-Funktion

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig auf die Timersteuerung und die

Die Timer-Anzeige zeigt „P5“ für Leistungsstufe 5. Der Standardmodus beträgt 7,0 kW.

Tastensperre.



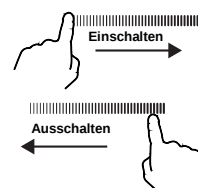
Wechseln der Leistungsstufe

Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Leistungseinstellung. Es gibt 5 Leistungsstufen: von „P1“ bis „p5“. Eine davon wird auf der Timer-Anzeige angezeigt.

„P1“ : die maximale Leistung beträgt 2,5 kW. „P2“ : die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.

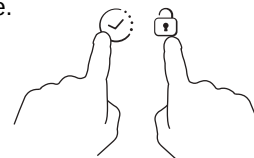
„P3“ : die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „P4“ : die maximale Leistung beträgt 5,5 kW.

„P5“ : die maximale Leistung beträgt 7,0 kW.



Bestätigen und Beenden der Power-Management Funktion

Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig auf die Timersteuerung und die Tastensperre. Das Kochfeld wird daraufhin ausgeschaltet.



Geeignete Kochbehälter



Eisenpfanne zum Frittieren



Kochtopf aus rostfreiem Stahl



Flacher Eisenkochtopf



Eisenpfanne



Wasserkessel aus emailliertem rostfreiem Stahl



Emaillierter Kochtopf



Eisenplatte

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

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

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

Reinigung und Wartung

Die Kochmulden-Oberfläche muss wie folgt gereinigt werden:

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

Hinweis: Den Stecker des Elektrohaushaltsgeräts vor der Reinigung abziehen.

Fehlermeldung und Kontrolle

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

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

Diese Liste enthält die am häufigsten auftretenden Störungen.

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

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Bei Betriebsstörungen des Geräts empfehlen wir Ihnen:

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

Wenn die Betriebsstörung nicht herausgefunden werden kann:

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

SERVICENUMMER FÜR DEN KUNDENDIENST

Im Servicefall wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Werkskundendienst.

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

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

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

Sondererklärung

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

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



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

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

Dieses Elektrohaushaltsgerät wurde entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten hergestellt. Die Einhaltung der Richtlinien für die Entsorgung dieses Geräts hilft bei der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden, die eine falsche Entsorgung verursachen würde.

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

I henhold til reglene er delene i dette produktet i samsvar med: REGULERING (EF) Nr. 1935/2004 angående materialer og elementer som skal komme i kontakt med næringsmidler.

Sikkerhetsforskrifter og vedlikehold

- ADVARSEL: Produktet og tilhørende deler blir varme under bruk. Vær forsiktig slik at varmeelementene ikke berøres.
- Barn under 8 år må holdes unna produktet eller være under kontinuerlig tilsyn.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske eller mentale evner eller personer uten erfaring eller kunnskaper om bruken av produktet, dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring om bruken av produktet på en trygg måte og er innforstått med potensielle farer.
- Barn skal ikke leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
ADVARSEL: Matlaging på en platetopp uten tilsyn der det brukes fett eller olje, kan være farlig og føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke brannen med vann, men slå av platetoppen og slukk flammene med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: ikke legg fra deg ting på platetoppen.

- ADVARSEL: Hvis det er sprekker i overflaten, må du slå av platetoppen for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk damprens i rengjøringsprosessen
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke plasseres på platetoppens overflate da de kan bli varme.
- søl må fjernes fra dekselet før åpning.
produktet må være nedkjølt før dekselet legges på.
- Etter bruk må varmeplatene slås av med temperaturkontollen.
Ikke stol på kjeledetektoren.
- produktet skal ikke brukes ved hjelp av en ekstern timer eller egen fjernstyring.
- Frakoblingsutstyr må være innlemmet i de fastmonterte kablene i samsvar med koblingsforskriftene.
- instruksjonene må angi hvilken ledningstype som skal brukes, og ta høyde for temperaturen på baksiden av produktet.
- Dersom ledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten eller en servicerepresentant eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner, slik at man unngår farer.
- FORSIKTIG: For å unngå farer pga. feil innstilling av varmebryteren, må ikke dette produktet kobles til en ekstern tilkoblingskilde, som f.eks. en timer, eller kobles til en krets som regelmessig slår produktet av eller på.

- Innretningene for frakobling må være innlemmet i de faste kablene i samsvar med reglene for kabeldragning.
- Instruksjonene angir typen kabel som skal brukes, og tar hensyn til temperaturen på den bakre overflaten på produktet.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppdeksler som er utformet av produsenten eller som er angitt av produktprodusenten i brukerinstruksjonene eller bruk platedekslene som er innlemmet i produktet. Bruk av uegnede deksler kan føre til ulykker.
 - Bruk alltid egnet kokekar.
 - Plasser alltid pannen i midten av den enheten du steker på.
 - Ikke plasser noenting på kontrollpanelet.
 - Ikke bruk overflaten som skjærebrett.
 - Overflaten på platetoppen må få tid til å kjøles ned før du stenger lokket.
 - **ADVARSEL:** Du må alltid følge med på tilberedningen. En kortvarig tilberedning må overvåkes konstant.

Kjære Kunde,

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

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

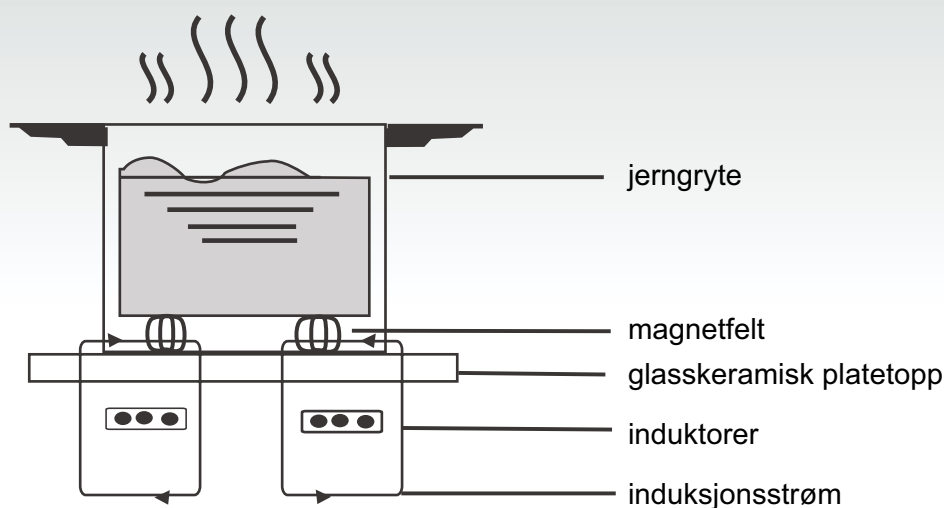
Introduksjon

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

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

Hvordan den fungerer

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



Sikkerhet

Denne platetoppen er kun beregnet for hjemmebruk.

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

Beskyttelse mot overoppheting

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

Varsel om gjenstander som ligger på platetoppen

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

Alarm for restvarme

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

Selvslukningssikring

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

Varmestyrke	Kokesonen slås automatisk av etter
1-3	8 timer
4-6	4 timer
7-9	2 timer

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

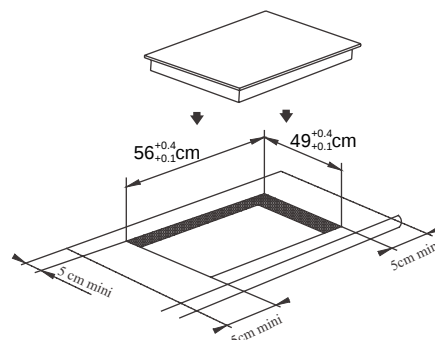
NB!

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

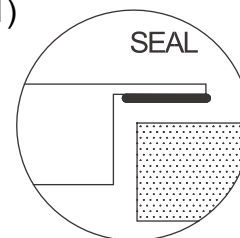
Installasjon

Installasjon av platetoppen

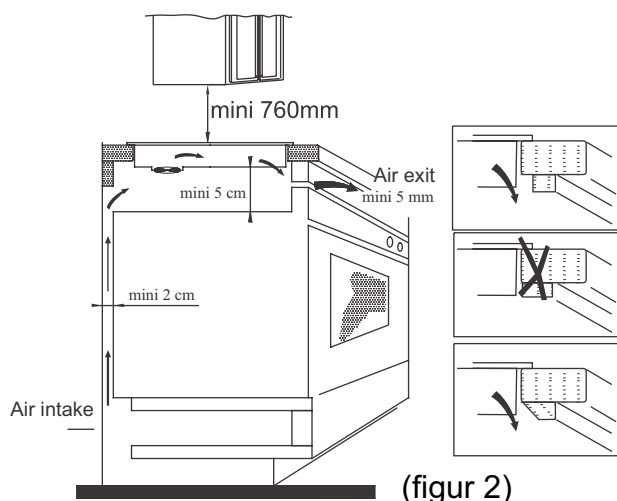
1. Følg målene du finner på tegningen og lag et hull i møbelet; for en korrekt installasjon må det dessuten være minst 5 cm avstand rundt platen. Pass på at bordplaten hvor platetoppen skal installeres har en tykkelse på minst 30 mm, og at den er laget av et materiale som tåler høye temperaturer slik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



(figur 1)



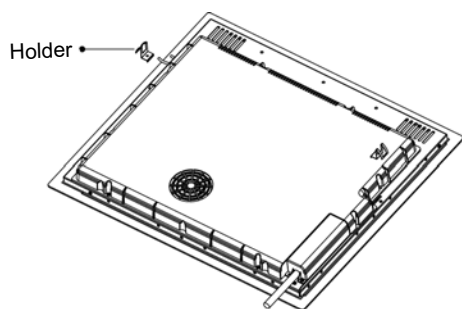
2. Pass alltid på at induksjonsplatetoppen hviler støtt på bordplaten, og at det er god ventilasjon (figur 2).



(figur 2)

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

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



Sikkerhetsforholdsregler

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

4. Elektrisk tilkopling

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

Spennning	Ledningsforbindelse				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Svart	Brun		Blå	Gul/grønn
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Svart/ Brun			Blå	Gul/grønn

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

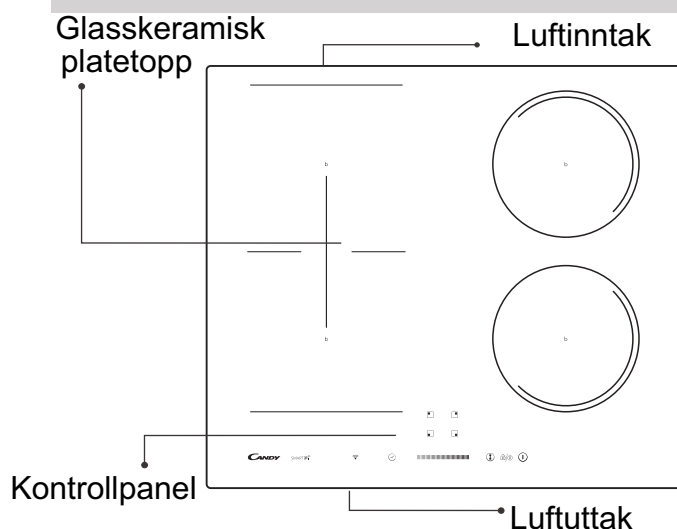
Dersom apparatet ikke er utstyrt med støpsel skal man sette et normalisert støpsel, egnet for belastningen som angis på skiltet, på kabelen.

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

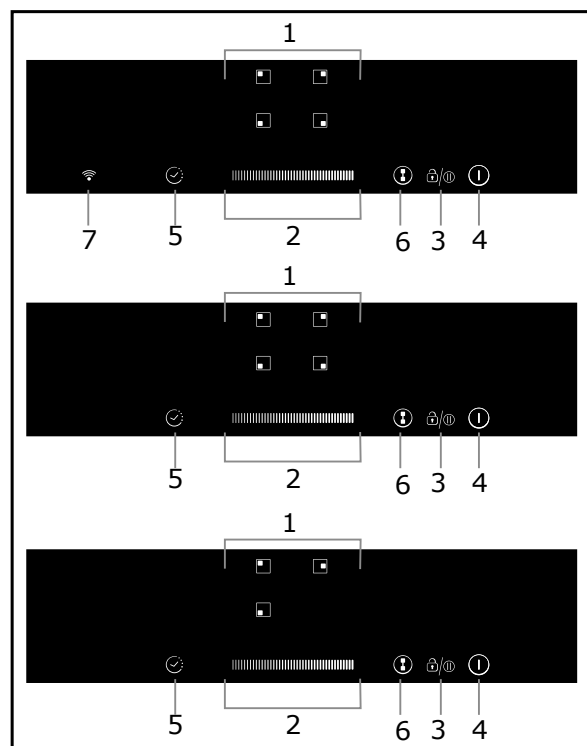
Dersom ledningen er ødelagt må den straks skiftes ut av en teknisk kyndig person.

Ledningen må ikke være bøyd eller ligge i klem.

Beskrivelse av induksjonsplatetoppen



Skjema over kontrollpanelet



1. Kontroller for kokesoner
2. Reguleringstast for effekt/timer
3. Tastelås/pause-kontroll
4. ON/OFF-kontroll
5. Timerkontroll
6. Kontroll for fleksibelt område (Enkelte modeller har ikke dette)
7. Wi-Fi-kontroll

Bruksanvisning

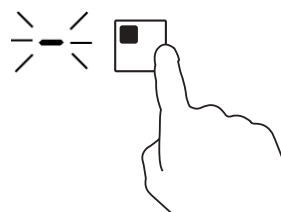
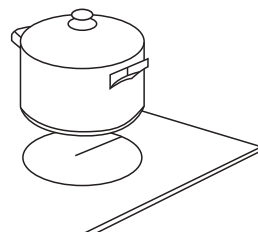
Starte matlagingen

Berør ON/OFF-kontrollen i tre sekunder. Når strømmen slås på, piper det en gang og alle displayer viser enten «—» eller «— —», noe som angir at induksjonstoppen er i ventemodus.

Plasser en egnet panne på den kokesonen du vil bruke.

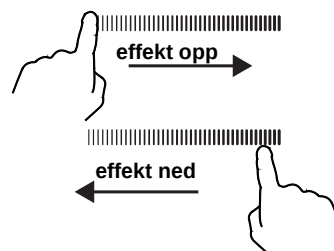
- Påse at bunnen av pannen og kokesonens overflate er rene og tørre.

Berør kontrollvelgeren for kokesonen, så vil en indikator ved siden av knappen blinke.



Velg en varmeinnstilling ved å berøre glidebryteren.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du vil da måtte starte med trinn 1 igjen.
- Du kan endre varmeinnstillingen når som helst i løpet av matlagingen.



Hvis displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

Dette betyr at:

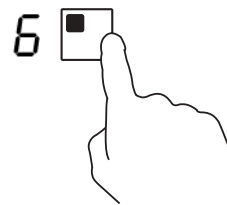
- du ikke har plassert en panne på riktig kokesone, eller
- pannen du bruker ikke egner seg til induksjonsmatlaging, eller
- pannen er for liten eller ikke sentrert på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming med mindre det befinner seg en egnet panne på kokesonen.

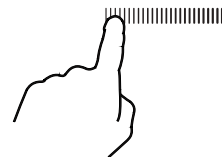
Displayet slås automatisk av dersom det ikke plasseres en egnet panne på kokesonen innen 2 minutter.

Avslutte matlagingen

Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å slå av.



Slå kokesonen av ved å stille glidebryteren til «○».
Kontroller at displayet viser «0».



Slå hele platetoppen av ved å trykke på ON/OFF-kontrollen.



Se opp for varme overflater

H viser hvilken kokesone som er varm. Bokstaven forsvinner når overflaten har avkjølt seg til en trygg temperatur. Dette kan også brukes som en strømbesparende funksjon ved behov for oppvarming av flere panner, bruk ganske enkelt kokesonen som allerede er varm.



Timerkontroll

Du kan bruke timeren på to ulike måter:

- Du kan bruke den som en minutteller. I dette tilfellet vil timeren ikke slå av noen kokesone når tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå en eller flere kokesoner av når tiden er utløpt. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

a) Bruke timeren som minutteller

Hvis du ikke velger en kokesone

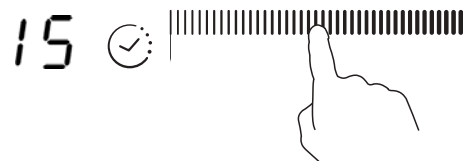
Påse at platetoppen er slått på.

Merk: Du kan bruke minuttelleren selv uten å velge en kokesone.

Trykk på timerkontrollen, timerdisplayet vil vise «10» og «0» vil blinke.



Still tiden ved hjelp av glidebryteren. (f.eks. 5)



Trykk på timerkontrollen igjen, «1» blinker.

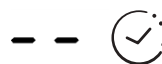


Still inn tiden ved å flytte på glidebryteren (f.eks. til 9), du har nå satt timeren til 95 minutter.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid.

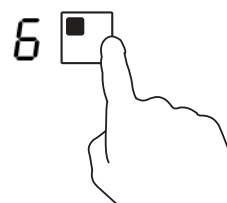
Summeren piper i 30 sekunder og timerindikatoren viser «- -» når tiden utløper.



b) Stille inn timeren for å slå av en eller flere kokesoner

Stille inn én sone:

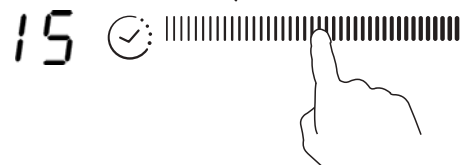
Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å stille inn timeren for.



Trykk på timerkontrollen, timerdisplayet vil vise «10» og «0» vil blinke.



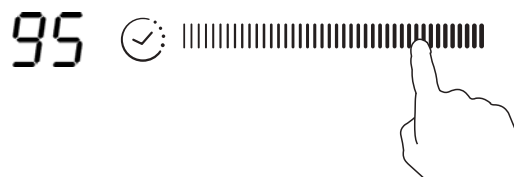
Still tiden ved hjelp av glidebryteren. (f.eks. 5)



Trykk på timerkontrollen igjen, «1» blinker.



Still inn tiden ved å flytte på glidebryteren (f.eks. til 9), du har nå satt timeren til 95 minutter.



Når tiden er innstilt, starter nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid.
MERK: Den røde prikken ved siden av effektindikatoren tennes for å angi hvilken sone som er valgt.



Når timeren utløper, slås den korresponderende kokesonen automatisk av.

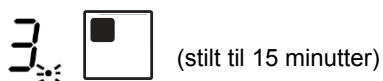


Andre kokesoner vil fortsatt være i drift, dersom de allerede var slått på.

Stille inn flere soner:

Trinnene for å stille inn flere soner ligner de for å stille inn én sone.

Når du stiller inn tiden for flere kokesoner samtidig, slås desimaltallene for de relevante kokesonene på. Minuttvisningen viser minuttelleren. Prikken for tilhørende sone blinker.
 Som vist nedenfor:



Når nedtellingen utløper, slås den tilhørende sonen av. Så vil den nye minuttelleren vises og



prikken for tilhørende sone vil blinke.
 Som vist til høyre:

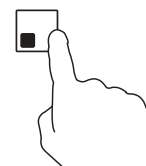
prikken for tilhørende

(stilt til 30 minutter)

Berør kontrollvelgeren for kokesonen, tilhørende timer vil vises på timerindikatoren.

c) Avbryte timeren

Berør kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å avbryte timeren for.



Indikatoren blinker når du berører timerkontrollen.



Flytt glidebryteren for å stille timeren til «00», timeren er avbrutt.

Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å unngå utilsiktet bruk (som at barn ved et uhell slår på kokesoner).
- Når kontrollene er låst, deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

For å låse kontrollene	
Trykk og hold låsekontrollen  inne.	Timerindikatoren viser «Lo».
For å låse opp kontrollene	
Trykk og hold låsekontrollen  inne.	



Når platetoppen er i låsemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF, deaktivert . Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF -kontrollen i en nødsituasjon, men du må låse opp platetoppen etterpå.

Pausemodus

- Du kan sette oppvarmingen på pause i stedet for å slå av platetoppen.
- Når du går inn i Pausemodus deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

Gå inn i pausemodus	
Ta på lås/pausekontrollen	Alle indikatorene vil vise «11».
Gå ut av pausemodus	
Ta på lås/pausekontrollen	



Når platetoppen er i pausemodus, er alle kontrollene, unntatt ON/OFF, deaktivert . Du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF -kontrollen i en nødsituasjon. Platetoppen slås av etter 10 minutter, dersom du ikke går ut av pausemodus.

DOBLE SONER (Kun modellene CTP634SC)

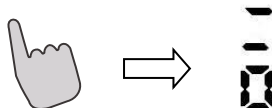
I denne sonen kan man bruke kokekar med diameter på mellom 160 mm og 290 mm for å ha mer fleksibilitet på sonen.

FLEKSIBELT OMRÅDE

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner, i henhold til de tilberedningsbehovene du til enhver tid måtte ha.
- Det frie eller fleksible området består av to uavhengige induktorer som kan kontrolleres separat.

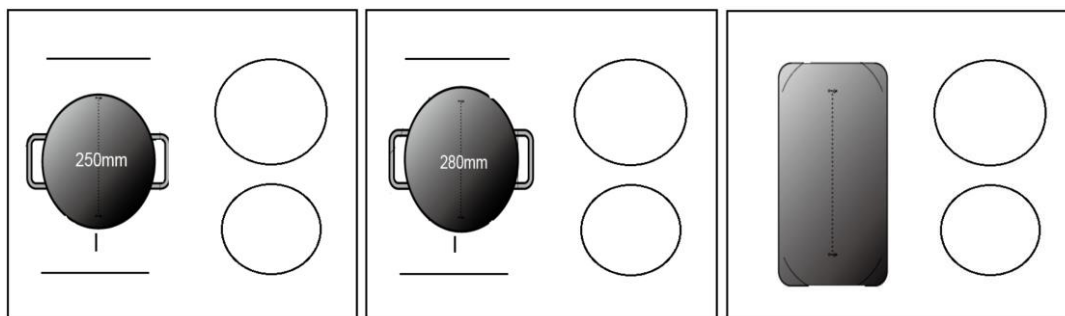
Som stor kokesone

1. For å aktivere det frie området som en enkelt stor sone trykker du på kontrollen for det fleksible området.



2. Som et stort område anbefaler vi at det brukes som følger:

Kokekar: Kokekar med 250 mm eller 280 mm diameter (Firkantede eller ovale kokekar er tillatt)

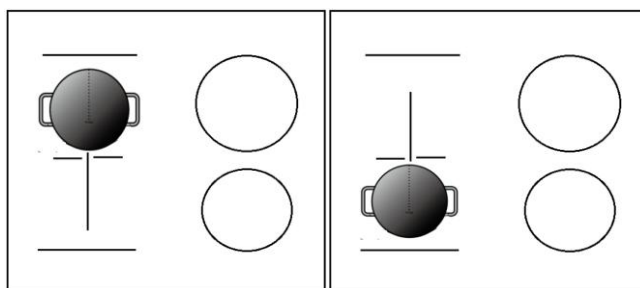


Vi anbefaler ikke noen andre operasjoner enn de tre operasjonene nevnt over, da dette kan ha innvirkning på oppvarmingen av produktet.

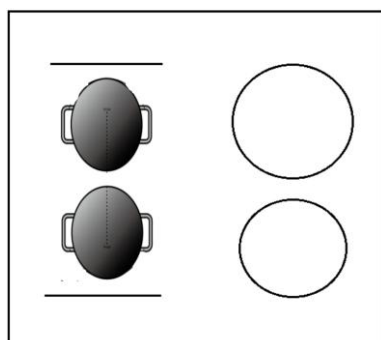
Som to uavhengige soner

For å bruke det fleksible området som to forskjellige soner kan du ha to oppvarmingsvalg.

- (a) Sett et kokekar på den øvre eller nedre høyre siden av det fleksible området.



- (b) Sett to kokekar på begge sider av det fleksible området.



Merk: Pass på at kokekaret er større enn 12 cm.

Wi-Fi-funksjon (KUN FOR CTP644SCWIFI)

Først må du laste ned Simply-Fy og installere det på din bærbare enhet. Registrer så induksjonstoppen din. Se vedlegget for informasjon.

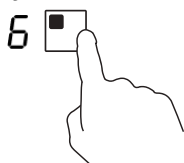
For å bruke Wi-Fi-funksjonen, slår du på platetoppen og trykker på Wi-Fi-tasten. LED-lyset for Wi-Fi blinker raskt i 5 sekunder, som betyr at Wi-Fi-modulen starter opp. Hvis Wi-Fi-modulen kobles til ruter, vil LED-lyset for Wi-Fi være på hele tiden. Ellers vil LED-lyset for Wi-Fi blinke i sykluser på 1 sekund på, 1 sekund av. Hvis det er tilkoblet riktig, kan du finne mye informasjon om platetoppen fra Simply-Fy, f.eks. soneeffekt, gjenværende varmetid.



Boost-modus

Aktivere boost-funksjonen

Ta på kontrollvelderen for kokesonen

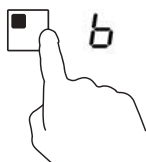


Ta glidebryteren til «b». Kontroller at displayet viser «b».



Avbryte Boost-modus

Ta på kontrollvelgeren for kokesonen som du ønsker å avbryte boost-funksjonen for



Velg en varmeinnstilling ved å ta på glidebryterkontrollen.



- Funksjonen kan fungere i alle kokesoner.
- Kokesonen går tilbake til den opprinnelige innstillingen etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 5 minutter.

Merk: Vi anbefaler av avsuget over komfyren slås på et par minutter før tilberedning og slås av et par minutter etter at tilberedningen er ferdig.

Pausemodus

- Du kan sette oppvarmingen på pause i stedet for å slå av platetoppen.
- Når du går inn i Pausemodus deaktiveres alle kontrollene bortsett fra ON/OFF-kontrollen.

Å gå inn i pausemodus	
Ta på lås/pausekontrollen	Alle indikatorene vil vise «11»
For å låse opp kontrollene	
Ta på lås/pausekontrollen	



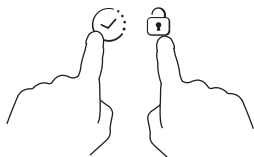
Når platetoppen er i pausemodus er alle kontrollene deaktivert, unntatt ON/OFF , du kan alltid slå av induksjonstoppen med ON/OFF ① -kontrollen i en nødsituasjon.

Effektstyringsfunksjon

- Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorberingsnivå for induksjonstoppen. Du kan velge forskjellige effektnivåer.
- Induksjonstopper kan begrense seg selv automatisk for å fungere ved lavere effektnivåer, for å unngå faren for overbelastning.

Å gå inn i effektstyringsfunksjonen

Slå på platetoppen, og trykk deretter samtidig på timerkontrollen og tastelåsen.



Timerindikatoren viser «P5», som betyr effektnivå 5. Standardmodusen er på 7,0 kW.

Bytte til et annet nivå

Velg et effektnivå ved å ta på glidebryterkontrollen. Det er 5 effektnivåer, fra «P1» til «p5». Timerindikatoren viser en av dem.

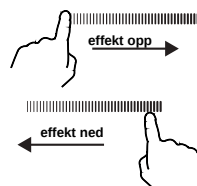
«P1»: makseffekten er 2,5 kW.

«P2»: makseffekten er 3,5 kW.

«P3»: makseffekten er 4,5 kW.

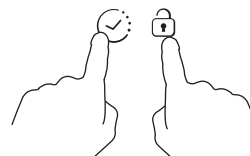
«P4»: makseffekten er 5,5 kW.

«P5»: makseffekten er 7,0 kW.



Bekreft og gå ut av effektstyringsfunksjonen

Trykk samtidig på timerkontrollen og tastelåsen for bekreftelse. Plaketoppen vil da slås av.



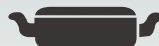
Utvalg av gryter og kokekar



jernpanne til steking



gryte i rustfritt stål



jerngryte



jernpanne



kjele av emaljert rustfritt stål



emaljert gryte



flat jerngryte

1. Mange forskjellige kokekar er egnet for bruk på induksjonsplater. Denne kokeplaten er i stand til å identifisere dem og kontrollere om de er egnet på en av følgende måter:
sett kokekaret på en av kokesonene. Dersom denne sonens indikator viser et strømstyrkenivå er kokekaret egnet for induksjonsplaten; hvis indikatoren viser "U" kan du ikke bruke det.
2. Prøv med en magnet på gryten: hvis magneten tiltrekkes av gryten kan den brukes på induksjonsplaten.
NB. grytebunnen må inneholde magnetisk ledende materiale.
Gryten skal ha flat bunn med en diameter på over 14 cm.
3. Nutzen Sie Pfannen, deren Durchmesser genauso groß ist wie der des Kochfeldes. Unter Verwendung eines Topfes wird die Energie bis hin zur maximalen Effizienz genutzt. Nutzen Sie einen kleineren Topf, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 140mm werden vom Kochfeld nicht erkannt und entsprechend nicht erhitzt.

Rengjøring og vedlikehold

Platetoppen kan rengjøres som forklart nedenfor:

Type smuss	Rengjøres slik	Rengjøringsutstyr
lite smuss	med varmt vann, tørkes tørt	rengjøringssvamp
mye smuss	med varmt vann og tørkes av med en spesialsvamp for glasskeramiske flater	spesialsvamp for glasskeramiske flater
inntørket smuss	hell hvit eddik på flekken og vask med en myk klut, eller bruk et spesielt rengjøringsmiddel	selvklebende papir for glasskeramiske flater
Sukker, plast eller smeltet aluminium	Bruk en skrape for glasskeramiske flater (bruk helst et silikonholdig produkt som beskytter glasset)	selvklebende papir for glasskeramiske flater

OBS: ta ut støpselet før apparatet rengjøres

Feilsignal og kontroll

Dersom det oppstår et problem eller en feil, aktiveres automatisk en beskyttelsesfunksjon i induksjonsplatetoppen og displayet viser følgende koder:

Problem	Mulige årsaker	Løsning
F0/F1/F2	feil på viften	Kontakt leverandøren
F3-F8	feil på temperaturmåleren	Kontakt leverandøren
E1/E2	unormal spenning	sjekk strømtilførselen Deretter setter du på apparatet igjen.
E3/E4	unormal temperatur	kontroller gryten
E5/E6	utilstrekkelig varmestraling	sett på apparatet igjen når platen er blitt kald

Dette er en liste over de vanligste feil som kan oppstå.

Prøv ikke å ta fra hverandre platetoppen på egen hånd. Det kan være farlig og kan forårsake større skader.

KUNDESERVICE

Før du ringer Kundeservicesenteret

Dersom apparatet ikke fungerer ber vi deg om å kontrollere:

- at støpselet sitter i stikkontakten
- lese feilsøkingstabellen ovenfor

Dersom apparatet, etter at du har kontrollert, fremdeles ikke fungerer:

slå av apparatet, prøv ikke å reparere det på egen hånd og ring straks Kundeservicesenteret

Spesiell erklæring

Innholdet i denne håndbok er nøye kontrollert. Produsenten frasier seg imidlertid et hvert ansvar for eventuelle feil eller utelatelser i den trykte teksten. Eventuelle tekniske endringer vil bli tilføyd uten varsel i eventuelle reviderte utgaver av denne bruksanvisningen. Bildet gjelder det aktuelle produktet.



ADVARSEL: dette produktet må ikke håndteres som vanlig husavfall. Det skal behandles særskilt.

Dette husholdningsproduktet er produsert i henhold til EU-direktivet 2012/19/CE som omhandler behandling av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr.

Når du hjelper oss med å overholde forskriftene om avfallsbehandling av dette produktet bidrar du til å unngå at uriktig behandling forårsaker helse- og miljøskader.

Dette symbolet viser at produktet ikke skal behandles som vanlig husavfall, men leveres til en miljøstasjon for gjenvinning og behandling av avfall fra elektriske og elektroniske materialer.

Vennligst kontakt nærmeste miljøstasjon for videre opplysninger om behandling, avsetting og gjenvinning av produktet, eller henvend deg til forhandleren hvor du har kjøpt dette produktet.

W związku z umieszczeniem znaku CE  na produkcie, na własną odpowiedzialność deklarujemy zgodność produktu z wymogami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska obowiązującymi we Wspólnocie Europejskiej.

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

Bezpieczeństwo i konserwacja

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

- UWAGA: w razie uszkodzenia powierzchni należy wyłączyć urządzenie aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
- Przedmioty metalowe jak sztućce, pokrywki itp. nie mogą leżeć na płycie gdyż będą się nagrzewać.
- usunąć wylany płyn z pokrywy przed otwarciem.
Poczekać aż powierzchnia płyty ostygnie przed zamknięciem pokrywy.
- Po użytkowaniu należy wyłączyć płytę za pomocą sterowania, układ detekcji garnka nie służy do jej wyłączania.
- urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym układem zdalnego sterowania.
Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzględnieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis tak aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.

- 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.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie bądź z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.
 - Zawsze korzystać z odpowiednich garnków.
 - Zawsze umieszczać patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
 - Nie umieszczać nic na panelu sterowania.
 - Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.
 - Powierzchnię płyty kuchennej należy pozostawić do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
 - **PRZESTROGA:** proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

Szanowny Kliencie,

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

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

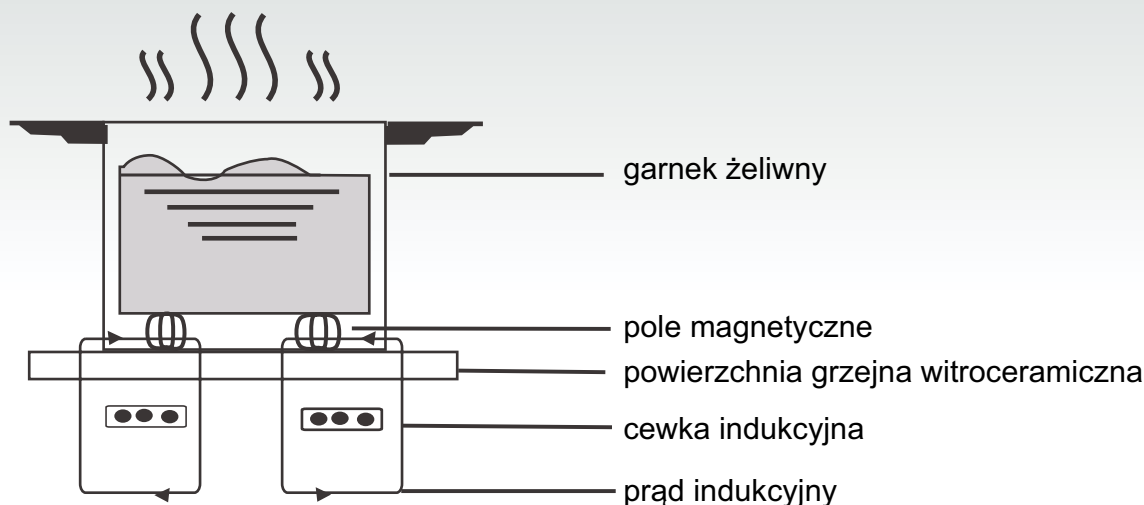
Wstęp

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

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

Jak działa

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



Bezpieczeństwo

Niniejsza płyta grzejna przeznaczona jest do użytku domowego.

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

● Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

● Sygnalizacja przedmiotów na powierzchni grzewczej

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

● Wskaźnik ciepła resztkowego

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

● Zabezpieczenie poprzez samoczynne wyłączenie

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

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

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

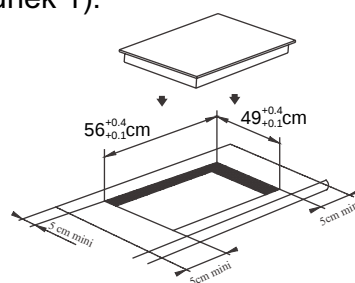
Uwaga:

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

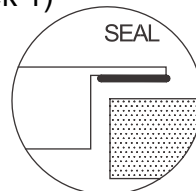
Instalacja

Montaż urządzenia

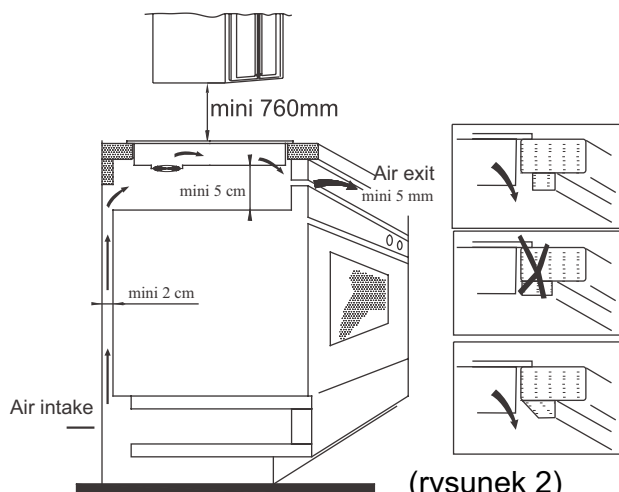
1. Wykonać otwór na powierzchni mebli zastosowując się do wymiarów przedstawionych na rysunku. Dla poprawnej instalacji przewidziana musi być również wolna przestrzeń wynosząca przynajmniej 5 cm wokół płyty. Należy upewnić się, że grubość blatu roboczego na którym zainstalowana zostaje płyta wynosi przynajmniej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



(rysunek 1)



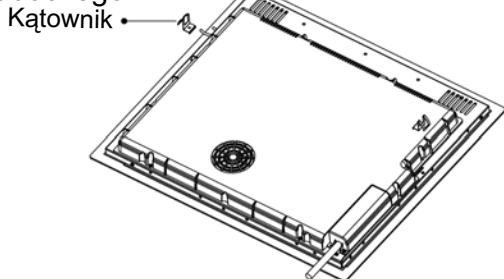
2. Należy zawsze upewnić się, że indukcyjna płyta grzejna jest odpowiednio przymocowana do mebli oraz posiada właściwą wentylację. (otwory wlotu i wylotu powietrza nie są zablokowane) (rysunek 2).



(rysunek 2)

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

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



Ostrzeżenia

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

4. Schemat połączeń

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

Napięcie	Połączenie przewodowe
380-415V 3N~	Czarny Brązowy Niebieski Żółty / Zielony
220-240V~	Czarny i Brązowy Niebieski Żółty / Zielony

Sprawdzić czy instalacja elektryczna zaopatrzona jest we właściwe uziemienie według obowiązujących norm i przepisów prawnych. **Uziemienie jest obowiązkowe.**

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wyrządzone osobom lub rzeczom, wynikłe z niezastosowania się do tej normy.

Jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki należy zainstalować na przewodzie znormalizowaną

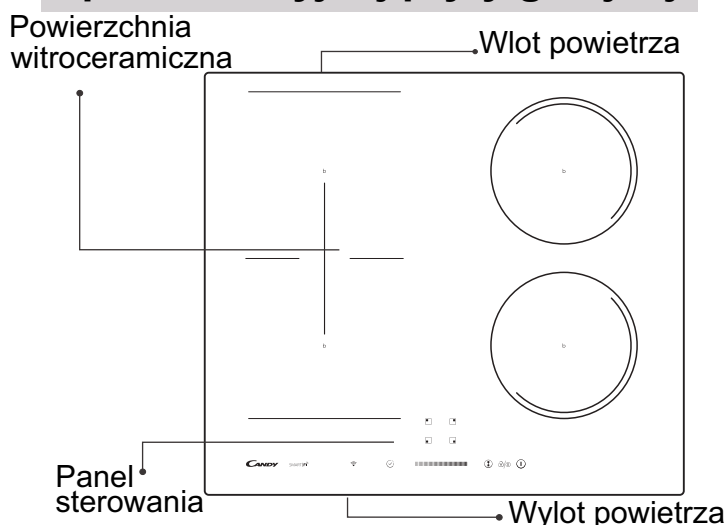
wtyczkę, która właściwa będzie dla ładunku wskazanego na tabliczce znamionowej.

W przypadku podłączenia stałego do sieci należy zainstalować wielobiegunowy przełącznik odcinający z przerwą między stykami co najmniej 3 mm.

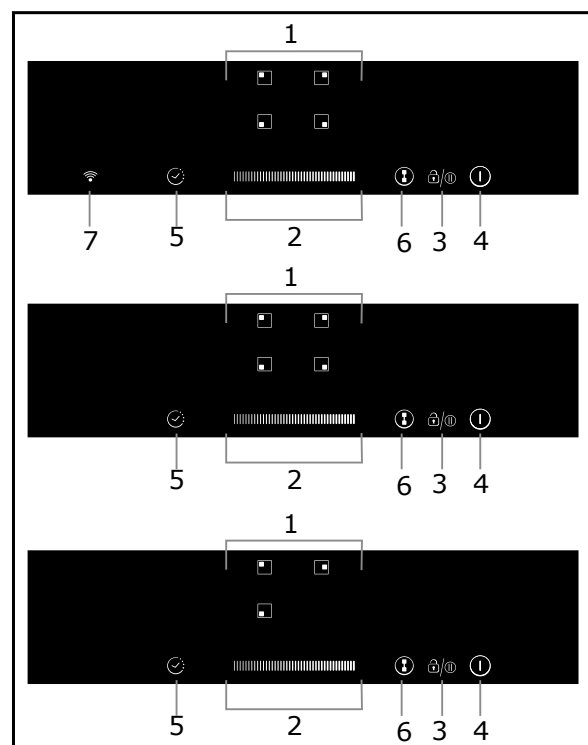
Instalator musi potwierdzić, że połączenie elektryczne jest poprawne, a instalacja zgodna z normami bezpieczeństwa.

W przypadku uszkodzenia przewodu musi on zostać wymieniony na nowy wyłącznie przez wyspecjalizowany personel techniczny. Przewód nie może być zagięty ani przyciśnięty.

Opis indukcyjnej płyty grzejnej



Schemat panelu sterowania

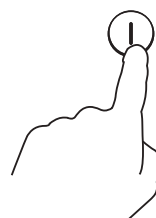


1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulacji mocy/regulatora czasowego
3. Przycisk sterowania blokadą/pauzą
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Przycisk regulatora czasowego
6. Przycisk sterowania strefą elastyczną (niektóre modele go nie posiadają)
7. Przycisk funkcji Wi-Fi

Instrukcja obsługi

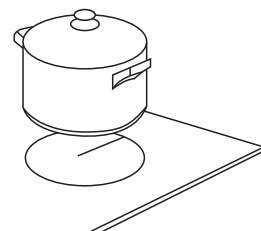
Jak rozpocząć gotowanie

Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „—” lub „— —” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.

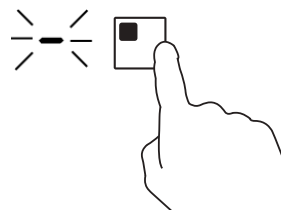


Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

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

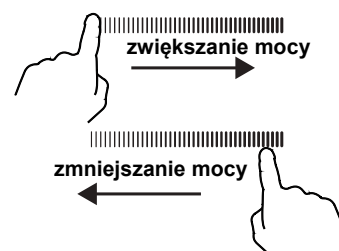


Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od początku od punktu 1.
- W trakcie gotowania możesz zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to że:

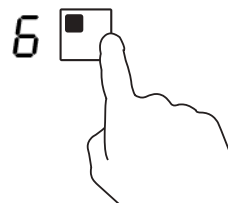
- nie postawiłeś garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

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

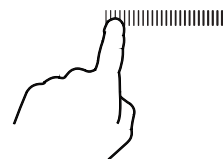
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Jak zakończyć gotowanie

Dotknij przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



Wyłącz strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „0”.
Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.



Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



Uważaj na gorące powierzchnie

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli chcesz podtrzymać temperaturę garnków, użyj strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego możesz korzystać na dwa różne sposoby:

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

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej

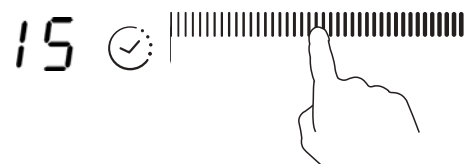
Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: możesz użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej.

Dotknij przycisku regulatora czasowego, na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.



Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 5).



Dotknij przycisku regulatora czasowego ponownie, zacznie migać wartość „1”.

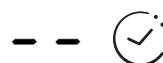


Ustaw czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9), teraz ustawiony czas regulatora to 95 minut.



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

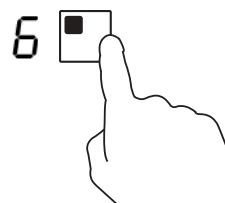
Po upływie ustawionego czasu będzie emitowany przez 30 sekund sygnał dźwiękowy i na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć „- -”.



b) Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

Ustawienie jednej strefy

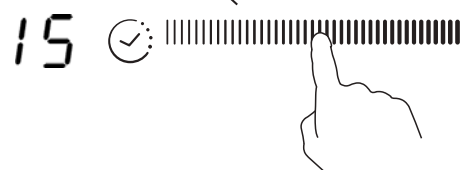
Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić regulator czasowy.



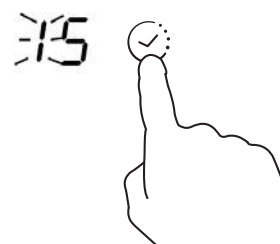
Dotknij przycisku regulatora czasowego, na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.



Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 5).



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



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



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

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

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



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

Ustawianie większej liczby stref:

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

Po ustawieniu czasu dla kilku stref grzewczych jednocześnie kropki dziesiętne odpowiednich stref grzewczych zaświecą się. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga. Pokazano to poniżej:



(ustawienie na 15 minut)



(ustawienie na 45 minut)

Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i

kropka właściwa dla danej strefy będzie

(ustawienie na 30 minut)



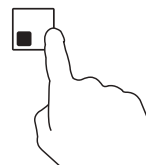
migać.

Pokazano to po prawej stronie:

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować działanie regulatora czasowego.



Dotknij przycisku regulatora czasowego. Wskaźnik zacznie migać.



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

Blokowanie elementów sterowania

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

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez chwilę.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez chwilę.	



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

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Włączanie trybu Pauza	
Dotknij przycisku blokady/trybu Pauza.	Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Dotknij przycisku blokady/trybu Pauza.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania . Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

STREFY PODWÓJNE (wyłącznie modele CTP634SC)

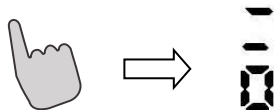
Na takiej strefie można korzystać z naczynia o średnicy od 160 mm do 290 mm, dysponując w ten sposób większą elastycznością.

STREFA ELASTYCZNA

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

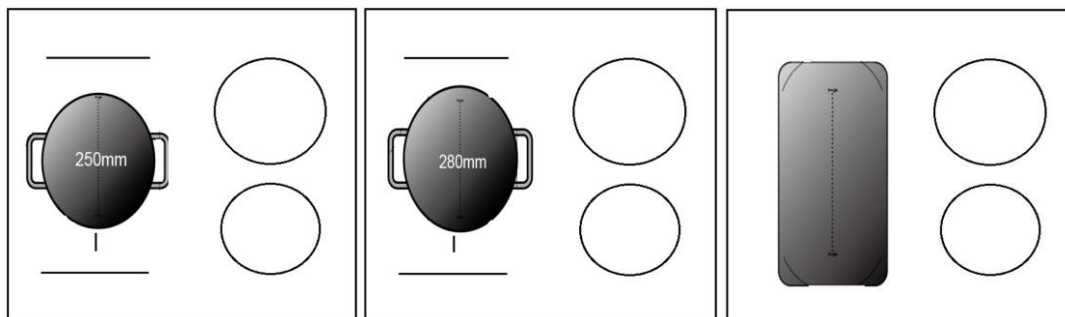
Jedna duża strefa

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



2. Najlepiej z dużej strefy korzystać w następujący sposób:

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

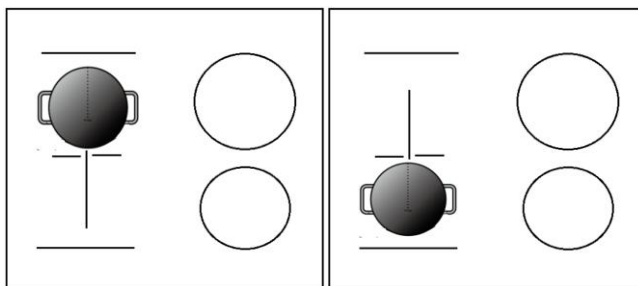


Nie zalecamy innych sposobów poza trzema wymienionymi powyżej, ponieważ może to wpłynąć na funkcję grzejną urządzenia.

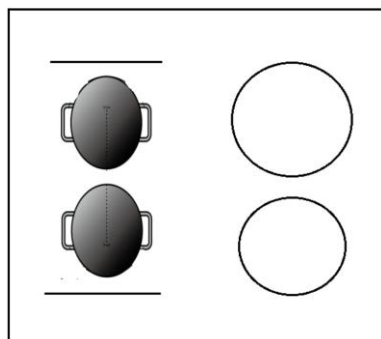
Dwie niezależne strefy

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

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



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



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

Funkcja Wi-Fi (WYŁĄCZNIE W PRZYPADKU MODELU CTP644SCWIFI)

Przede wszystkim należy pobrać aplikację Simply-Fy i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu mobilnym. Następnie zarejestrować swoją płytę indukcyjną. Szczegóły zamieszczono w załączniku.

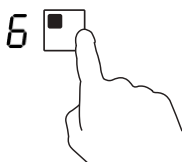
Aby korzystać z funkcji Wi-Fi, należy włączyć płytę i nacisnąć przycisk Wi-Fi. Dioda funkcji Wi-Fi miga szybko przez 5 sekund, co oznacza, że moduł Wi-Fi uruchamia się. Jeśli moduł Wi-Fi nawiąże połączenie z routerem, dioda funkcji Wi-Fi będzie świecić światłem stałym. W przeciwnym razie dioda funkcji Wi-Fi będzie migać w cyklach „1 s włączona, 1 s wyłączona”. Jeśli połączenie zostanie nawiązane prawidłowo, w aplikacji Simply-Fy możesz kontrolować różne informacje związane z płytą kuchenną, np. moc na danej strefie, pozostały czas nagrzewania.



Tryb Boost

Włączanie trybu Boost

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej

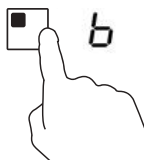


Dotknąć paska na wysokości litery „b”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje litera „b”.



Wyłączanie trybu Boost

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



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.



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

Uwaga: zaleca się włączenie okapu kuchennego na kilka minut przed gotowaniem i wyłączenie go po kilku minutach od zakończenia gotowania.

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Włączanie trybu Pauza	
Dotknąć przycisku blokady/trybu Pauza.	Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.
Odblokowywanie elementów sterowania	
Dotknąć przycisku blokady/trybu Pauza.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania (I), a w sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania (I).

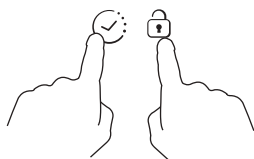
Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą

Włączyć płytę kuchenną, a następnie nacisnąć równocześnie przycisk minutnika i przycisk blokady.

Na minutniku pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,0 kW.



Przełączanie na inny poziom

Wybrać poziom mocy, dotykając suwaka. Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”.

Na minutniku będzie wyświetlany jeden z nich.

„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW.

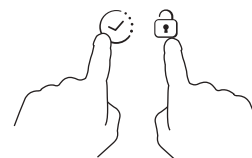
„P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc wynosi 7,0 kW.



Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą

Nacisnąć równocześnie przycisk minutnika i przycisk blokady, aby potwierdzić. Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.



Wybieranie naczyń kuchennych stosowanych do gotowania



patelnia żelazna



garnek ze stali inox



rondel żelazny



patelnia żelazna



czajnik ze stali emaliowanej nierdzewnej



garnek ze stali emaliowanej



garnek żelazny

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

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

Garnek musi posiadać płaski spód o średnicy przekraczającej 14 cm.

Czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia płyty grzejnej może być czyszczona w następujący sposób:

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

Uwaga: przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć urządzenie z zasilania.

Sygalizacja usterek i czynności kontrolne

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

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

Jest to tylko lista najczęściej pojawiających się usterek.

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

SERWIS TECHNICZNY

Przed wezwaniem serwisu .

W przypadku nie działania produktu zalecamy:

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

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

Deklaracja specjalna

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

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



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

Niniejsze urządzenie gospodarstwa domowego wyprodukowane zostało zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/KE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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

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

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

Детали прибора отвечают следующим требованиям (в случае применения):

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1935/2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами

Правила техники безопасности и техобслуживание

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

- Не использовать кастрюли с шершавым дном ,чтобы не повредить стеклокерамической поверхности варочной панели .
- Регулярно чистить варочную,панель чтобы не допускать скопления грязи и снижения работоспособности прибора .
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
- Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
- Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
- Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без надлежащего присмотра может быть опасным и может привести к пожару..
- НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите бытовой электроприбор, и накройте пламя крышкой, или огнестойкой тканью.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения на ней предметов.

- Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности, не доверяйте показанию детектора наличия кастрюли.
- бытовой электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
- в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
- В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен производителем, агентом по техобслуживанию, или специалистом, имеющим достаточную квалификацию. Это необходимо для того, чтобы избежать опасностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.

- Средства отключения должны входить в состав стационарной проводки согласно нормам электромонтажа.
- В инструкциях приведены требования к типу кабеля с учетом температуры задней стенки прибора.
- **ВНИМАНИЕ: ВНИМАНИЕ:** допускается использование только оригинальным защитных устройств, специально разработанных изготовителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны изготовителем в инструкции в качестве допустимых, а также защитных устройств, входящих в комплект варочной панели. Использование неподходящих защитных устройств может стать причиной несчастного случая.
 - Всегда используйте подходящую посуду.
 - Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором готовите пищу.
 - Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.
 - Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.
 - Варочная поверхность должна остыть, только после этого можно закрыть крышку.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.

Уважаемые господа!

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

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

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

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

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

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

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

КАНДИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ Бругерио (Милан)

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Сертификат

Гарантия действительна только при наличии действительного Гарантийного Сертификата.

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

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

2. Транспортировка и хранение

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

3. Установка и эксплуатация

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

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

4. Ремонт

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

имеет несанкционированные фирмой изменения конструкции или неприемлемые комплектующие;

имеет повреждения, вызванные непредсказуемыми явлениями и действиями стихии;

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

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

не имеет серийного номера или его невозможно установить.

Гарантия не распространяется на расходные материалы и аксессуары.

5. Ответственность

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

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

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

Уважаемый клиент,

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

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

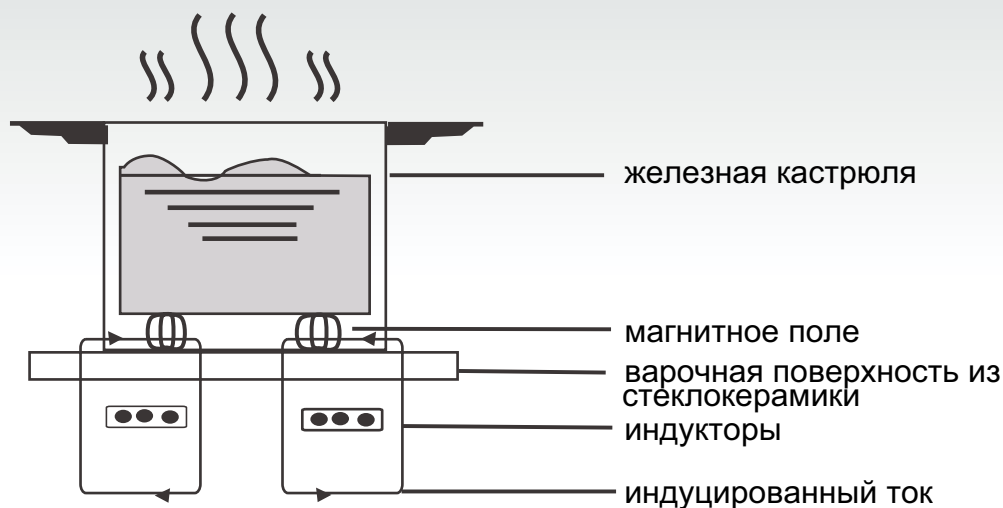
Введение

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

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

Принцип работы

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



Техника безопасности

Данная варочная панель предназначена для использования в домашних условиях.

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

● Защита от перегрева

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

● Обозначение предметов, соприкасающихся с варочной панелью

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

● Аварийный сигнал остаточного тепла

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

● Защита путем автоматического выключения

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

Уровень мощности	Нагревательная зона автоматически отключается через
1-3	8 часов
4-6	4 часа
7-9	2 часа

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

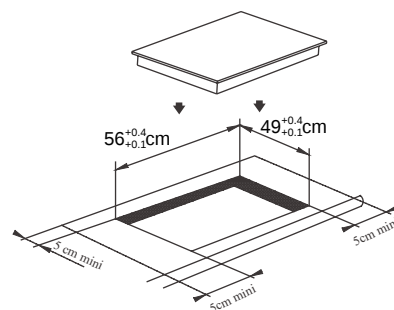
Примечание:

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

Монтаж

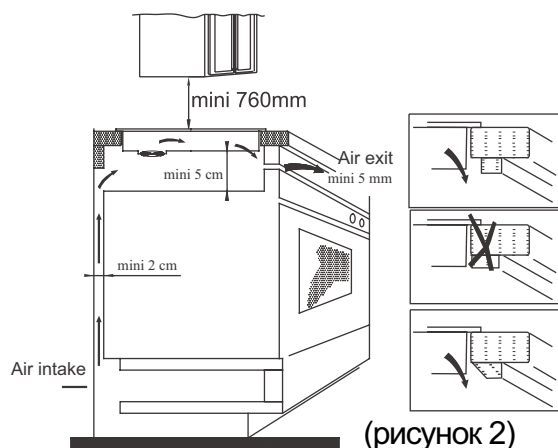
Порядок монтажа

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



(рисунок 1)

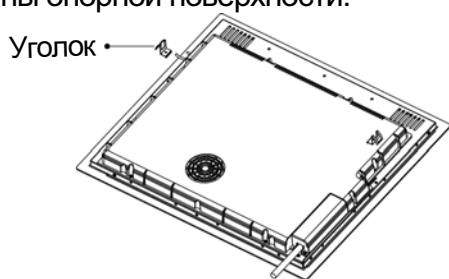
2. Обязательно проверить, чтобы индукционная варочная панель была прочно вмонтирована в опорную поверхность и хорошо вентилировалась (рисунок 2).



(рисунок 2)

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

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



Меры предосторожности

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

4. Подключение к сети электропитания

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

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

Убедиться, что варочная поверхность подсоединена к эффективной системе заземления в соответствии со стандартами и положениями закона. Наличие заземления является обязательным. Фирма-производитель отклоняет какую-либо ответственность за ущерб, нанесенный людям или имуществу, вследствие несоблюдения данного правила.

Если прибор не оснащен штепселем, подсоединить к кабелю стандартный штепсель, способный выдерживать нагрузку, указанную на табличке с паспортными данными.

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

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

Не допускать перегиба или сжатия кабеля.

Описание индукционной варочной панели

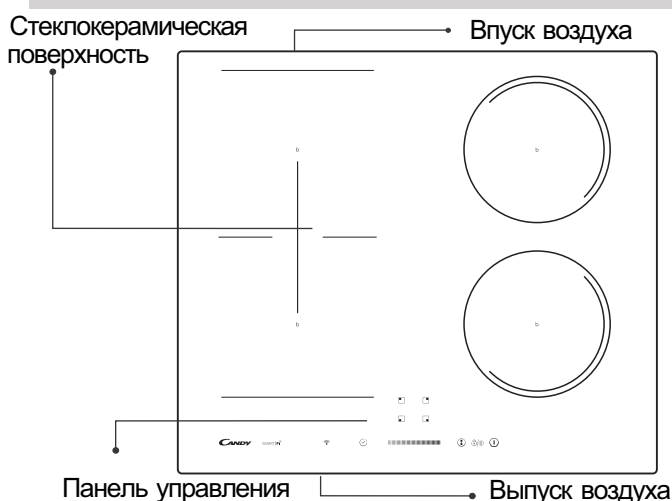
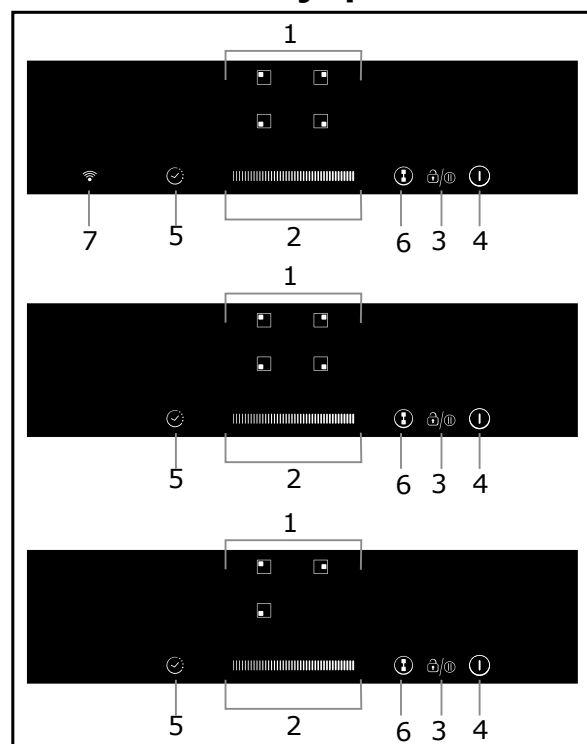


Схема панели управления

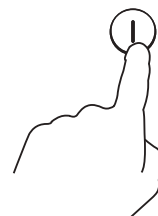


1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Регулятор мощности/таймера
3. Блокировка/Пауза
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
5. Таймер
6. Гибкая область (имеется не во всех моделях)
7. Кнопка WI-FI

Инструкция по эксплуатации

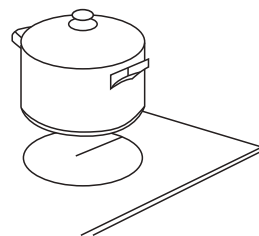
Начало приготовления пищи

Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте в течение трех секунд. После включение питания звучит однократный звуковой сигнал, а все дисплеи отображают “—” или “— —”, показывая, что индукционная конфорка перешла в режим ожидания.

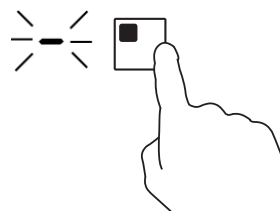


Установите подходящую сковороду в зону приготовления пищи.

- Убедитесь, что дно сковороды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.

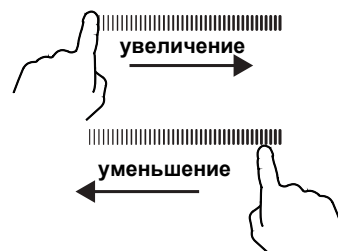


Нажмите кнопку выбора зоны нагрева. Замигает индикатор рядом с кнопкой



Выберите настройки нагрева, нажав кнопку регулятора

- Если не выбрать параметры нагрева в течение 1 минуты, индукционная конфорка автоматически отключится. Придется повторить процедуру, начиная с шага 1.
- В процессе приготовления пищи можно в любое время изменять параметры нагрева.



Если дисплей периодически мигает , отображая параметры нагрева

Это означает следующее:

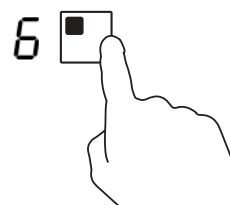
- Вы установили сковороду не в ту зону приготовления пищи,
- сковорода, которую Вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи, либо
- сковорода слишком мала или неправильно установлена в зоне приготовления пищи.

Нагрев не начнется, пока в зоне приготовления пищи не будет подходящей сковороды.

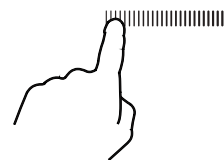
Если подходящая сковорода не будет установлена, дисплей автоматически выключится через 2 минуты.

Завершение приготовления пищи

Для отключения нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева.



Отключите зону приготовления пищи, нажав кнопку регулятора "0".
Убедитесь, что на дисплее отображается "0".



Отключите всю конфорку, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.



Берегитесь горячих поверхностей

Буква Н показывает, какая зона приготовления пищи слишком горячая, чтобы касаться ее. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данная буква исчезнет. Ее можно также использовать в качестве функции энергосбережения. Если Вы хотите разогреть другие сковороды, используйте конфорку, которая еще не остыла.



Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать таймер для обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону приготовления пищи по достижении заданного времени.
- Можно настроить его на отключение одной или нескольких зон приготовления пищи по достижении заданного времени. Максимальное время таймера составляет 99 минут.

а) Использование таймера для обратного отсчета

Если зона приготовления пищи не выбрана

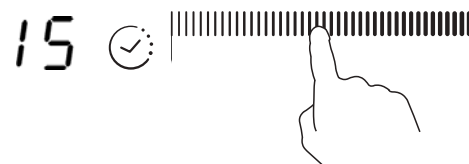
Убедитесь, что конфорка включена.

Примечание: можно использовать таймер обратного отсчета даже если зона приготовления пищи не выбрана.

Нажмите таймер. На дисплее таймера отобразится "10" и замигает "0".



Задайте время, нажав кнопку регулятора (например, 5).



Снова нажмите кнопку регулятора. Замигает "1".

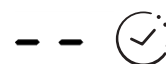


Задайте время, нажав кнопку регулятора (например, 9). Для таймера задано время 95 минут.



Сразу после задания времени начнется обратный отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время.

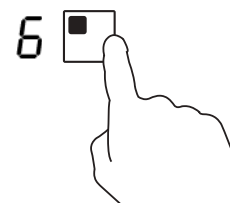
В течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а индикатор таймера будет отображать "--" по истечении заданного времени.



b) Настройка таймера для отключения одной или нескольких зон приготовления пищи

Настройка для одной зоны

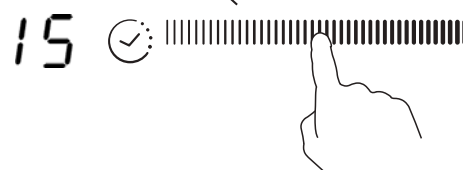
Для установки таймера нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева.



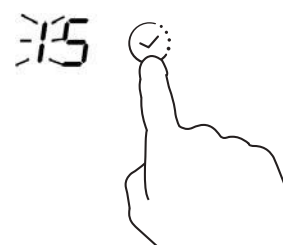
Нажмите таймер. На дисплее таймера отобразится "10" и замигает "0".



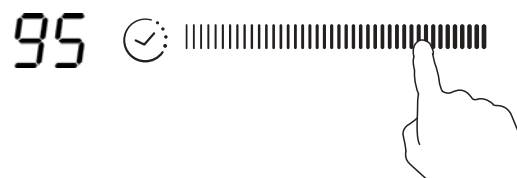
Задайте время, нажав кнопку регулятора (например, 5).



Снова нажмите кнопку регулятора. Замигает "1".



Задайте время, нажав кнопку регулятора (например, 9). Для таймера задано время 95 минут.



Сразу после задания времени начнется обратный отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, показывая, что зона выбрана.

По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления пищи автоматически отключится.



Остальные зоны приготовления пищи будут продолжать работу, если они были включены до этого.

Настройка для нескольких зон:

Действия по настройке таймера для нескольких зон аналогичны действиям по его настройке для одной зоны.

При одновременной установке времени для нескольких зон приготовления пищи горят десятичные точки соответствующих зон. Минутный дисплей отображает время в минутах. Точка соответствующей зоны мигает.

См. рисунок ниже:



(установлено на 15 минут)



(установлено на 45 минут)

По истечении времени обратного отсчета соответствующая зона отключится. После этого отобразится новый минутный таймер, и

замигает



(установлено на 30 минут)



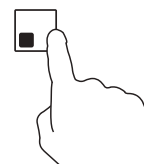
точка соответствующей зоны.

См. рисунок справа:

После нажатия кнопки выбора зоны нагрева в индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

с) Отмена установки таймера

Для отмены установки таймера нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева.



После нажатия кнопки таймера замигает индикатор.



Нажмите кнопку регулятора для установки таймера на "00". Установка таймера отменена.



Блокировка кнопок

- Кнопки можно заблокировать во избежание непреднамеренного использования (например, дети могут нечаянно включить зоны приготовления пищи).
- При блокировке кнопок работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, остальные - нет.

Блокировка кнопок	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.	Индикатор таймера отобразит “Lo”.
Разблокировка кнопок	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.	



При нахождении конфорки в режиме паузы работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ , остальные нет; вы можете в любой момент выключить индукционную конфорку кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ  по мере необходимости, однако сначала необходимо разблокировать конфорку при следующем использовании.

Пауза

- Вместо выключения варочной панели можно поставить нагрев на паузу.
- Во время действия режима паузы работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, остальные - нет.

Включение режима паузы	
Нажмите на кнопку Блокировка/Пауза.	На всех индикаторах отобразится «11».
Выход из режима паузы	
Нажмите на кнопку Блокировка/Пауза.	



При нахождении конфорки в режиме паузы работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ , остальные - нет; вы можете в любой момент выключить индукционную конфорку кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ  по мере необходимости. Если не выйти из режима паузы, конфорка выключится через 10 минут.

ДВОЙНЫЕ ЗОНЫ (только для моделей СТР634SC)

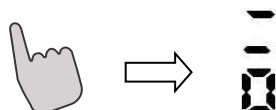
В данной зоне можно использовать посуду диаметром от 160 до 290 мм, чтобы получить больше возможностей.

ГИБКАЯ ОБЛАСТЬ

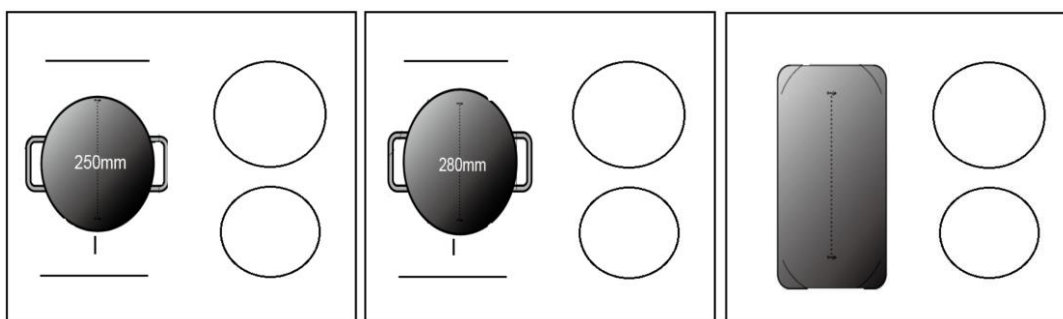
- По необходимости эта область может использоваться как единая зона или как две зоны приготовления пищи.
- Свободная область состоит из двух независимых индукторных элементов, каждый из которых имеет свою систему управления.

Использование единой большой зоны

- Для включения свободной области в режиме единой большой зоны необходимо нажать на кнопку «Гибкая область».



- При использовании большой зоны изготовитель рекомендует:
Посуда: Диаметр посуды 250 мм или 280 мм (допустима квадратная или овальная)

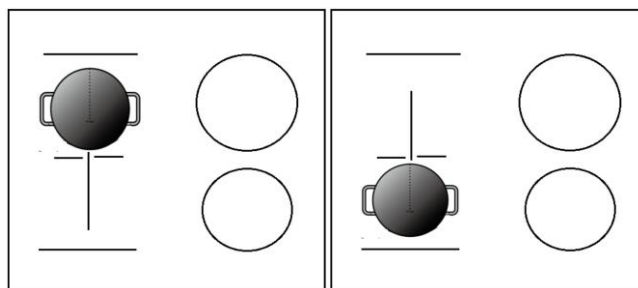


Изготовитель рекомендует использовать только указанные три варианта размещения; иные варианты могут изменить нагревательную способность прибора.

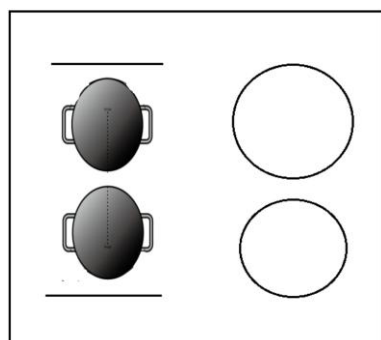
Использование двух зон

Для использования гибкой области в режиме двух зон возможны два варианта нагрева.

- (a) Поставьте посуду в верхнюю или нижнюю правую область гибкой зоны.



- (b) Поставьте две сковороды по обеим сторонам гибкой области.



Примечание: Посуда не должна быть менее 12 см.

Функция Wi-Fi (только для CTP644CWIFI)

Прежде всего, необходимо скачать приложение Simply-Fy и установить его на портативное устройство. Затем зарегистрируйте в нем Вашу индукционную конфорку.
См. подробности в приложении.

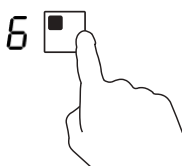
Для использования функции Wi-Fi включите конфорку и нажмите кнопку WIFI. Светодиодный индикатор Wi-Fi будет быстро мигать в течение 5 секунд. Это означает, что модуль Wi-Fi загружается. Если модуль Wi-Fi подключен к роутеру, светодиодный индикатор Wi-Fi будет непрерывно гореть. В противном случае светодиодный индикатор Wi-Fi будет мигать с интервалом в 1 секунду. При правильном подключении можно найти много информации в Simply-Fy, например, мощность зоны, оставшееся время нагрева.



Режим быстрого нагрева

Активируйте функцию быстрого нагрева

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева

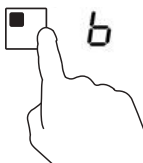


Нажмите кнопку регулятора "b". Убедитесь, что на дисплее отображается "b".



Отмена режима быстрого нагрева

Для отмены режима быстрого нагрева нажмите соответствующую кнопку выбора зоны нагрева



Выберите настройки нагрева, нажав кнопку регулятора.



- Данная функция может работать в любой зоне приготовления пищи.
- Через 5 минут зона приготовления пищи вернется к изначальным настройкам.
- Если изначальные настройки нагрева равны 0, через 5 минут они вернуться к 9.

Примечание: Изготовитель рекомендует включать вытяжку за несколько минут до начала приготовления пищи, а выключать через несколько минут после окончания готовки.

Пауза

- Вместо выключения варочной панели можно поставить нагрев на паузу.
- Во время действия режима паузы работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, остальные - нет.

Включение режима паузы	
Нажмите на кнопку Блокировка/Пауза.	На всех индикаторах отобразится «11».
Разблокировка кнопок	
Нажмите на кнопку Блокировка/Пауза.	



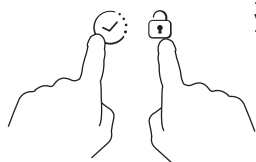
При нахождении конфорки в режиме паузы работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ , остальные нет; при необходимости вы можете в любой момент выключить индукционную конфорку кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ .

Функция регулировки мощности

- Можно установить максимальный уровень энергопотребления индукционной конфорки, установив один из пяти диапазонов мощности.
- Индукционные панели способны автоматически ограничивать свою работу для предотвращения перегрузки.

Для доступа к функции регулировки мощности

Включите конфорку, нажмите одновременно таймер и значок замка .



Индикатор таймера покажет «P5», что означает 5-й уровень мощности. По умолчанию установлен уровень мощности 7,0 кВт.

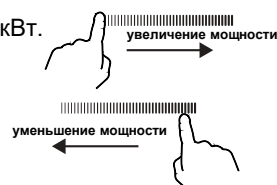
Переход к другому уровню

Выберите уровень мощности, нажав кнопку регулятора. Существует 5 уровней мощности (от P1 до P5). Индикатор таймера отобразит один из них.

“P1” : максимальная мощность 2,5 кВт. “P2” : максимальная мощность 3,5 кВт.

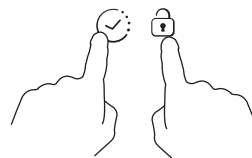
“P3” : максимальная мощность 4,5 кВт. “P4” : максимальная мощность 5,5 кВт.

“P5” : максимальная мощность 7,0 кВт.



Подтверждение и выход из функции регулировки мощности

Нажмите одновременно таймер и значок замка для подтверждения. Конфорка выключится.



Выбор кухонной посуды для приготовления пищи



железная сковорода
для жарки



кастрюля из
нержавеющей стали



железный
котелок



железная
сковорода



эмалированный кипятыльник из нержавеющей
стали эмалированная кастрюля



плоская



железная
сковорода

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

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

Днище кастрюли должно быть плоским, диаметром более 14 см.

* I класс защиты от поражения током

* Serial number / Серийный номер: 33800842 - 0920 0001

Серийный номер состоит из 16 цифр. Первые 8 цифр – код модели. Следующие 4 цифры – дата производства (год, неделя). Последние 4 цифры – заводские номера.

Чистка и техобслуживание

Поверхность варочной панели можно чистить следующим образом:

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

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

Индикация неисправностей и проверки

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

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

В данном перечне приведены наиболее часто встречающиеся неисправности.

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

СЛУЖБА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

Перед тем, как звонить в службу сервисного обслуживания

В случае возникновения неполадок в работе прибора рекомендуется:

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

Если причина неисправности не установлена:

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

Специальная декларация

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

Изображение изделия соответствует действительности.



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

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

Настоящий электрический прибор выполнен в соответствии с европейской директивой 2012/19/CE по утилизации электрического и электронного оборудования.

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

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

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

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Беларусь			
Брест	ОДО «Золак»	(80162) 426394	224028, ул. Орловская, 10
Витебск	ЧП Сиваченко А.К.	(80212) 916448	210033, ул. Туристская, 28
Гомель	ЧПТУП «НораСервис»	8 (10375232) 530916, 531173	246050, Интернациональная, 10, офис 717
Гродно	УЧТСП «Салби»	(80152) 315113, 780759	230009, ул. Горького, 72, к. 210
Минск	ООО «Техноторговая фирма «Вяткасервис»	(81037517) 2237239, 2268873	220035, ул. Заславская, 17
Минск	ТЧУП «МИНТЕХПРОМЦЕНТР»	(017) 2222330	220007, Левкова, 3, корп. 1
Могилев	ИП Козловский А.Я.	(80222) 252540	212030, ул. Лепешинского, 12
Казахстан			
Актау	ТОО «STSCo. Ltd»	8 (329) 2513000, 2518712	466200, 2й микрорайон, здание 12
Актобе	ЗАО ТоСТ	(3132) 518197	463000, прт АбулхаирХана, 58
Алматы	ТОО «Планета СервисЦентр»	(3272) 737222, 738222	480002, прт ЖибекЖолы, 32
Алматы	ТОО «КОМБИТЕХНОЦЕНТР»	(8327) 2689898, 682652, 434330	480008, Шевченко, 147в
Астана	ТОО «ПТНСервис»	(3172) 366455	473000, прт АбылайХана, 8/1 кор. 2, оф. 1
Павлодар	ТОО фирма «Отар2»	(3182) 451035	Циолковского, 11
Петрозаводск	ТОО «Фирма Логика»	8(3152) 338700	642023, Интернациональная, 61
Семипалатинск	ТОО «ДЕЛЬТА»	(3222) 640607	490002, 20 квартал, дом 14
Тараз	ЧП Михальчук	(3262) 451356, 450999	484039, Толе би, 51
УстьКаменогорск	ТОО «Оптимист»	(3232) 261201, 275277	492000, Орджоникидзе, 50, оф. 44
Шымкент	ЧП «Мусаев» СЦ «ЭВРИКА»	(3252) 567692, 562887	486050, прт Б. Момышулы, 7
Молдова			
Кишинев	«ВЛАНАТЭКС»	(3722) 545474	MD2001, Бул. Гагарина, 2
Россия			
Абакан	Сити Сервис (ЧП Кобылянский)	(39022) 66564	655017, ул. Вяткина, 12.
Альметьевск	Триумф	(8431) 227953	423450, ул. Джалиля, 47
Альметьевск	Филиал ООО «ЭлекамСервис Плюс»	(8553) 371789	Герцена, 80
Архангельск	ЧП Ульянов	(8182) 276912	163061, ул. Суворова, 12
Астрахань	ЧП Савин Н.К. ООО СЦ АТЛАНТ 2001	(8512) 382867, 383584, 251232	ул. СенСимона, 4226
Астрахань	АстраСервис (ЧП Кузнецов А.Ф.)	(8512) 398216	414041, ул. Яблочкова, 1В
Барнаул	ООО «ХелмиСервис»	(3852) 239402, 235988	656049, Пролетарская, 113
Барнаул	ПБООЛ Пахомов Е.С.	(3852) 353750, 353751	656049, прт Красноармейский, 36, оф. 310, 311
Барнаул	Пром'Экс	(3852) 772323	656011, пр. Калинина, 24А
Белгород	ООО «ВыборСервис»	(0722) 329652	308013, Энергетиков, 2
Белгород	Союзсервис (ЧП Богушева)	(0722) 253400	308034, прт Ватутина, 5А
Биробиджан	ООО «Реал Электроник»	(42622) 40721	679016, ЕАО Димитрова, 3
Благовещенск	ООО «Фирма Олакс»	(4162) 522000, 524000	675002, Ленина, 27
Братск	ИП Маняхин В.Н.	(3953) 476907	665708, Пионерская, 23
Брянск	МТКсервис	(0832) 756900	241001, ул. Красноармейская, 170
Бузулук	ЧП Кудашев В.А. СЦ «Альянс»	(3534) 227147	461049, 2 микр., 34
Великий Новгород	Региональный сервисный центр Ч.П. Богдасаров Б.Г.	(8162) 191150	173526, п. Панковка, Промышленная, 1
Великий Новгород	СЦ «Электроника», Смирнов В.В. ЧП	(816) 643654	173008, Большая СПбетербургская ул., 81А
Владивосток	СЦ «МореСервис» (ПБООЛ Занегин В.Г.)	(4232) 400999, 401420	690600, ул. Алеутская, 45А
Владикавказ	Арктикасервис	(8672) 755007	362015, прт Коста, 15

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

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

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

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

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

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

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

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

Город	Сервисный центр	Телефон	Адрес
Чебоксары	Белая Техника (ЧП Мельник)	(8352) 425003, 420900	428018, Московский проспект, 3
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	(3512) 492020, 492070, 492424	454008, Производственная, 86
Челябинск	ЗАО ГСЦ «ТАТЬЯНА»	(3512) 722826	454081, Котина, 72
Челябинск	ЗАО Техносервис «Мир техники»	(3512) 424641	454021, Молодогвардейцев, 35Б
Челябинск	ООО «Электрон»	(3512) 410151, 640084	454112, пр. Победы, 302
Чита	СЦ «СлавянскийЭлектроника»	(3022) 325522	672010, Ингодинская, 35
Чита	ЧП Любин А.В.		
Чита	Техномаркет	(3022) 324500	672000, ул. Ленина, 121
ЮжноСахалинск	ЭлектроЛюксСервис (ЧП Петров)	(4242) 724357, 429754	693006, ул. Ленина, 2171
Якутск	БытСервис (ЧП Чураков)	(4112) 439966	677009, ул. Халтурина, 18
Ярославль	ЗАО фирма «ТАУ»	(0852) 796677, 796678, 796679	150049, ул. Свободы, 101
Украина			
Белая Церковь	ООО «АТЛАНТ ПЛЮС»	(04463) 67515	09113, ул. Клиническая, 6
Винница	СПД Ваниев Л.М.	(0432) 464393	21030, прт Юности, 16
Днепродзержинск	СЦ «Росток»	(0569) 535480	51934, пр. Ленина, 66
Днепропетровск	«Техносервис»	(0562) 335638	49051, ул. Философская, 21
Днепропетровск	ДФ СП «Транс Сервис»	(0562) 342391	49027, ул. Коцюбинского, 16
Днепропетровск	ООО «Интерсервис»	(0562) 271570	49051 ул. Калиновая,1
Днепропетровск	СЦ «Бюро проката»	(056) 3702322	49000, ул. Плеханова, 20
Донецк	«ВесыСервис»	(062) 3456190	83052, пр. Ильича, 103
Донецк	«СИТИСЕРВИС»	(0622) 940033	83052, бул. Шахтостроителей, 1/17
Донецк	Фокстрот	(062) 3853755	83000, прт Мира, 13
Житомир	ЧМП «Выбор»	(0412) 418826	10014, ул. Победы, 32
Запорожье	ЗФ ООО «Интерсервис»	(0612) 154801	69006, пр. Металлургов, 12А
Запорожье	ЗФ СП «Транс Сервис»	(0612) 120303	69035, ул. 40летия Сов. Украины, 39б
ИваноФранковск	ООО «КаскадКарпаты»	(03422) 43262	76000, ул. Галицкая, 22
ИваноФранковск	СЦ «Бриз»	(03422) 22402	76002, ул. Нова, 5 и 19А
Измаил	Экран	(048) 7433968	68600, ул. Котовского, 59
Керчь	СЦ «МЕРКУРИЙ»	(06561) 21373	98302, ул. Пирогова, 1
Керчь	Фокстрот	(06561) 23062	98300, ул. Кирова, 3
Киев	КФ СП «Транс Сервис»	(044) 5685150	01034, ул. Золотоворотская, 2а, оф. 24
Киев	ООО «Равис»	(044) 5404992	02218, ул. Радужная, 25б
Киев	ООО «ЭЛЕКТРОСЕРВИС»	(044) 4160534	01050, ул. Глубочицкая, 53, 3 эт.
Киев	ООО «ДТС»	(044) 4515896	04212, ул. Тимошенко, 9
Киев	Фокстрот	(044) 4405233	04060, ул. Щусева, 44
Кировоград	КФ ООО «Интерсервис»	(0522) 301653	25030 пр. Правды, 16
Кировоград	СПД Ваниев Л.М.	(0522) 249647	25006, прт Коммунистический, 1/7
Краматорск	«ВесыСервис»	(0626) 444898	84301, ул. Дворцовая, 57
Краматорск	ВалдисСервис	(06264) 56456	84313, ул. Парковая, 15
Кременчуг	«ИНЭКРЕМЕНЬ»	(05366) 31121	39600, ул. Победы, 17/6
Кременчуг	Фокстрот	(0536) 746725	39600, 101 квартал, дом 3
Кривой Рог	Домтехсервис	(0564) 743615	50069 ул. Волгоградская, 4
Кривой Рог	Фокстрот	(0564) 400764	50103, ул. Карла Либкнехта, 1
Луганск	ООО НПП «Корсак»	(0642) 345606	91058, ул. Коцюбинского, 27
Луганск	ЧП «Терещенко»	(0642) 588762	91005, ул. Фрунзе, 136 б
Львов	ЛФ СП «Транс Сервис»	(0322) 975588	79008, ул. Винниченко, 30
Львов	ООО «МаркетЛьвов»	(0322) 337063	79018, ул. Стороженко, 12
Мариуполь	«ВесыСервис»	(0629) 521521	87547, пр. Строителей, 132
Мариуполь	Нейтрон	(0629) 529282	87500, пр. Металлургов, 94
Николаев	НФ ООО «Интерсервис»	(0512) 471519	54017, пр. Ленина, 55
Николаев	ЧП «Осипенко»	(0512) 575235	54003, пр. Ленина, 184
Одесса	ОФ СП «Транс Сервис»	(048) 7771140	65029, ул. Новосельского, 64
Одесса	Фокстрот	(0482) 372192	65029, Александровский прт, 4, кв. 12
Павлоград	«Пинфок»	(05632) 31193	51409, ул. Ленинградская, 3а
Полтава	НПО «Промэлектроника»	(0532) 186691	34022, ул. Пролетарская, 22

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

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

Den här apparatens delar överensstämmer med:
EG-DIREKTIV 1935/2004 om material och produkter avsedda
att komma i kontakt med livsmedel.

Säkerhet och underhåll

- **VARNING!** Produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var noga med att undvika beröring av värmeelementen.
- Barn under 8 år som befinner sig i närheten av produkten ska alltid hållas under uppsikt.
- Produkten får användas av barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk förmåga, känselförmåga eller mental förmåga, eller personer med bristande erfarenhet eller kunskaper, om de hålls under uppsikt eller instrueras i dess användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
VARNING! Fett eller olja som värms utan uppsikt kan vara farligt och orsaka brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en brand med vatten, utan stäng av produkten och täck eldslågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VARNING!** Brandrisk – förvara inte föremål på tillagningszonerna.

- VARNING! Om ytan spricker ska produkten stängas av för att undvika risk för elektrisk chock.

Använd inte våtdammsugare för rengöring

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- eventuellt spill ska avlägsnas från locket innan det öppnas.
låt hällens yta svalna innan locket stängs.
- Stäng av spishällen med reglaget efter användning – förlita dig inte till kärldetektorn.
- produkten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem .

Frånkopplingsfunktionen måste byggas in i den fasta ledningsdragningen enligt elföreskrifterna.

- i anvisningarna ska uppges vilken typ av sladd som ska användas, med hänsyn till temperaturen på baksidan av produkten.
- Om strömkabeln skadas måste den ersättas av tillverkaren eller dess serviceombud eller liknande behörig person för att undvika fara.
- VARNING! För att undvika fara på grund av oavsiktlig återställning av värmesäkringen får inte produkten strömförsörjas genom en extern kopplingsanordning, exempelvis en timer, eller anslutas till en krets som slås till och från regelbundet av anläggningen.

- Medel för frånkoppling måste byggas in i den fasta elinstallationen i enlighet med ledningsreglerna.
- Instruktionerna anger den typ av kabel som ska användas och tar hänsyn till temperaturen på apparatens bakre yta.
- **VARNING:** använd endast hållskydd som konstruerats av apparatens tillverkare eller som anges som lämpliga av apparatens tillverkare i bruksanvisningen eller hållskydd som ingår i apparaten. En användning av olämpliga skydd kan leda till olyckor.
 - Använd alltid lämpliga köksredskap.
 - Placera alltid pannan i mitten av enheten som du använder under matlagningen.
 - Placera inget på kontrollpanelen.
 - Använd inte ytan som skärbräda.
 - Hällens yta måste svalna innan du stänger locket.
 - **FÖRSIKTIGHET:** var alltid närvarande under matlagningen. En kortvarig matlagning måste kontinuerligt övervakas.

Bäste Kund,

vi tackar dig för att du valt induktionshällen CANDY, en produkt som vi är säkra på att du kommer att trivas med i många år.

Läs noga igenom denna instruktionsbok innan spishällen tas i bruk och förvara den för framtida bruk.

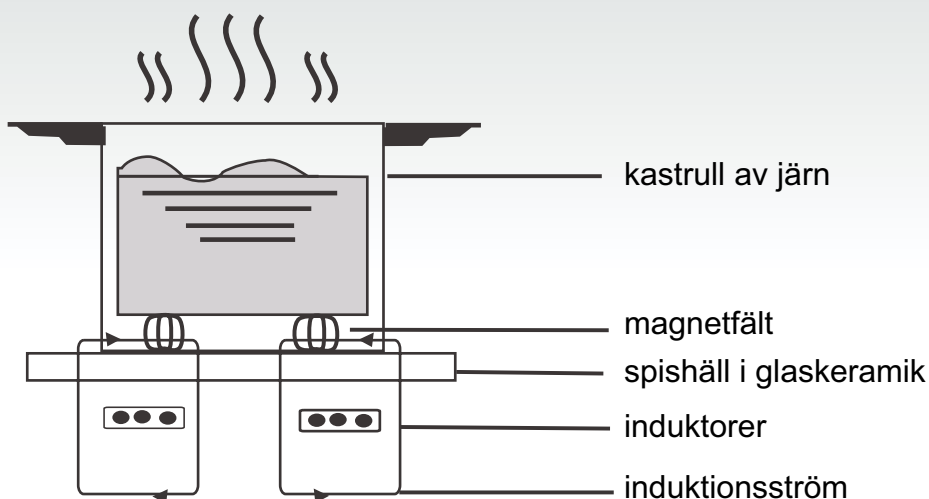
Introduktion

Induktionshällen är i stånd att tillfredsställa alla de behov som kräver en tillagning med elektromagnetisk uppvärmning, tack vare ett mikrodatorstyrt och multifunktionellt kontrollsystem, ett bra val för moderna familjer.

Denna köksutrustning, som tillverkats av specialmaterial, är otroligt lätt att använda, motståndskraftig och säker.

Hur den fungerar

Induktionshällen utgörs av en elektrisk slinga, en yta i ferromagnetiskt material och av ett kontrollsystem. Elektrisk ström skapar ett kraftigt elektromagnetiskt fält runt slingan. Detta skapar en rad med vågor som ger upphov till värmen som sedan överförs till kärlet från hällens kokyta.



Säkerhet

Denna spishäll har skapats för hemmabruk. Eftersom vi hela tiden utvecklar våra produkter förbehåller vi oss rätten att utföra ändringar vid eventuella tekniska rön.

● Skydd mot överhettning

En sensor kontrollerar temperaturen inuti hällen. Om temperaturen överskrider säkerhetsgränsen stängs hällen av automatiskt.

● Indikation om föremål på hällen

Om man på hällen placerar en kastrull vars diameter är mindre än 80 mm, små föremål (som knivar, gafflar eller nycklar) eller en icke magnetisk kastrull (till exempel i aluminium), utlöses omedelbart en ljudsignal som sedan hörs i cirka 1 minut. Om problemet kvarstår försätts hällen automatiskt i stand-by.

● Alarm om resterande värme

När hällen används under en längre tid kan resterande värme kvarstå. Bokstaven "H" på displayen tänds till varning för att man inte skall vidröra hällen.

● Säkerhet genom självavstängning

Självavstängningen är ytterligare en säkerhetsfunktion för induktionshällen som aktiveras automatiskt om man glömmer bort att stänga av hällen. Den automatiska avstängningen av spishällen beror på den värmenivå som används, i enlighet med nedanstående tabell:

Värmenivå	Kokzonen stängs av automatiskt efter
1-3	8 timmar
4-6	4 timmar
7-9	2 timmar

När kastrullen, efter avslutad kokning, tas bort värmer inte induktionshällen längre och stängs sedan av efter ljudsignalen som pågår under 1 minut.

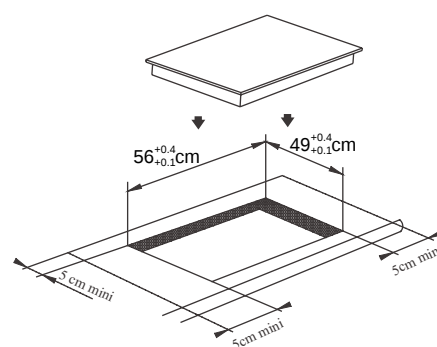
OBS:

personer som bär pacemaker får endast använda denna köksutrustning under kontroll av läkare.

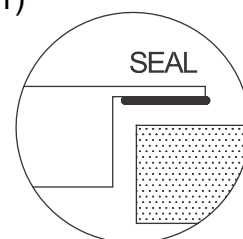
Installation

Installation av spishällen

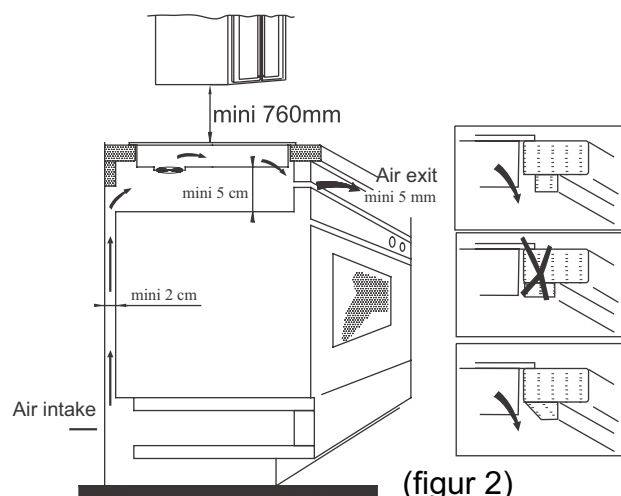
1. Gör ett hål i möbeln i enlighet med de mått som visas på ritningen; för en korrekt installation skall det finnas ett utrymme på minst 5 cm. runt ytan. Kontrollera att tjockleken på stödet där hällen skall passas in är minst 30 mm. och att det material det är gjort av klarar höga temperaturer, detta för att undvika att de deformeras på grund av värmen som kommer från spishällen (figur 1).



(figur 1)



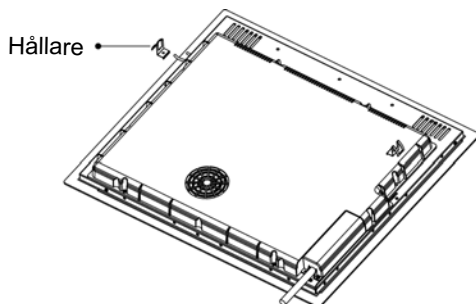
2. Kontrollera alltid att induktionshällen vilar stadigt på stödytan och att den ventileras ordentligt (figur 2).



(figur 2)

OBS: mellan spishällen och en eventuell ovanliggande möbel skall det finnas ett utrymme på minst 760 mm.

3. Efter att man har placerat hällen skall den sättas fast med hjälp av fyra hållare i stödytan (på det sätt som visas på bilden). Reglera sedan varje hållare på basis av stödytans tjocklek.



Säkerhetsåtgärder

- (1) Induktionshällen skall installeras av kvalificerad installatör. Utför inte installationen själv.
- (2) Induktionshällen får inte monteras på kylskåp, diskmaskiner eller torktumlare.
- (3) Induktionshällen skall installeras på ett sådant sätt att en optimal värmeavyttring kan garanteras.
- (4) Väggen och området under induktionshällen skall vara värmetåliga.
- (5) För att undvika skador skall den tunna filmen som håftar spishällen vid stödytan vara värmetålig.

4. Elektriska anslutningar

Anslutningen till elnätet skall göras av kvalificerad personal och i enlighet med gällande normer. Anslutningssätten för hällen visas i figur 3:

Spänning	Elektrisk anslutning				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Svart	Brun	Grå och blå		Gul/grön
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Svart och Brun		Grå och blå		Gul/grön

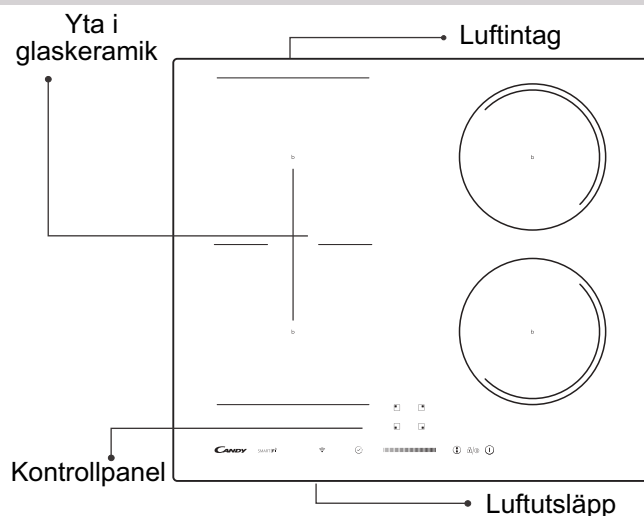
Kontrollera att den elektriska anläggningen är utrustad med ett effektivt jordsystem i enlighet med gällande normer och lagar. Anslutning till jordnätet är obligatorisk. Tillverkningsföretaget avstår sig allt ansvar för eventuella personskador eller skador på föremål som uppstår på grund av att denna norm inte iaktas.

Om apparaten inte är utrustad med elkontakt skall man sätta på en normaliserad elkontakt på kabeln som är i stånd att klara den belastning som anges på skylten.

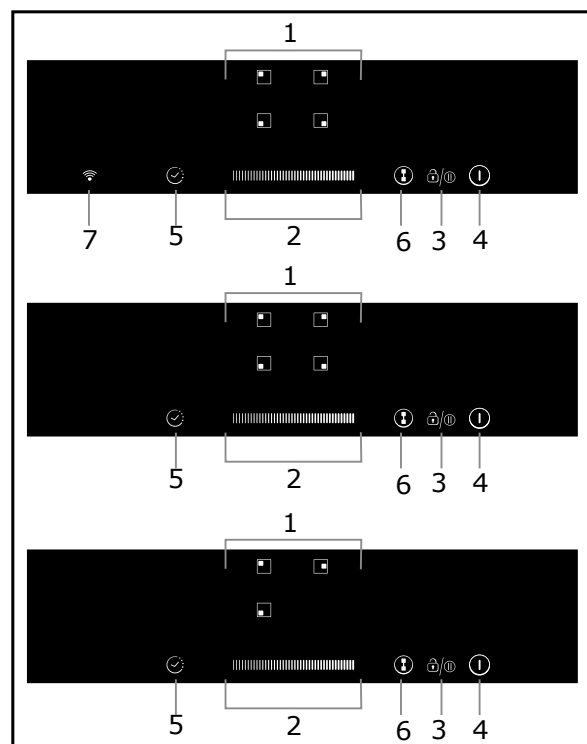
Om man önskar en fast anslutning till elnätet skall man placera en omnipolär strömbrytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm mellan apparaten och nätet.

Om kabeln är trasig eller skadad får den endast bytas ut av auktoriserad personal. Kabeln får inte vara klämd.

Beskrivning av induktionshällen



Schema över kontrollpanelen



1. Reglage för val av värmeszon
2. Inställningsknapp för effekt/timmer
3. Knapplös/pausreglage
4. Strömbrytare (ON/OFF)
5. Timerreglage
6. Reglage för flexibelt område (endast på vissa modeller)
7. WiFi-kontroll

Användningsinstruktioner

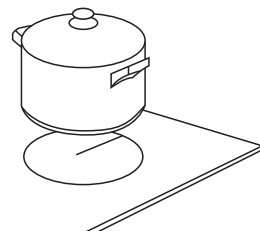
Matlagning

Tryck på strömbrytaren ON/OFF i tre sekunder. När den har slagits på hörs ett pip, alla displayer visar "-" eller "--" för att visa att induktionshällen är i standbyläge.

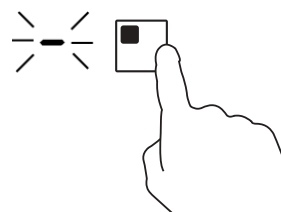


Placera lämplig kastrull på den värmezonen som du tänker använda.

- Se till att undersidan på kastrullen och ytan på värmezonen är ren och torr.

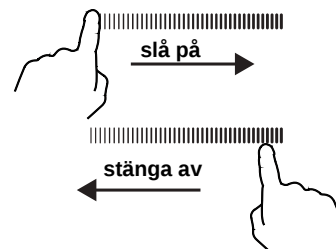


Tryck på reglaget för val av värmezonen så tänds indikatorn bredvid nyckeln



Välj värmeinställning genom att trycka på reglaget

- Om du inte väljer värmeinställning inom en minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. Och då måste du börja om från steg 1.
- Du kan när som helst ändra värmeinställning under tillagningen.



Displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

Det innebär att:

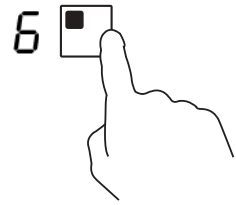
- du inte har placerat någon kastrull på rätt värmezonen eller
- kastrullen du använder passar inte för induktionshäll eller
- kastrullen är för liten eller inte ordentligt centrerad på värmezonen.

Zonen blir inte varm om det inte finns passande kastrull på värmezonen.

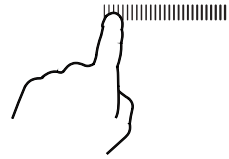
Displayen stängs automatiskt av efter två minuter om ingen lämplig kastrull placeras på värmezonen.

Avsluta matlagning

Tryck på reglaget för val av värmezon som du vill stänga av.



Stäng av värmezonerna genom att föra reglaget till "0".
Kontrollera att displayen visar "0".



Stäng av hela hällen genom att trycka på strömbrytaren ON/OFF.



Var försiktig med de heta ytorna.

H visar vilka värmezoner som kan brännas vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till säker temperatur. Den kan även användas för att spara energi – om du vill värma flera kärl kan du använda den zon som fortfarande är varm.



Timerreglage

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutpåminnelse. Då stänger inte timern av någon värmezon när den inställda tiden har gått.
- Du kan ställa in den att stänga av en eller flera värmezoner när den inställda tiden har gått. Timerns max är 99 minuter.

a) Använda timern som minutpåminnelse

Om du inte väljer någon värmezon

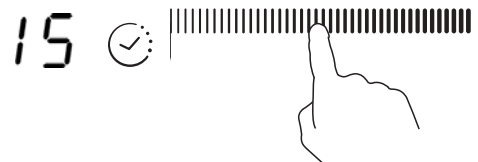
Kontrollera att hällen är avstängd.

OBS! Du kan använd minutpåminnelse även om du inte väljer någon värmezon.

Tryck på timerreglaget så visas "10" i timerdisplayen och "0" blinkar.



Ställ in tiden med reglaget. (exempelvis 5)



Tryck på timerreglaget igen så blinkar "1".

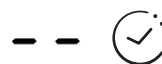


Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 9). Timern är nu inställd på 95 minuter.



När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid

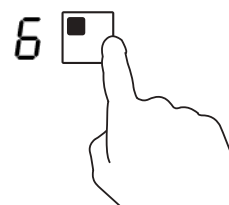
Summertonen piper 30 sekunder och timerns indikator visar "--" när inställningstiden har gått.



b) Ställa in timern för att stänga av en eller flera värmezoner

Ställa in en zon

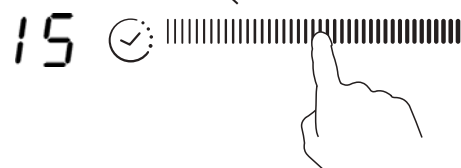
Tryck på reglaget för val av den värmezon som du vill ställa in timern för.



Tryck på timerreglaget så visas "10" i timerdisplayen och "0" blinkar.



Ställ in tiden med reglaget. (exempelvis 5)



Tryck på timerreglaget på nytt så blinkar "1".



Ställ in tiden med reglaget (exempelvis 9). Timern är nu inställd på 95 minuter.



När tiden har ställts in börjar timern omedelbart att räkna ner. Displayen visar återstående tid.
OBS! Den röda punkten bredvid nivåindikatorn tänds och visar att zonen är vald.



När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av.



Övriga värmezoner fortsätter vara påslagna om de har slagits på tidigare.

ställa in flera zoner:

Stegen för att ställa in flera zoner liknar stegen för att ställa in en zon.

När du har ställt in tiden för flera värmezoner samtidigt visar punkterna vid värmezonerna i fråga att de är på. Minutdisplayen visar minuttimern. Punkten på motsvarande zon blinkar.

Det ser ut som nedan:



(inställd på 15 minuter)



(inställd på 45 minuter)

När tiden har gått ut stängs motsvarande värmezon automatiskt av. Sedan visas ny minuttimer och

punkten på



(inställd på 30 minuter)



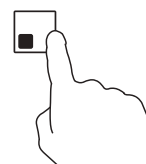
motsvarande zon blinkar.

Det ser ut som till höger:

Tryck på reglaget för val av värmezon och visa motsvarande timer i tidsindikatorn.

c) Avbryta timern

Tryck på reglaget för val av värmezon som du vill avbryta timern för.



När du trycker på timerreglaget blinkar indikatorn.



Ställ in reglaget för timern på "00" för att avbryta timern.

Låsa reglagen

- Det går att låsa reglagen så att värmezonerna inte slås på av misstag (exempelvis av barn som råkar komma åt reglagen).
- När reglagen är låsta är samtliga reglage utom strömbrytaren ON/OFF inaktiverade.

För att låsa reglage	
Tryck på och håll ner reglaget  en liten stund.	Timerindikatorn visar "Lo".
För att låsa upp reglage	
Tryck på och håll ner reglaget  en liten stund.	



När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF . Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF  men lås upp hällen först under nästa åtgärd.

Pausläge

- Du kan pausa värmen istället för att stänga av hällen.
- När pausläget aktiveras, inaktiveras alla reglage utom strömbrytaren ON/OFF.

För att aktivera pausläget	
Tryck på lås-/pausreglaget.	Alla indikatorer visar "11".
För att avsluta pausläget	
Tryck på lås-/pausreglaget.	



När hällen är i pausläge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren ON/OFF . Du kan alltid stänga av induktionshällen i nödfall med strömbrytaren ON/OFF . Hällen stängs av efter 10 minuter om du inte avslutar pausläget.

DUBBLA ZONER (endast modellerna CTP634SC)

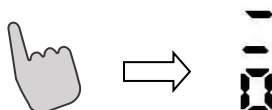
I denna zon kan ett köksredskap med en diameter mellan 160 mm och 290 mm användas för mer flexibilitet i zonen.

FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enskilda zon eller som två skilda zoner beroende på matlagningskraven.
- Ett fritt område består av två oberoende induktorer som kan styras separat.

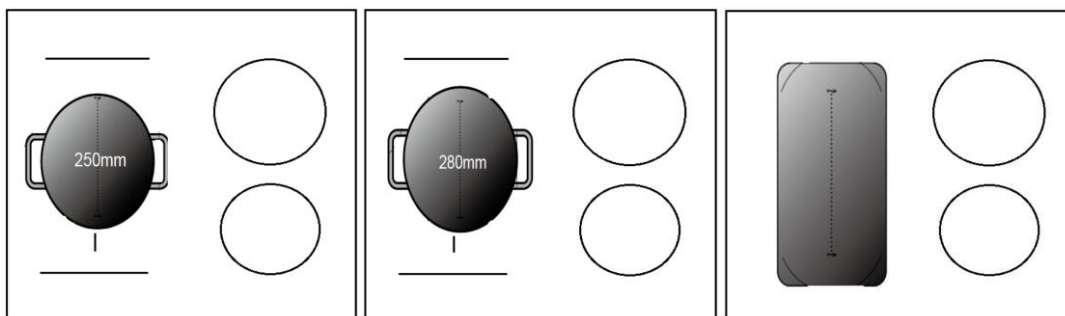
En stor zon

1. Tryck på reglaget Flexibelt område för att aktivera det fria området som en enskilda stor zon.



2. Som en stor zon föreslår vi följande:

Köksredskap: köksredskap med 250 mm eller 280 mm diameter (fyrkantiga eller ovala köksredskap kan användas)

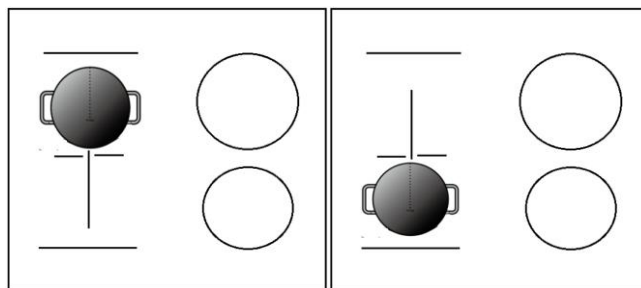


Vi rekommenderar inte andra åtgärder utöver de ovanstående tre eftersom det kan påverka apparatens uppvärmning

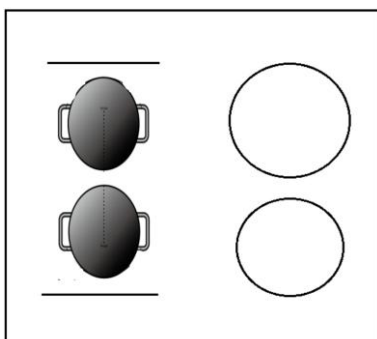
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två skilda zoner har du två värmelägen.

- (a) Placera pannan på höger övre sida eller höger nedre sida på det flexibla området.



- (b) Placera två pannor på båda sidorna på det flexibla området.



Uppmärksamma: se till att pannan är större än 12 cm.

WiFi-funktion(endast för CTP644SCWIFI)

Först och främst bör du ladda ner Simply-Fy och installera den på din bärbara enhet. Registrera sedan din induktionshäll.

Se bilagan för detaljer.

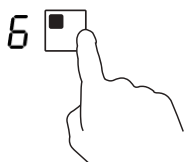
Slå på hällen och tryck på WiFi-tangenten för att använda WiFi-funktionen. WiFi-lampan blinkar snabbt i 5 sekunder vilket innebär att WiFi-modulen startar. Om WiFi-modulen ansluter routern kommer WiFi-LED-enheten att lysa hela tiden. Annars blinkar WiFi-LED-lampan i cykler om 1 sekund på, 1 sekund av. Om du ansluter korrekt kan du hitta hällinformation från Simply-Fy, t.ex. Zonkraft, återstående värmetid.



Boost-läge

Aktivera Boost-funktionen

Tryck på reglaget för val av värmezoon

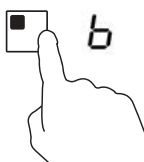


Dra reglaget till "b". Se till att displayen visar "b".



Avbryt Boost-läget

Tryck på reglaget för val av värmezoon som du vill avbryta Boost-funktionen för



Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget.



- Funktionen kan fungera i alla matlagingszoner.
- Matlagingszonen går tillbaka till grundinställningen efter fem minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Obs! Det rekommenderas att fläkten sätts på några minuter innan matlagningen och stängs av några minuter efter matlagningen.

Pausläge

- Du kan pausa värmen istället för att stänga av hällen.
- När Pausläget aktiveras, inaktiveras alla reglage förutom strömbrytaren (ON/OFF).

För att aktivera pausläget	
Tryck på lås-/pausreglaget.	Alla indikatorer visar "11"
För att låsa upp reglage	
Tryck på lås-/pausreglaget.	



När hällen står i pausläge kommer alla reglage att inaktiveras förutom strömbrytaren (ON/OFF) ⓘ. Du kan alltid stänga av induktionshällen med strömbrytaren (ON/OFF) ⓘ i nödfall..

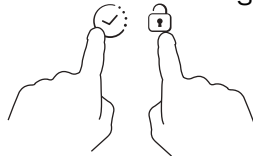
Effekthanteringsfunktion

- En maximal strömförbrukningsnivå kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

För att aktivera effekthanteringsfunktionen

Sätt på hällen och tryck sedan samtidigt på timerreglaget och knapplåset.

Timerns indikator visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,0 Kw.



För att välja till en annan nivå

Välj en effektnivå genom att trycka på reglaget. Det finns fem effektnivåer från "P1" till "P5". Timer-indikatorn visar en av dem.

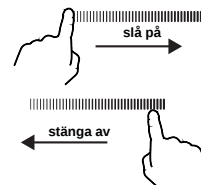
"P1" : maximal effekt är 2,5 Kw.

"P2" : maximal effekt är 3,5 Kw.

"P3" : maximal effekt är 4,5 Kw.

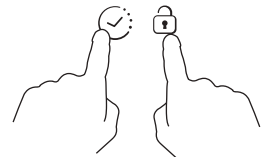
"P4" : maximal effekt är 5,5 Kw.

"P5" : maximal effekt är 7,0 Kw.



Bekräfta och lämna effekthanteringsfunktionen

Tryck samtidigt på timerreglaget och knapplåset för att bekräfta. Hällen stängs nu av.



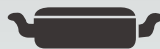
Val av kastruller för matlagning



stekpanna av järn för stekning



kastrull av rostfritt stål



eldfast form av järn



stekpanna av järn



kokkärl i rostfritt lackat stål



lackad kastrull



järntallrik

1. Det finns ett flertal redskap som lämpar sig för kokning på elektrisk spishäll. Denna spishäll är i stånd att identifiera dem och testa dem med hjälp av en av följande metoder:

placera kastrullen på en kokzon. Om det på indikatorn för denna kokzon visas en värmenivå betyder detta att kastrullen är lämplig; om i stället symbolen "U" visas betyder detta att kastrullen inte är lämpad för bruk på induktionshäll.

2. Sätt en magnet på kastrullen: om magneten dras till kastrullen betyder detta att kastrullen är lämplig för bruk på elektrisk häll.

OBS: Kastrullens botten skall innehålla material som möjliggör magnetisk ledning. Kastrullen skall ha en platt botten med en diameter som överskrider 14 cm.

Rengöring och underhåll

Ytan på spishällen kan rengöras på följande sätt:

Typ av smuts	Rengör på följande sätt	Material till rengöringen
lätt smuts	med varmt vatten; torka torrt	svamp
mycket smuts	med varmt vatten och torka av med en speciell svamp för glaskeramik	speciell svamp för glaskeramik
beläggningar	häll vitvinsvinäger på beläggningen och rengör med en mjuk trasa eller använd ett speciellt rengöringsmedel	speciellt häftpapper för glaskeramik
Socket, plast eller smält aluminium	För att avlägsna resterna använd en skrapa som lämpar sig för glaskeramik (för att skydda glaset är det bättre att använda en produkt med silikon)	speciellt häftpapper för glaskeramik

OBS: koppla ur köksutrustningen från strömtillförseln innan den rengörs.

Felindikationer och kontroll

Om ett fel uppstår aktiverar induktionshällen automatiskt en skyddsfunktion och följande koder visas på displayen:

Problem	Möjlig orsak	Lösning
F0/F1/F2	fel på fläkten	kontakta leverantören
F3-F8	fel på temperatursensorn	kontakta leverantören
E1/E2	felaktig spänning	kontrollera strömtillförseln Efter denna kontroll slå på apparaten igen
E3/E4	felaktig temperatur	kontrollera kastrullen
E5/E6	otillräcklig värmespridning	slå på apparaten igen efter att den svalnat

Detta är en lista över de vanligaste felen.

Montera inte ned induktionshällen på egen hand, detta för att undvika risker eller att den skadas ytterligare.

TEKNISK KUNDTJÄNST

Innan man kontaktar den tekniska kundtjänsten

Om utrustningen inte fungerar som den ska rekommenderar vi att du kontrollerar följande:

- att kontakten är ordentligt isatt i eluttaget.
- läs felsökningstabellen på sidan 11.

Om apparaten, efter dessa kontroller, fortfarande inte fungerar stäng av den utan att montera ned den och kontakta den tekniska kundtjänsten.

Speciell deklARATION

Allt innehåll i denna instruktionsbok har noga kontrollerats. Tillverkaren avsäger sig emellertid allt ansvar för eventuella fel eller utebliven text i den tryckta versionen. Eventuella ändringar i denna instruktionsmanual kan göras utan att meddelandeplikt föreligger. Bilden gäller för den aktuella produkten.



VIKTIGT: avyttra inte denna produkt som hushållsavfall. Den skall avyttras separat.

Denna köksutrustning är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EG beträffande avyttring av elektrisk och elektronisk utrustning.

Vetskapen om att denna produkt har utformats i enlighet med gällande direktiv är behjälplig vad det gäller att förebygga eventuella hälso- och miljöskador som en annan typ av avyttring kan leda till.

Denna symbol indikerar att produkten inte kan avyttras som vanligt hushållsavfall, men på stationer för återanvändning av elektriskt och elektroniskt material.

För ytterligare information om hantering, avyttring och återanvändning av denna produkt, kontakta den lokala uppsamlingsplatsen eller den affär där produkten har köpts.

Door het plaatsen van de (C E)markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, te voldoen aan alle Europese veiligheid-, gezondheid- en milieu eisen vastgelegd in de wetgeving van het product.” 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 bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar niet bij het apparaat laten mits onder continue toezicht.
- Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen niet met het apparaat laten spelen.
- Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met olie en vet kan gevaarlijk zijn en kunnen brand als gevolg hebben.
- Probeer **NOOIT** een vuur met water te doven, maar zet het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.
WAARSCHUWING: Gevaar voor brand; bewaar geen items op de kookplaat.

- **WAARSCHUWING:** Als de kookplaat gebarsten is, zet de kookplaat uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Plaats geen metalen objecten zoals messen, vorken, lepels en deksels op het kookoppervlak, deze kunnen heet worden.
- gemorst vuil moet voor het openen van de deksel worden verwijderd.
- Het kookoppervlak moet afgekoeld zijn voordat u de deksel sluit.
- Zet na gebruik de kookplaat uit met de knop en vertrouw niet op de pandetector.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afstandsbediening.
- De middelen voor ontkoppeling moeten zijn opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- de instructie vermeldt het type van de kabel dat moet worden gebruikt, rekening houdend met de temperatuur van de achterkant van het apparaat.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de dealer of vergelijkbare bekwame personen om een brand te voorkomen.
- **LET OP:** Om een gevaar als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een externe schakelaar, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

- 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.
- **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.
 - 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,

wij willen u hartelijk bedanken voor uw keuze van de inductiekookplaat van Candy. U zult ongetwijfeld vele jaren plezier hebben van dit product.

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt en bewaar hem goed, zodat u hem in de toekomst indien nodig altijd kunt raadplegen.

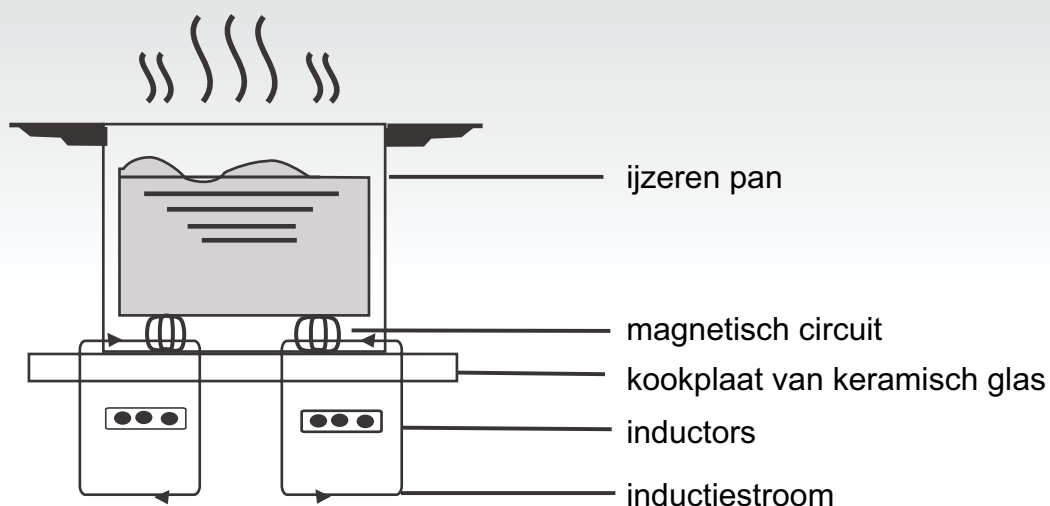
Inleiding

De inductiekookplaat beantwoordt aan de verschillende wensen op het gebied van elektromagnetische verwarming, dankzij een multifunctioneel en gemicrocomputeriseerd bedieningssysteem: de ideale keuze voor het moderne gezin.

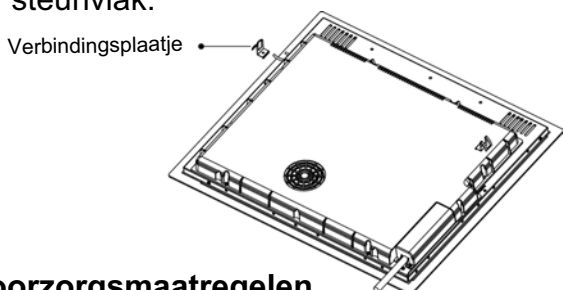
Dit met speciale materialen uitgevoerde apparaat is uiterst eenvoudig in het gebruik, stevig en veilig.

Hoe werkt deze plaat

Deze inductiekookplaat bestaat uit een elektrisch verwarmingsspiraal, een kookplaat in ferromagnetisch materiaal en een bedieningsinrichting. De elektrische stroom genereert een krachtig magneetveld om de spiraal. Hierdoor ontstaat er een reeks wervels, die de hitte genereren. De hitte wordt vervolgens vanaf het oppervlak van de kookplaat de pan binnendringt.



3. Nadat u de kookplaat op zijn plaats hebt gebracht, zet u deze met vier verbindingsplaatjes vast op het steunoppervlak (zoals aangegeven in de figuur). Regel vervolgens elke verbinding afzonderlijk, naar gelang de dikte van het steunvlak.



Voorzorgsmaatregelen

- 1) De inductiekookplaat mag uitsluitend door een vakman worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit alleen uit.
- 2) De inductiekookplaat mag beslist niet op een koelkast, vaatwasmachine of wasmachine gemonteerd worden.
- 3) De inductiekookplaat moet zodanig geïnstalleerd worden, dat een optimale verwerking van de hitte gegarandeerd is.
- 4) De wand en de zone onder de kookplaat moeten hittebestendig zijn.
- 5) Ter voorkoming van schade moet het dunne applicatielaagje waarmee de kookplaat op het steunvlak is vastgeplakt hittebestendig zijn.

4. Elektrische aansluitingen

De elektrische aansluiting moet door bevoegd personeel en volgens de geldende wettelijke voorschriften uitgevoerd worden. In figuur 3 wordt aangegeven hoe de kookplaat moet worden aangesloten:

Spanning	Kabelaansluiting			
380-415V 3N~	1	2	3	4
	L1	L2	N	
	Zwart	Bruin	Blauw	Geel/groen
220-240V~	1	2	3	4
	L		N	
	Zwart en Bruin		Blauw	Geel/groen

Controleer of de elektrische installatie van een goede aardverbinding is voorzien, volgens de wettelijke voorschriften. Aarding is verplicht.

De Fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan personen of zaken, als gevolg van het niet inachtnemen van deze norm.

Indien het apparaat niet van een stekker is voorzien, moet er een genormaliseerde stekker op het snoer worden aangebracht,

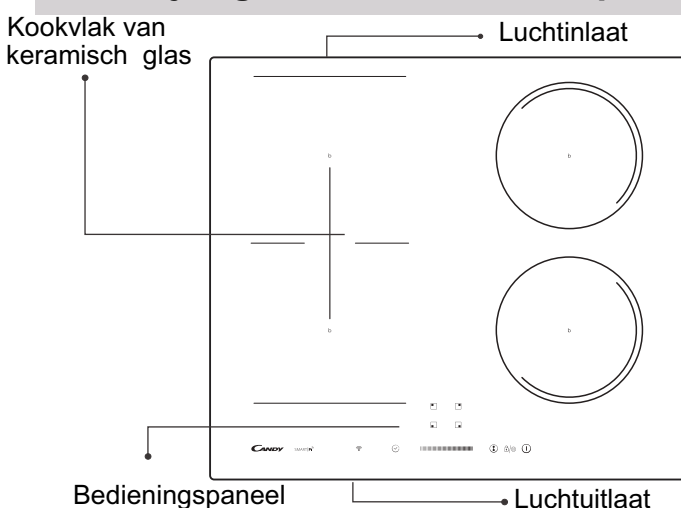
bestand tegen de belasting die op het gegevensplaatje vermeld staat.

Indien men een vaste aansluiting op het lichtnet tot stand wenst te brengen, moet er tussen het apparaat en het lichtnet een meerpolige stroomonderbreker worden geplaatst met een contactopening van minimaal 3.

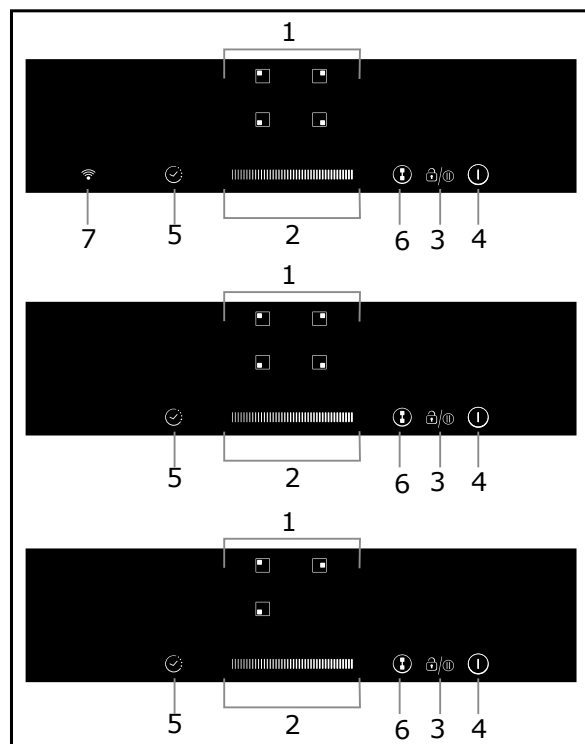
Als het snoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door een vakman vervangen worden.

Het snoer mag niet verbogen zijn of platgedrukt.

Beschrijving van de inductiekookplaat



Schema bedieningspaneel



1. Bedieningstoetsen selectie kookzone
2. Bedieningstoets regeling Vermogen / Timer
3. Bedieningstoets Toetsenvergrendeling/Pauze
4. Bedieningstoets AAN/UIT
5. Bedieningstoets Timer
6. Bedieningstoets Flexibele zone (sommige modellen hebben deze functie niet)
7. WIFI-bediening

Gebruiksaanwijzing

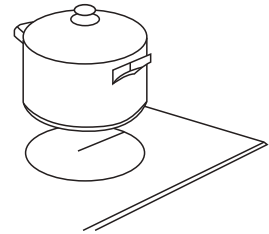
Bereiding beginnen

Raak de AAN/UIT-knoop drie seconden lang aan. Na inschakeling klinkt de zoemer eenmaal, op het display wordt “—” of “— —” weergegeven, dit betekent dat de inductiekookplaat in stand-by staat.

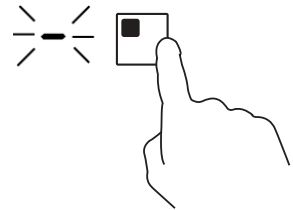


Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

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

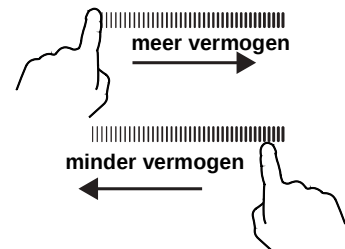


Wanneer de selectietoets voor de kookzone wordt aangeraakt, gaat de indicator naast de toets knipperen.



Selecteer een warmte-instelling door de schuifregelaar te verplaatsen.

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



Als op het display afwisselend knippert met de warmte-instelling

Dit betekent dat:

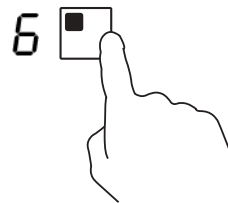
- u geen pan op de juiste kookzone gezet hebt of,
- dat de pan die u gebruikt niet geschikt is voor bereiding met inductie of,
- dat de pan te klein is of niet goed in het midden van de kookzone is gezet.

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

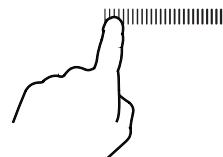
Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikt pan op de kookzone is gezet.

Klaar met koken

Raak de selectietoets voor de kookzone die u uit wilt schakelen aan.



Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar "0" te verplaatsen. Controleer of op het display "0" wordt weergegeven.



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



Let op hete oppervlakken

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



Bedieningstoets Timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

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

a) Het gebruik van de Timer als Kookwekker

Als u geen enkele kookzone selecteer

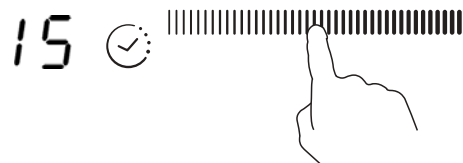
Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt de kookwekker ook gebruiken als u geen enkele kookzone geselecteerd heeft.

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



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



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

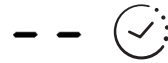


Stel de tijd in door de schuifregelaar aan te raken (bijv. 9). De timer wordt nu ingesteld op 95 minuten.



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

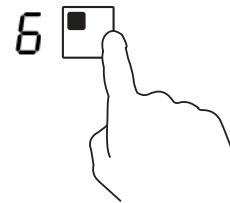
De zoemer klinkt 30 seconden lang en op de indicator van de timer wordt "-" weergegeven als de tijd verstreken is.



b) De timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

Eén kookzone instellen

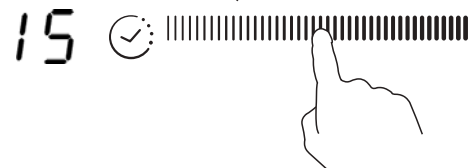
Raak de selectietoets voor de kookzone aan waarvoor u de timer wilt instellen.



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



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



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



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



Zodra de tijd is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. In het display staat de resterende tijd.

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



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



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

meerdere kookzones instellen:

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

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

Zie hieronder:



(ingesteld op 15 minuten)



(ingesteld op 45 minuten)

Als de timer klaar is met aftellen, zal de betreffende zone worden uitgeschakeld. Dan wordt de nieuwe minutentimer getoond

en knippert de punt van de betreffende zone.

Zie rechts:



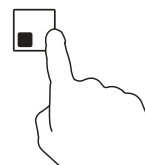
(ingesteld op 30 minuten)



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

c) De timer annuleren

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



Als u de selectietoets aanraakt, gaat de indicator knipperen.



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

De bedieningstoetsen vergrendelen

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

De bedieningstoetsen vergrendelen	
Raak de toetsenvergrendeling  enkele seconden aan.	Op de indicator van de timer wordt “Lo ” weergegeven
De bedieningstoetsen ontgrendelen	
Raak de toetsenvergrendeling  enkele seconden aan.	



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

Pauze-functie

- U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te schakelen.
- Wanneer u de pauze-functie inschakelt, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De pauze-functie inschakelen	
Raak de bedieningstoets Toetsenvergrendeling/Pauze aan.	Alle indicators geven “11” aan
De pauze-functie uitschakelen	
Raak de bedieningstoets Toetsenvergrendeling/Pauze aan.	



Wanneer de kookplaat in de pauze-functie staat, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT  ; u kunt de inductiekookplaat in een noodsituatie altijd uitschakelen met de AAN/UIT  toets. Als de kookplaat gedurende 10 minuten in de pauze-functie staat, gaat deze uit.

DUBBELE ZONES (alleen op de modellen CTP634SC)

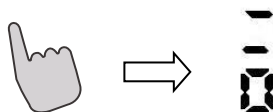
In deze zone kan een pan worden gebruikt met een diameter van 160 mm tot 290 mm, voor meer flexibiliteit in de zone.

FLEXIBEL GEBIED

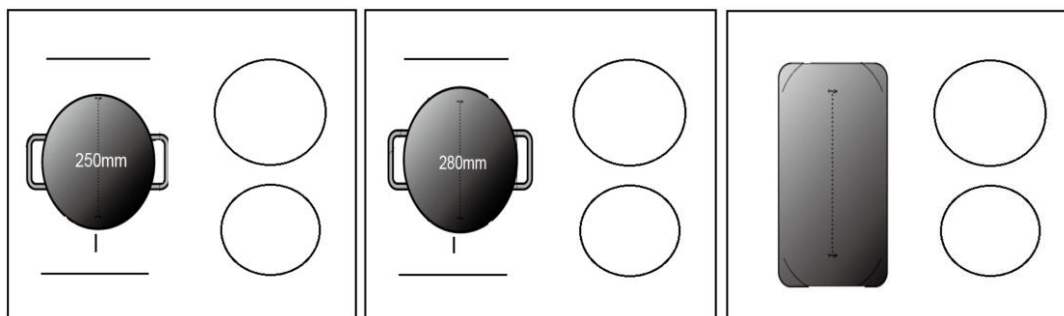
- Deze zone kan als een enkele zone of als twee verschillende zones worden gebruikt, afhankelijk van hoe u wilt koken.
- De vrije zone bestaat uit twee onafhankelijke inductiespoelen die apart kunnen worden bediend.

Als grote zone

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



2. Bij gebruik als één grote zone raden wij het volgende aan:
Pannen: Pannen met een diameter van 250 mm of 280 mm (vierkante of ovale pannen zijn mogelijk)

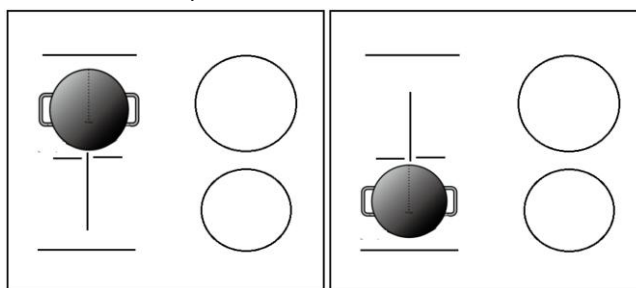


We raden andere handelingen dan de bovengenoemde drie handelingen niet aan, omdat dit de verwarming van het apparaat kan beïnvloeden

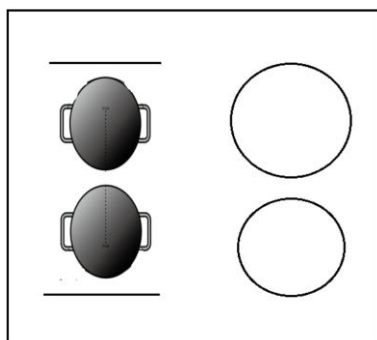
Als twee onafhankelijke zones

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

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



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



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

WIFI-functie (ALLEEN VOOR CTP644SCWIFI)

Ten eerste moet u Simply-Fy downloaden en installeren op uw mobiele apparaat. Registreer vervolgens uw inductiekookplaat.

Zie het aanhangsel voor meer informatie.

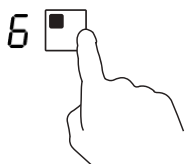
Om de wifi-functie te gebruiken, schakelt u de kookplaat in en drukt u op de wifi-toets. De wifi-led knippert 5 seconden snel, wat wil zeggen dat de wifi-module bezig is met opstarten. Als de wifi-module verbinding maakt met de router, blijft de wifi-led vast branden. Zo niet, dan knippert de wifi-led 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, de resterende verwarmingstijd.



Boost-modus

De Boost-functie activeren

Raak de selectietoets voor de kookzone aan.

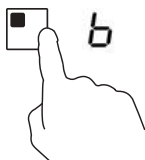


Raak de schuif aan tot „b”. Controleer of op het display „b” wordt weergegeven.

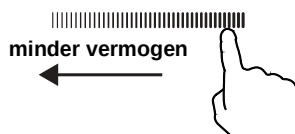


De Boost-functie annuleren

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



Selecteer een warmte-instelling door de schuifbediening te verplaatsen.



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

Opmerking: Geadviseerd wordt om de afzuigkap een paar minuten voor het koken in te schakelen en een paar minuten na te koken uit te schakelen.

Pauze-functie

- U kunt het koken pauzeren in plaats van de kookplaat uit te schakelen.
- Wanneer u de Pauze-functie inschakelt, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve de toets AAN/UIT.

De pauze-functie inschakelen	
Raak de bedieningstoets Toetsenvergrendeling/Pauze aan.	Alle indicators geven „11” aan
De bedieningstoetsen ontgrendelen	
Raak de bedieningstoets Toetsenvergrendeling/Pauze aan.	



Wanneer de kookplaat in de pauze-functie staat, zijn alle bedieningstoetsen uitgeschakeld, behalve AAN/UIT  ; u kunt de inductiekookplaat in een noodsituatie altijd uitschakelen met de AAN/UIT  toets.

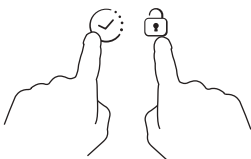
Vermogensregelingsfunctie

- 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.

De Vermogensregelingsfunctie inschakelen

Schakel de kookplaat in en druk tegelijkertijd op de timertoets en de toetsenvergrendeling.

De timer-indicator geeft „P5” aan, wat staat voor vermogensniveau 5. De standaardmodus is 7,0 kW.



Overschakelen naar een ander niveau

Selecteer een vermogensniveau door de schuifbediening aan te raken. Er zijn 5 vermogensniveaus, van „P1” tot „P5”.

De timer-indicator geeft één van deze niveaus aan.

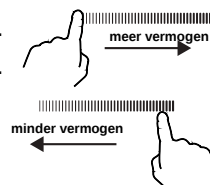
„P1” : het maximale vermogen is 2,5 kW.

„P2” : het maximale vermogen is 3,5 kW.

„P3” : het maximale vermogen is 4,5 kW.

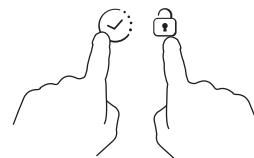
„P4” : het maximale vermogen is 5,5 kW.

„P5” : het maximale vermogen is 7,0 kW.



Bevestigen en afsluiten van de Vermogensregelingsfunctie

Druk tegelijkertijd op de timertoets en de toetsenvergrendeling om te bevestigen. De kookplaat wordt nu uitgeschakeld.



Keuze van de juiste pannen



ijzeren frituur-steelpan



roestvrijstalen pan



ijzeren braadpan



ijzeren braadpan



geëmailleerde roestvrijstalen ketel



geëmailleerde pan



platte ijzeren braadpan

1. Er bestaan veel verschillende middelen die geschikt zijn voor gebruik op een inductiekookplaat. Deze kookplaat is in staat om ze te herkennen en te testen op één van de volgende manieren:
plaats de pan op een kookzone. Als er op de indicator van deze kookzone een vermogensniveau verschijnt, is de pan geschikt; verschijnt daarentegen het teken "U", dan is de pan niet geschikt voor inductiekoken.
2. Plaats een magneet op de pan: als de magneet door de pan wordt aangetrokken, dan is de pan geschikt voor inductiekoken.

De pan: de bodem moet magnetiseerbare materialen bevatten,

De vorm van de pan: de pan moet een diameter van meer dan 14 cm hebben.

Reiniging en onderhoud

Het oppervlak van de kookplaat kan als volgt gereinigd worden:

Soort vuil	Hoe reinigt u de kookplaat	Wat gebruikt u
niet zo vuil	met warm water; daarna afdrogen	spons
zeer vuil	met warm water en drogen met een schuursponsje speciaal voor keramisch glas	speciale spons voor keramisch glas
aangebakken vuil	witte azijn op het vuil gieten en met een zachte doek reinigen	zelfklevende folie voor keramisch glas
gesmolten suiker, plastic of aluminium	Gebruik voor het verwijderen van vuilresten een schrapertje speciaal geschikt voor keramisch glas (ter bescherming van het glas kunt u beter een product op siliconenbasis gebruiken)	zelfklevende folie voor keramisch glas

Opmerking: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.

Meldingen van storingen en controle

Bij storingen schakelt de kookplaat automatisch een veiligheidsfunctie in en op de display verschijnen de volgende codes:

Probleem	Mogelijke oorzaken	oplossing
F0/F1/F2	ventilator defect	contact opnemen met de leverancier
F3-F8	temperatuursensor defect	contact opnemen met de leverancier
E1/E2	spanning is niet normaal	controleren of er elektrische stroom aanwezig is Na deze controle het apparaat weer aanzetten
E3/E4	temperatuur is niet goed	pan controleren
E5/E6	onvoldoende warmtestraling	het apparaat weer aanzetten zodra het afgekoeld is

In deze lijst staan de meest voorkomende storingen.

Demonteer de inductiekookplaat niet in uw zonder hulp, om risico's en grotere schade te voorkomen.

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Technische Assistentie:

Indien het apparaat niet werkt adviseren wij u om:

- te controleren of de stekker goed in het stopcontact zit;
- de bovenstaande tabel met storingsmeldingen te controleren.

In het geval de oorzaak van het probleem niet kan worden achterhaald:

het apparaat uitschakelen, beslist niet demonteren en de Technische Assistentie bellen.

Bijzondere verklaring

Alles wat in deze gebruiksaanwijzing staat is nauwkeurig gecontroleerd. De fabrikant stelt zich echter niet aansprakelijk voor fouten of weglatingen in de gedrukte versie.

Bij een eventuele revisie van de gebruiksaanwijzing kunnen bovendien zonder waarschuwing vooraf technische wijzigingen ingevoerd worden. De afbeelding van het product heeft betrekking op het huidige product.



LET OP: dit product mag niet bij het gewone huisvuil afgedankt worden. Het dient apart te worden geëlimineerd.

Voor gedetailleerdere informatie over de behandeling, afdanking en recycling van dit product dient u contact op te nemen met de plaatselijke afvalverwerking, of u moet zich wenden tot de winkel waar dit artikel is gekocht.

Dit huishoudapparaat is vervaardigd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Door de wettelijke richtlijnen met betrekking tot het afdanken van dit apparaat in acht te nemen, helpt u eventuele schade voor het milieu en onze gezondheid te voorkomen door verkeerde behandeling bij het afdanken van het product.

Met dit symbool wordt aangegeven dat het product niet als gewoon huisafval mag worden beschouwd maar door het plaatselijke grofvuilverzamelpunt van elektrisch en elektronisch afval verwerkt moet worden.

Conforme aplicável, as peças deste aparelho estão em conformidade com:

A REGULAÇÃO (CE) N.º 1935/2004 sobre materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

Avisos de segurança e manutenção

- AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
- Mantenha as crianças de com menos de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se estiverem a ser supervisionadas por um adulto.
- Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
- Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
- Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.

- AVISO: Nunca deixe a placa sem vigilância sempre que a utilizar para confeccionar alimentos com gorduras, caso contrário corre o risco de incêndio.
- NUNCA utilize água para extinguir um incêndio; desligue o aparelho e, em seguida, abafe a chama com uma tampa ou uma manta anti - fogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: nunca utilize as superfícies de cozedura para arrumar objectos.
- AVISO: Se a superfície da placa estiver estalada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Nunca coloque objectos metálicos como, por exemplo, facas, garfos, colheres ou tampas, sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- remova sempre eventuais líquidos derramados da tampa antes de a abrir.
- espere sempre que a placa arrefeça antes de baixar a tampa.
- Depois da utilização, desligue a zona de cozedura com o respectivo comando, não se limitando a fiar - se no detector da presença de recipientes.
- este aparelho nunca pode ser operado com um temporizador externo nem com qualquer outro sistema de comando à distância.

- O sistema de desligamento tem de estar integrado na instalação fixa, de acordo com as regras aplicáveis à instalação e ligação eléctrica.
- as instruções têm de indicar o tipo de cabo a ser utilizado, tendo em consideração a temperatura registada na superfície traseira do aparelho.
- Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, e para evitar perigos, tem o mesmo de ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência técnica autorizado do mesmo ou por um técnico devidamente qualificado.
- CUIDADO: Com vista a evitar perigos resultantes da reposição accidental do disjuntor térmico, este aparelho não pode ser alimentado a partir de um comutador externo como, por exemplo, um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela empresa abastecedora de electricidade.

- Os meios para a ligação devem ser incorporados na cablagem fixa de acordo com as regras sobre cablagens.
- As instruções indicam o tipo de cabo a utilizar, tendo em conta a temperatura da superfície traseira do aparelho.
- AVISO: AVISO: utilize apenas as proteções de placa desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou as indicadas como idóneas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou as proteções de placa incluídas no aparelho. O uso de proteções erradas pode provocar acidentes.
 - Use sempre o utensílio apropriado.
 - Coloque sempre o recipiente no centro do disco onde vai cozinhar.
 - Não coloque nada sobre o painel de controlo.
 - Não use a placa como tábua de corte.
 - A superfície da placa deve deixada arrefecer antes de fechar a tampa.
 - CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.

Caro Cliente,

Obrigado por ter preferido a placa de indução CANDY, um produto que o poderá servir com total satisfação, durante muitos anos.

Antes de instalar e utilizar o aparelho, leia com atenção este Manual de Instruções e conserve-o para posteriores consultas.

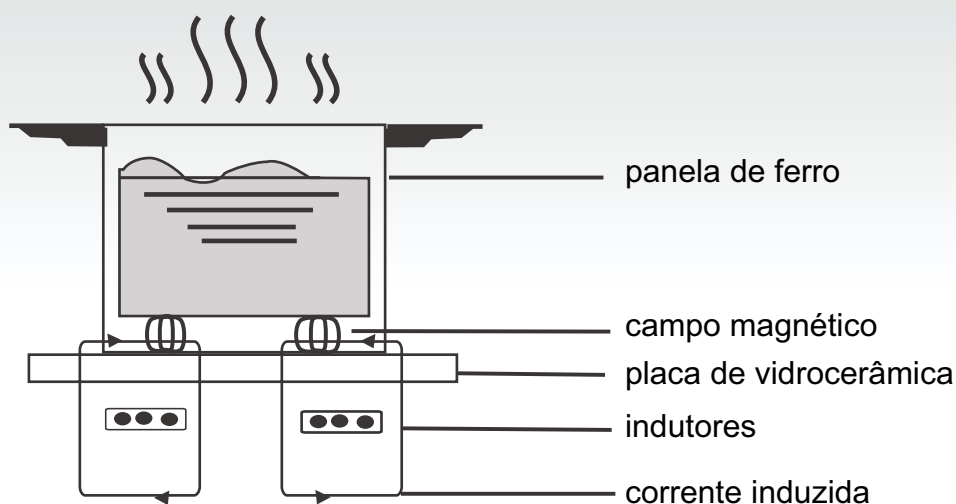
Introdução

A placa de indução pode dar resposta às mais variadas exigências de cozedura com aquecimento electromagnético, graças a um sistema de controlo microinformatizado, multifunções. A escolha ideal para as famílias modernas.

Feito com materiais especiais, este electrodoméstico é extremamente fácil de utilizar, resistente e seguro.

Princípio de funcionamento

A placa de indução é constituída por uma bobina de indução, uma placa de material ferromagnético e um sistema de controlo. A corrente eléctrica gera um campo electromagnético potente à volta da serpentina, produzindo uma série de ondas que geram o calor que é depois difundido pela superfície da placa.



Segurança

Esta placa é destinada a uso doméstico.

Preocupados em melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de os alterar para que acompanhem a evolução técnica.

● Protecção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura verifica constantemente a temperatura dentro da placa. Quando se regista uma temperatura superior à do nível de segurança, a placa desliga-se automaticamente.

● Sinalização de objectos em contacto com a placa

Quando o diâmetro da panela colocada sobre o disco for inferior a 80 mm, se a panela em causa for não magnética (como por exemplo as panelas de alumínio) ou ainda, em caso de abandono de pequenos utensílios (como facas, garfos ou chaves) sobre a placa, o sistema disparará um sinal sonoro automaticamente, durante cerca de 1 minuto. Se o problema persistir, a placa entra automaticamente em *standby*.

● Aviso de calor residual

Quando a placa for utilizada durante um período de tempo prolongado, há que ter em conta que a placa se mantém com calor residual durante algum tempo. Assim, a letra "H" no display aparece, para avisar que é necessário manter-se afastado da placa.

● Autodesactivação como protecção

A autodesactivação é outra função de segurança da sua placa de indução. Activa-se automaticamente se a placa for deixada acesa. Os tempos predefinidos para desactivar automaticamente a placa do fogão variam em função do nível de potência utilizada e vêm indicados no quadro abaixo:

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

Quando a panela é retirada do disco no fim da cozedura, a placa de indução não pode parar o aquecimento imediatamente, desligando-se apenas depois do sinal sonoro tocar durante 1 minuto.

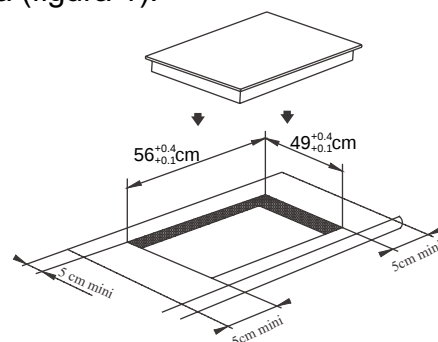
Muito importante:

Pessoas com pacemaker devem utilizar este electrodoméstico sob orientação do seu médico.

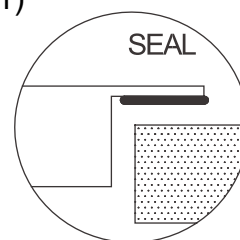
Instalação

Seleção do equipamento de instalação

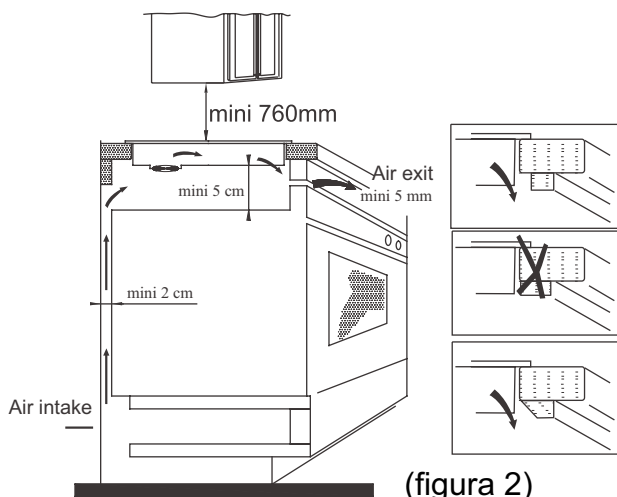
1. Fure o tampo da banca segundo as medidas indicadas na figura. Para uma instalação correcta é necessário deixar um espaço de, pelo menos, 5 cm à volta do furo. Verifique se a espessura do tampo de suporte da placa do fogão é, pelo menos, de 30 mm e se o material que o constitui é resistente a temperaturas altas, a fim de evitar deformações por radiação do calor da placa (figura 1).



(figura 1)



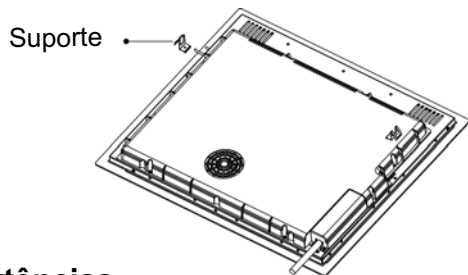
2. Verifique sempre se a placa de indução está bem fixada na sua base de fixação e se o ar que entra e sai circula perfeita e livremente (figura 2).



(figura 2)

Nota: A distância mínima de segurança entre a placa e o eventual armário colocado superiormente deve ser de, pelo menos, 760 mm.

3. Após colocar a placa na posição de montagem, fixe-a à banca com quatro suportes (conforme figura). A seguir, ajuste cada um dos suportes segundo a espessura do tampo da banca.



Advertências

- 1) A placa de indução tem de ser instalada por pessoal qualificado. Não faça a instalação sozinho.
- 2) A placa de indução não pode ser montada em frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou secadores de roupa.
- 3) A placa de indução deve ser instalada de modo a garantir a melhor irradiação de calor possível.
- 4) A parede e a área por baixo da placa de indução têm de ser resistentes ao calor.
- 5) Para evitar danos, a película de cola entre a placa do fogão e a superfície de fixação também tem de ser resistente ao calor.

4. Ligações eléctricas

A ligação da placa do fogão à rede eléctrica deverá ser feita por pessoal qualificado e respeitando as normas em vigor. Os vários modos de ligação da placa estão indicados na figura 3.

Voltagem	Cablagem				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Preto	Castanho		Azul	Amarelo/Verde
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Preto e Castanho		Azul		Amarelo/Verde

Verifique se a instalação eléctrica da sua casa é provida de uma ligação à terra eficaz segundo as normas e disposições de lei. A ligação à terra é obrigatória.

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados a pessoas ou coisas decorrentes do não cumprimento desta norma.

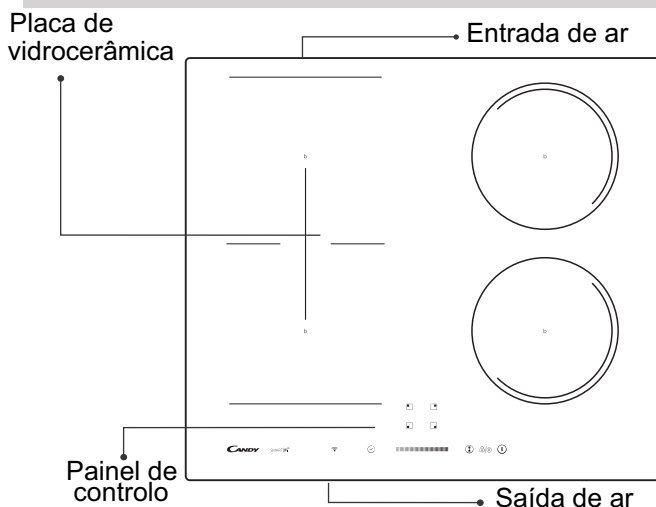
Se o aparelho for desprovido de ficha de ligação à corrente eléctrica, aplique no cabo uma ficha normalizada com capacidade para aguentar a carga indicada na placa de características do aparelho em questão.

Se desejar uma ligação à rede eléctrica fixa, será necessário intercalar entre o aparelho e a rede um dispositivo de corte omnipolar com distância mínima entre os contactos de 3 mm.

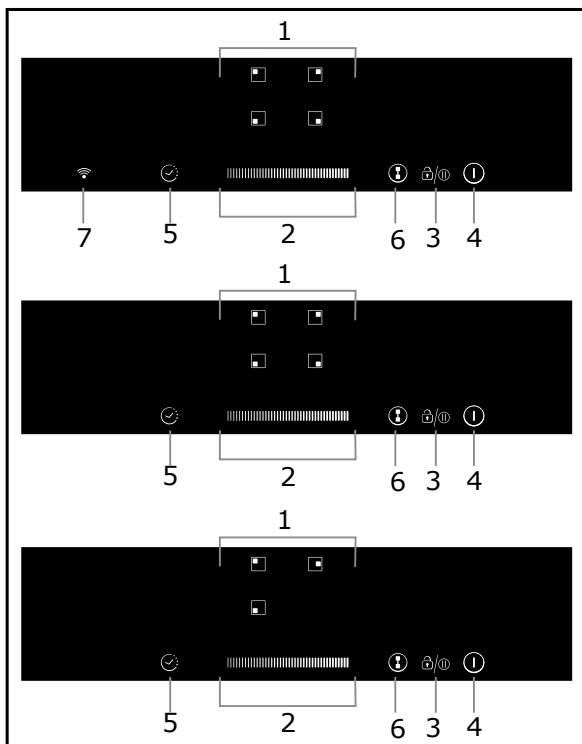
Se o cabo eléctrico estiver danificado ou a precisar de ser substituído, é necessário que a operação seja feita por pessoal especializado.

O cabo não pode ser dobrado ou esmagado.

Descrição da placa de indução



Esquema do painel de controlo



1. Przyciski sterowania wyborem strefy grzewczej
2. Przycisk regulacji mocy/regulatora czasowego
3. Przycisk sterowania blokadą/pauzą
4. Przycisk włączania/wyłączania
5. Przycisk regulatora czasowego
6. Przycisk sterowania strefą elastyczną (niektóre modele go nie posiadają)
7. Przycisk funkcji Wi-Fi

Instrukcja obsługi

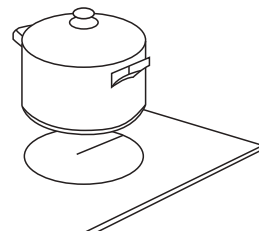
Jak rozpocząć gotowanie

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

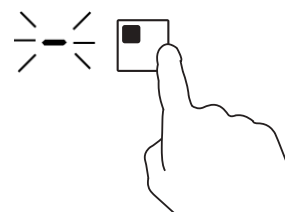


Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

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

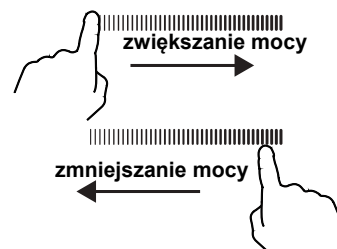


Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od początku od punktu 1.
- W trakcie gotowania możesz zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie.



Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to że:

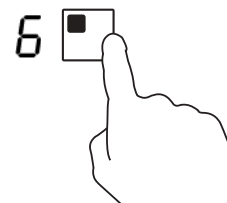
- nie postawiłeś garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej.

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

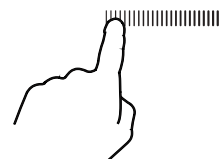
Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

Jak zakończyć gotowanie

Dotknij przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.



Wyłącz strefę grzewczą, dotykając suwaka w miejscu „0”.
Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.



Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.



Uważaj na gorące powierzchnie

Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może również służyć jako funkcja oszczędzania energii. Jeśli chcesz podtrzymać temperaturę garnków, użyj strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.



Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego możesz korzystać na dwa różne sposoby:

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

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej

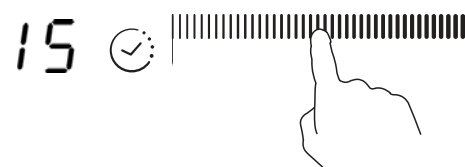
Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

Uwaga: możesz użyć minutnika, nawet jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej.

Dotknij przycisku regulatora czasowego, na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.



Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 5).



Dotknij przycisku regulatora czasowego ponownie, zacznie migać wartość „1”.

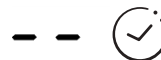


Ustaw czas, dotykając przycisku suwaka (np. 9), teraz ustawiony czas regulatora to 95 minut.



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

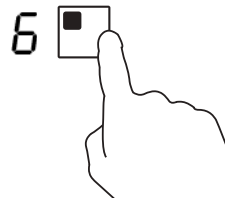
Po upływie ustawionego czasu będzie emitowany przez 30 sekund sygnał dźwiękowy i na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć „- -”.



b) Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

Ustawienie jednej strefy

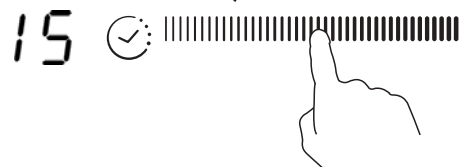
Dotknij przycisk wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić regulator czasowy.



Dotknij przycisku regulatora czasowego, na wyświetlaczu regulatora czasowego pojawi się „10” i zacznie migać „0”.



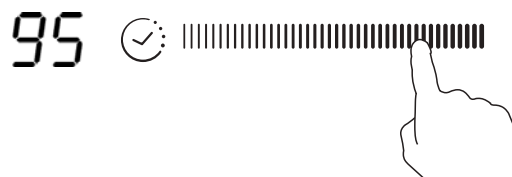
Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 5).



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



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



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

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



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



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

Ustawianie większej liczby stref:

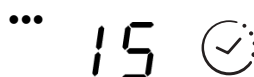
Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy.

Po ustawieniu czasu dla kilku stref grzewczych jednocześnie kropki dziesiętne odpowiednich stref grzewczych zaświecą się. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga.

Pokazano to poniżej:



(ustawienie na 15 minut)



(ustawienie na 45 minut)

Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i



kropka właściwa dla danej strefy będzie

(ustawienie na 30 minut)

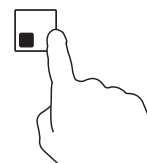
migać.

Pokazano to po prawej stronie:

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować działanie regulatora czasowego.



Dotknij przycisku regulatora czasowego. Wskaźnik zacznie migać.



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

Blokowanie elementów sterowania

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

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez chwilę.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknij przycisku blokady  i przytrzymaj go przez chwilę.	



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

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Włączanie trybu Pauza	
Dotknij przycisku blokady/trybu Pauza.	Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Dotknij przycisku blokady/trybu Pauza.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania . Płyta kuchenna wyłączy się po 10 minutach, jeśli nie wyjdiesz z trybu Pauza.

STREFY PODWÓJNE (wyłącznie modele CTP634SC)

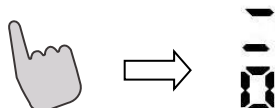
Na takiej strefie można korzystać z naczynia o średnicy od 160 mm do 290 mm, dysponując w ten sposób większą elastycznością.

STREFA ELASTYCZNA

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

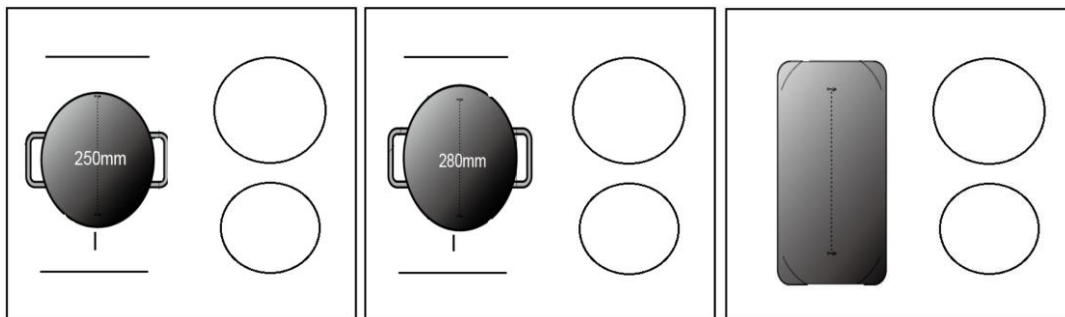
Jedna duża strefa

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



2. Najlepiej z dużej strefy korzystać w następujący sposób:

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

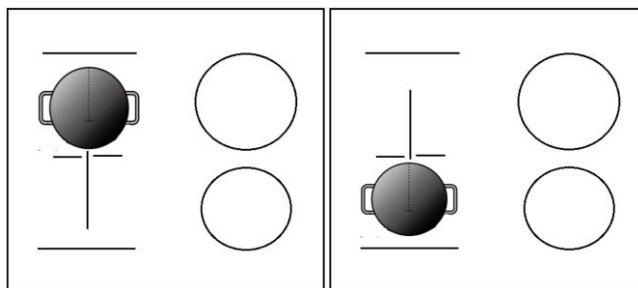


Nie zalecamy innych sposobów poza trzema wymienionymi powyżej, ponieważ może to wpłynąć na funkcję grzejną urządzenia.

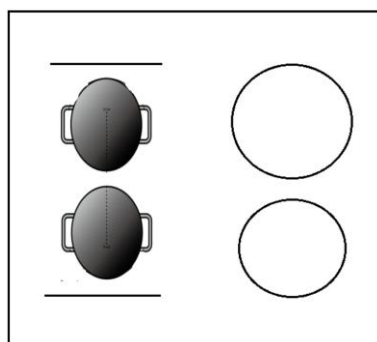
Dwie niezależne strefy

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

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



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



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

Funkcja Wi-Fi (WYŁĄCZNIE W PRZYPADKU MODELU CTP644SCWIFI)

Przede wszystkim należy pobrać aplikację Simply-Fy i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu mobilnym. Następnie zarejestrować swoją płytę indukcyjną. Szczegóły zamieszczono w załączniku.

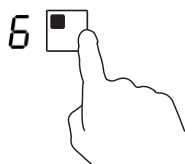
Aby korzystać z funkcji Wi-Fi, należy włączyć płytę i nacisnąć przycisk Wi-Fi. Dioda funkcji Wi-Fi miga szybko przez 5 sekund, co oznacza, że moduł Wi-Fi uruchamia się. Jeśli moduł Wi-Fi nawiąże połączenie z routerem, dioda funkcji Wi-Fi będzie świecić światłem stałym. W przeciwnym razie dioda funkcji Wi-Fi będzie migać w cyklach „1 s włączona, 1 s wyłączona”. Jeśli połączenie zostanie nawiązane prawidłowo, w aplikacji Simply-Fy możesz kontrolować różne informacje związane z płytą kuchenną, np. moc na danej strefie, pozostały czas nagrzewania.



Tryb Boost

Włączanie trybu Boost

Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej

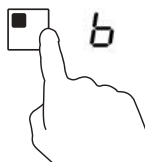


Dotknąć paska na wysokości litery „b”. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje litera „b”.

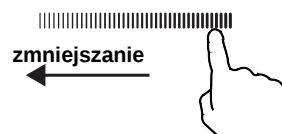


Wyłączanie trybu Boost

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



Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.



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

Uwaga: zaleca się włączenie okapu kuchennego na kilka minut przed gotowaniem i wyłączenie go po kilku minutach od zakończenia gotowania.

Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Włączanie trybu Pauza	
Dotknąć przycisku blokady/trybu Pauza.	Na wszystkich wskaźnikach pojawi się wskazanie „11”.
Odblokowywanie elementów sterowania	
Dotknąć przycisku blokady/trybu Pauza.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie Pauza, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania (I), a w sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania (I).

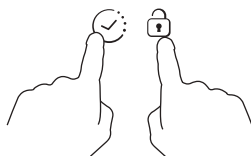
Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą

Włączyć płytę kuchenną, a następnie nacisnąć równocześnie przycisk minutnika i przycisk blokady.

Na minutniku pojawi się wskazanie „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,0 kW.



Przełączanie na inny poziom

Wybrać poziom mocy, dotykając suwaka. Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na minutniku będzie wyświetlany jeden z nich.

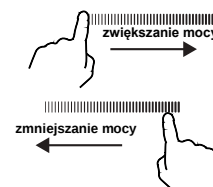
„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW.

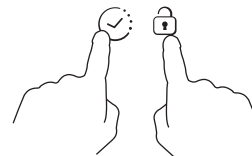
„P4”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc wynosi 7,0 kW.



Potwierdzanie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą

Nacisnąć równocześnie przycisk minutnika i przycisk blokady, aby potwierdzić. Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.



Seleccção dos recipientes de cozinha para cozinhar



sertã de ferro



panela de aço inoxidável



tacho de ferro



fervedor de ferro



chaleira de aço inoxidável esmaltado



caçarola esmaltada



frigideira de ferro

1. Há múltiplos recipientes indicados para utilização em cozedura na placa de indução. Esta placa de indução permitir-lhe-á identificá-los e testá-los, aplicando um dos métodos seguintes:

Coloque a panela sobre a zona de cozedura. Se no indicador desta zona de cozedura aparecer referido um nível de potência, significa que a panela é utilizável mas se, em vez disso, começar a piscar o símbolo "U", é sinal de que a panela não é própria para utilizar em placa de indução.

2. Coloque um íman na panela. Se houver atracção entre os dois elementos, significa que a panela é própria para cozedura em placa de indução.

Nota: O fundo do recipiente terá de conter materiais que permitam condução magnética.

A panela deverá ter base plana e diâmetro superior a 14 cm.

3. **Use recipientes cujo fundo tenha um diâmetro suficientemente grande para cobrir a demarcação da zona de cozedura.** A utilização de um recipiente com um diâmetro ligeiramente superior ao da zona de cozedura assegura uma utilização o mais eficiente possível da energia. Já a utilização de um recipiente com um diâmetro inferior ao da zona de cozedura implica uma eficiência de utilização da energia aquém da óptima. Além disso, recipientes com um diâmetro inferior a 140 mm poderão não ser detectados pela placa.

Limpeza e manutenção

A superfície da placa de indução pode ser limpa, segundo um dos processos indicados no quadro abaixo:

Tipo de sujidade	Como limpar	Material a utilizar na limpeza
Pouco sujo	Molhar com água quente e depois secar	Esponja
Muito sujo	Molhar com água quente e secar com uma esponja abrasiva própria para vidrocerâmica	Esponja especial para vidrocerâmica
Incrustações	Deitar vinagre branco sobre a incrustação e limpar depois com um pano macio, ou utilizar um detergente específico.	Folha adesiva específica para vidrocerâmica
Açúcar, plástico ou alumínio fundido	Para remover os resíduos, utilizar um raspador próprio para vidrocerâmica (para proteger o vidro, é preferível utilizar produtos à base de silicone)	Folha adesiva específica para vidrocerâmica

Nota: Antes de qualquer operação de limpeza, desligue sempre o aparelho da rede eléctrica.

Avárias e soluções

Em caso de anomalia, a placa de indução activa automaticamente as suas funções de protecção e dispara os códigos de protecção correspondentes:

Problema	Causa possível	Solução
F0/F1/F2	Avaria da ventoinha	Contactar o fornecedor
F3-F8	Avaria no sensor de temperatura	Contactar o fornecedor
E1/E2	Tensão eléctrica anómala	Verificar se há corrente eléctrica. Após a verificação, ligar de novo o aparelho
E3/E4	Temperatura anómala	Verificar a panela
E5/E6	Irradiação de calor insuficiente	Ligar de novo o aparelho depois de arrefecido

Esta é uma lista das avárias mais comuns.

Não desmonte a placa de indução por si, para evitar perigos e não provocar danos maiores.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA A CLIENTES

Antes de chamar o serviço de Assistência Técnica

Se o aparelho não funcionar, aconselhamos:

- Verificar se a ficha está bem adaptada na tomada de corrente;
- Verificar o quadro de avárias indicado acima.

Se não conseguir localizar a causa do problema de funcionamento:

desligue o aparelho, não lhe mexa e chame o Serviço de Assistência Técnica.

Declaração especial

Todo o conteúdo deste manual foi submetido a cuidadosa verificação. No entanto, o fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por erros ou omissões na impressão. Além disso, numa eventual revisão do Manual de Instruções, o fabricante reserva-se o direito de introduzir eventuais alterações técnicas, sem qualquer aviso prévio. O aspecto e cor do equipamento correspondem aos do produto actual.



ATENÇÃO! Não eliminar este produto como resíduo doméstico. É necessário que seja recolhido separadamente, para submeter a tratamento especial.

Este electrodoméstico está marcado de acordo com a Directiva Europeia 2012/19/CE sobre eliminação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Respeitando as directivas impostas sobre a eliminação deste produto, contribuirá para prevenir potenciais efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde que, diversamente, poderiam decorrer da sua eliminação inadequada.

Este símbolo aplicado no produto indica que não pode ser eliminado como resíduo doméstico normal e que tem de ser levado a um centro de recolha selectiva próprio para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Para mais informações sobre o tratamento, eliminação e reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais ou dirija-se à loja onde comprou o aparelho.

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

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

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

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

- 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.
- **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.
 - Pred zapiranjem pokrova mora biti površina kuhalne površine ohlajena.
 - **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom.
Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

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

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

Predstavitev izdelka

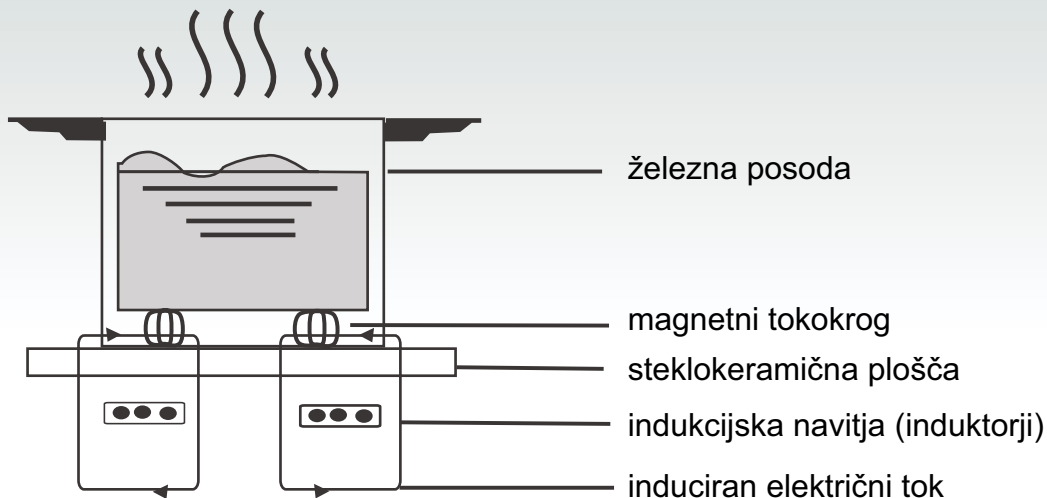
Indukcijska kuhalna plošča je primerna za vse načine kuhanja.

Opremljena je z elektromagnetnimi kuhališči, mikro-računalniškim krmiljenjem in številnimi koristnimi funkcijami, tako da je res idealna izbira za sodobne družine.

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

Princip delovanja

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



Varnost

Kuhalna plošča je namensko zasnovana za uporabo v gospodinjstvih.

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

● Zaščita pred pregrevanjem

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

● Zaznavanje premajhnih ali nemagnetnih predmetov

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

● Opozorilo o preostali toploti

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

● Samodejen izklop

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

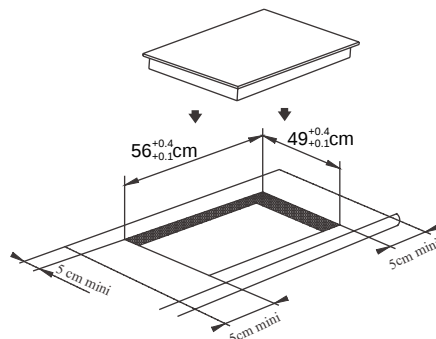
Izbrana stopnja	Kuhališče se avtomatsko izklopi po
1-3	8 urah
4-6	4 urah
7-9	2 urah

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

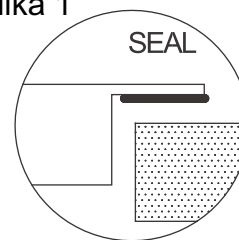
Opozorilo: Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče posvetovati z zdravnikom.

Vgradnja

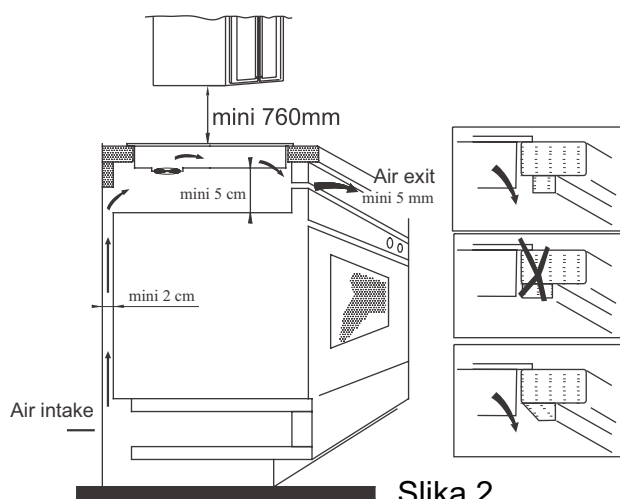
1. V kuhinjski pult izrežite luknjo ustrezne velikosti (mere so navedene na spodnji sliki). Okoli izreza mora ostati vsaj 50 mm površine. Kuhinjski pult mora biti debel vsaj 30 mm in izdelan iz na vročino odporne snovi. (mere so prikazane na sliki 1).



(tesnilo) Slika 1



2. Za brezhibno delovanje indukcijske kuhalne plošče je ključnega pomena zadostno zračenje; odprtine za zrak ne smejo biti zakrite. Prepričajte se, da je kuhalna plošča pravilno vgrajena, kot je to prikazano na sliki 2.

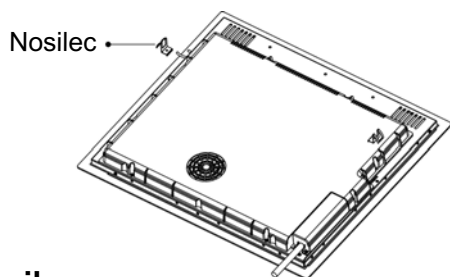


Slika 2

Odprtina za vstop zraka
Odprtina za izstop zraka

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

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



Opozorila:

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

4. Priključitev na električno omrežje

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

Napetost	Žična povezava				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2		N	
	Črna	Rjava		Modra	Rumena/zelena
220-240V~	1	2	3	4	5
		L		N	
	Črna in Rjava		Modra	Rumena/zelena	

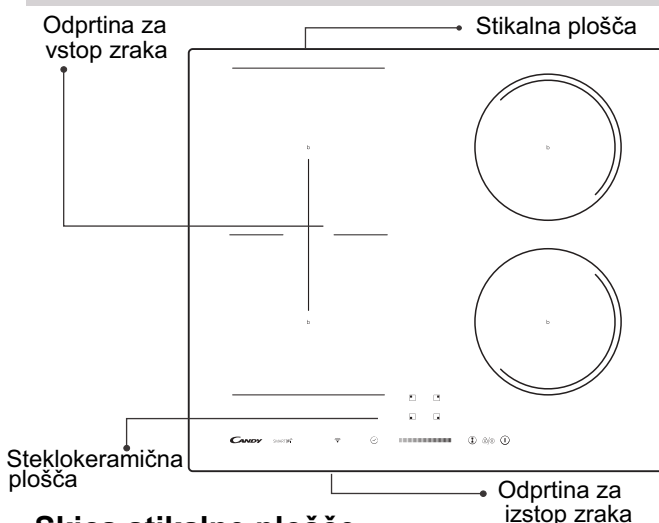
Če je priključni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, to delo prepustite strokovnjaku pooblaščenega servisa, ki ima na voljo ustrezno orodje; tako se boste izognili nepotrebnemu tveganju.

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

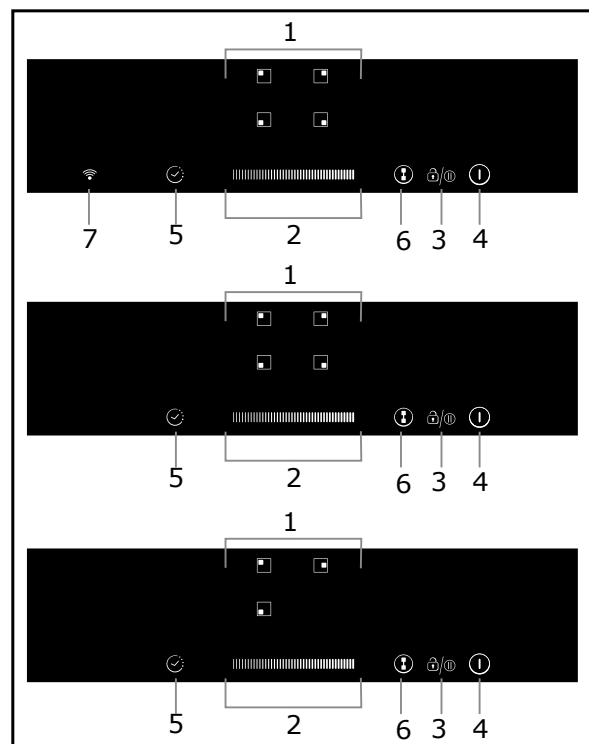
Priključni kabel ne sme biti upognjen ali stisnjen.

Redno preverjajte stanje kabla; zamenjavo prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom.

Skica indukcijske kuhhalne plošče



Skica stikalne plošče



1. Kontrolni gumbi za izbiro ogrevalne površine.
2. Gumb za uravnavanje moči/časa
3. Kontrolni gumb za zaklep/premor
4. Gumb za VKLOP/IZKLOP
5. Časovnik
6. Gumb za uravnavanje prilagodljivega kuhališča (le pri nekaterih modelih)
7. Upravljanje preko povezave Wi-Fi

Navodila za uporabo

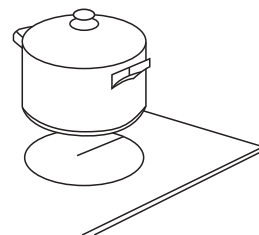
Začnite kuhati

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

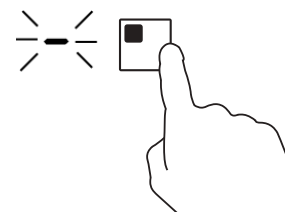


Na kuhalno cono, ki jo želite uporabiti, namestite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta spodnji del posode in površina kuhalne cone čista in suha.

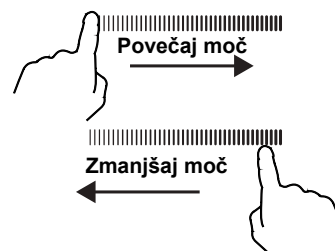


Ko se dotaknete kontrolnega gumba za izbiro ogrevalne cone, bo indikator poleg tipke utripal



Z dotikom drsnika izberite nastavitve ogrevanja

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



Če zaslon utripa izmenično z nastavitvijo ogrevanja

To pomeni, da:

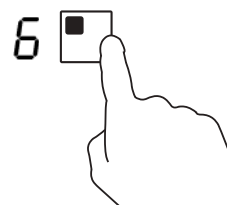
- posode niste postavili na pravilno kuhalno cono, ali
- da posoda, ki jo uporabljate, ni primerna za indukcijsko kuhanje, ali
- je posoda premajhna ali ni pravilno postavljena na kuhalno cono.

Plošča se ne bo segrevala, dokler na kuhalni coni ne bo ustrezne posode.

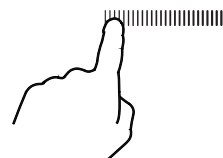
Zaslon se bo samodejno izklopil po 2 minutah, če na plošči ne bo ustrezne posode.

Konec kuhanja

Dotaknite se območja na kontrolni enoti, katerega bi radi izklopili.



Kuhhalno cono izklopite tako, da se dotaknete drsnika in ga povlečete na "0".
Preverite, ali zaslon prikazuje »0«.



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



Pazite na vroče površine

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



Časovnik

Časovnik lahko uporabite na dva različna načina:

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

a) Uporaba časovnika kot minutni opomnik

Če ne izberete nobene kuhhalne cone

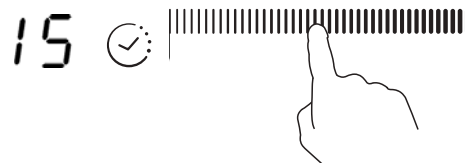
Prepričajte se, da je kuhhalna plošča vklopljena.

Opomba: minutni opomnik lahko uporabite tudi, če ne izberete nobene kuhhalne cone.

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



Izberite čas z dotikanjem drsnika. (primer 5)



Ponovno se dotaknite časovnika, utripala bo »1«



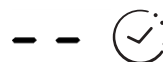
Nastavite čas z dotikanjem drsnika (primer 9), sedaj je časovnik nastavljen na 95 minut.



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

Zvočni signal bo piskal 30 sekund, indikator

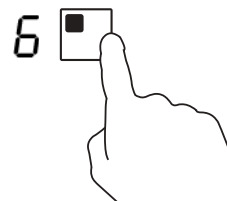
časovnika pa po preteku nastavljenega časa prikazuje »- -«.



b) Nastavitev časovnika za izklop ene ali več kuhalnih con

Nastavitev ene cone

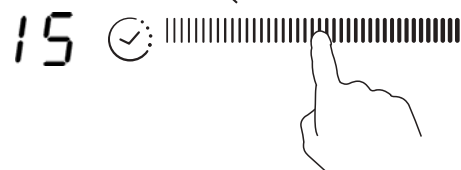
Dotaknite se območja na kontrolni enoti, za katerega bi radi nastavili časovnik.



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



Izberite čas z dotikanjem drsnika. (primer 5)



Ponovno se dotaknite časovnika, utripala bo »1«.



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



Ko je čas nastavljen, bo časovnik takoj pričel odštevati. Zaslon bo prikazoval preostali čas.
 OPOMBA: Rdeča pika poleg indikatorja stopnje bo zasvetila in s tem pokazala, da je cona izbrana.



Ko časovnik za kuhanje poteče, se ustrezna kuhalna cona samodejno izklopi.



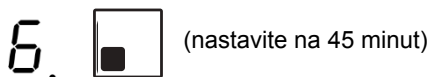
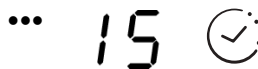
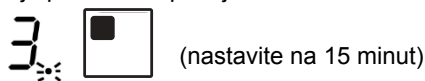
Ostale kuhalne cone bodo delovale še naprej, če ste jih prej vklopili.

Nastavitev več con:

Koraki za nastavitev več con so podobni korakom za nastavitev ene cone;

Ko hkrati nastavite čas za več kuhalnih con, so vklopljene decimalne pike ustreznih kuhalnih con. Minuten prikaz prikazuje min. časovnik. Pika ustreznega območja utripa.

Kot je prikazano spodaj:



Ko časovnik preneha odštevati, se bo ustrezna cona izklopila. Nato se bo prikazal nov min. časovnik in

pika



(nastavite na 30 minut)



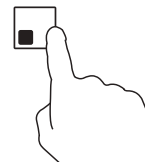
ustrezne cone bo utripala.

Kot je prikazano na desni:

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

c) Preklic časovnika

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



Ko se dotaknete kontrolnega gumba časovnika, prične utripati indikator.



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



Zaklepanje kontrolnih gumbov

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

Zaklepanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga  nekaj časa pridržite.	Zaslon časovnika bo prikazal »Lo«
Omogočanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se gumba za zaklepanje in ga  nekaj časa pridržite.	



Ko je kuhalna plošča v načinu zaklepa, so vsi kontrolni gumbi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP onemogočeni. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP, vendar boste morali v naslednjem dejanju najprej odkleniti kuhalno ploščo.

Način premora

- Namesto da kuhalno ploščo izklopite, lahko za nekaj časa zaustavite segrevanje.
- Ob vklopu načina premora so vsi kontrolni gumbi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP, onemogočeni.

Vklop načina premora	
Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklep/premor.	Na vseh zaslonih se bo prikazalo število 11.
Izklop načina premora	
Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklep/premor.	



Ko je kuhalna plošča v načinu premora, so vsi kontrolni gumbi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP , onemogočeni. Indukcijsko kuhalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP . Kuhalna plošča se bo izklopila po 10 minutah, če ne boste izklopili načina premora.

DVOJNA OBMOČJA (samo pri modelih CTP634SC)

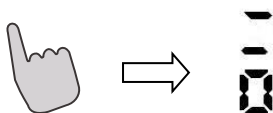
Območje lahko uporabljate kot kuhališče s premerom 160–290 mm, kar vam zagotavlja več prilagodljivosti med kuhanjem.

PRILAGODLJIVO KUHALIŠČE (samo pri modelih CTP634SC, CTP643SC, CCTP644S in CTP644SCWIFI)

- Kuhališče lahko uporabljate kot eno kuhhalno območje ali kot dve različni območji, odvisno od trenutnih potreb kuhanja.
- Območje je sestavljeno iz dveh ločenih induktorjev, ki jih lahko upravljate posebej.

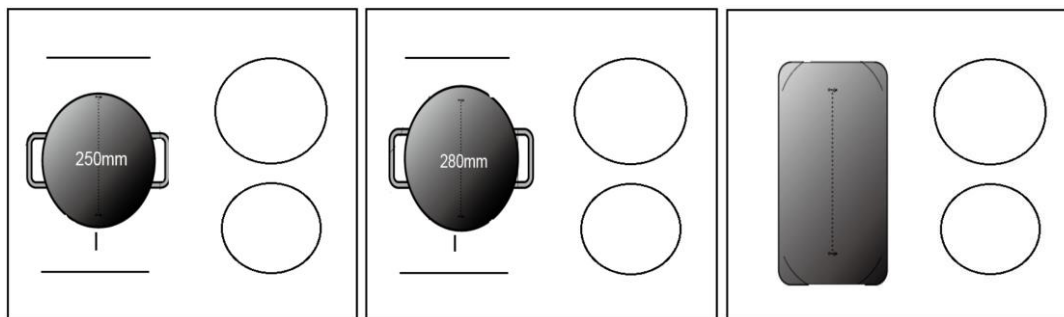
Kot eno veliko kuhhalno območje

- Če želite prosto kuhališče uporabiti kot eno veliko kuhhalno območje, se dotaknite gumba za uravnavanje prilagodljivega kuhališča.



- Pri uporabi velikega območja upoštevajte naslednja priporočila:

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

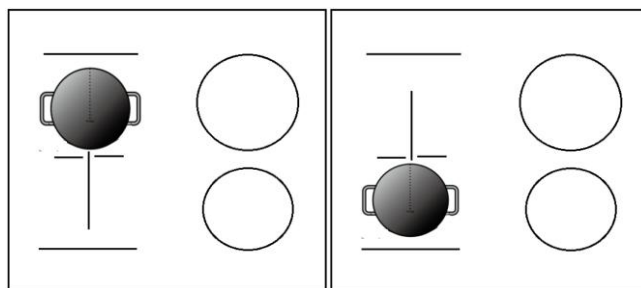


Odsvetujemo posluževanje drugih postopkov, ki niso med zgoraj omenjenimi, saj lahko to vpliva na segrevanje naprave.

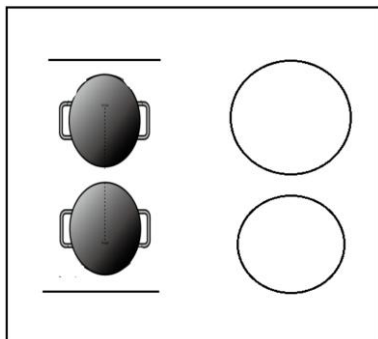
Kot dve neodvisni kuhhalni območji

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

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



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



Pozor: Preverite, ali je premer ponve večji od 12 cm.

Funkcija upravljanja preko povezave Wi-Fi (SAMO PRI MODELU CTP644SCWIFI)

Najprej prenesite program Simply-Fy in ga namestite na svojo prenosno napravo. Nato prijavite svojo indukcijsko ploščo.

Za več informacij glejte prilogo.

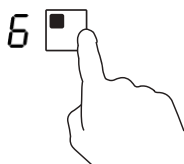
Če želite uporabiti funkcijo upravljanja prek povezave Wi-fi, vklopite ploščo in pritisnite gumb Wi-Fi. LED-lučka povezave Wi-Fi bo pet sekund hitro utripala, kar pomeni, da se modul Wi-Fi zaganja. Če se modul Wi-Fi poveže z usmerjevalnikom, LED-lučka gori ves čas. V nasprotnem primeru bo LED-lučka povezave 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 plošči, npr. moč kuhališča in preostali čas segrevanja.



Način Boost

Vklop načina Boost

Dotaknite se kontrolne enote za izbiro ogrevalne površine.

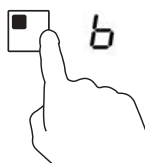


Drsnik premaknite na »b«. Preverite, ali zaslon prikazuje »b«.



Izklop načina Boost

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



Z dotikom drsnika izberite nastavev ogrevanja.



- Funkcija deluje na katerem koli kahalnem območju.
- Nastavitve kahalnega območja se po 5 minutah ponastavijo nazaj na prvotne.
- Če je območje prvotno nastavljeno na 9, se bo na to vrednost povrnilo po 5 minutah.

Opomba: Priporočamo, da napo vklopite nekaj minut pred začetkom kuhanja in jo nato nekaj minut po koncu kuhanja izklopite.

Način premora

- Namesto da kahalno ploščo izklopite, lahko za nekaj časa zaustavite segrevanje.
- Ob vklopu načina premora so vsi kontrolni gumbi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP, onemogočeni.

Vklop načina premora	
Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklep/premor.	Na vseh zaslonih se bo prikazalo število 11.
Omogočanje kontrolnih gumbov	
Dotaknite se kontrolnega gumba za zaklep/premor.	



Ko je kahalna plošča v načinu premora, so vsi kontrolni gumbi, razen gumba za VKLOP/IZKLOP (I) onemogočeni.

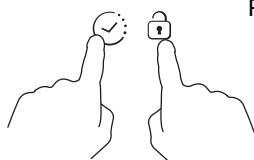
Indukcijsko kahalno ploščo lahko v nujnih primerih vedno izklopite z gumbom za VKLOP/IZKLOP (I) .

Funkcija uravnavanja moči

- Indukcijski kuhalni plošči lahko nastavite največjo raven moči, pri čemer lahko izbirate med različnimi ravnmi.
- Indukcijske kuhalne plošče lahko samodejno omejijo raven delovanja tako, da delujejo pri nižji moči, kar zmanjša tveganje preobremenitve.

Vklop funkcije uravnavanja moči

Vklopite kuhalno ploščo, nato pa istočasno pritisnite časovnik in gumb za zaklep.



Na zaslonu časovnika se bo prikazal napis »P5«, kar pomeni, da kuhalna plošča deluje z močjo ravni 5. Privzeti način delovanje je 7,0 Kw.

Sprememba ravni moči

Z dotikom drsnika izberite raven moči. Na voljo je pet ravni, tj. od »P1« do »P5«.

Zaslon časovnika bo prikazal izbrano raven.

»P1« – največja dosežena moč delovanje je 2,5 Kw.

»P2« – največja dosežena moč delovanje je 3,5 Kw.

»P3« – največja dosežena moč delovanje je 4,5 Kw.

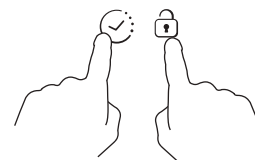
»P4« – največja dosežena moč delovanje je 5,5 Kw.

»P5« – največja dosežena moč delovanje je 7 Kw.



Potrditev in izhod iz funkcije uravnavanja moči

Za potrditev istočasno pritisnite časovnik in gumb za zaklep. Kuhalna plošča se bo izklopila.



Izbira ustreznih posod



železna ponev za ocvrte jedi



lonec iz nerjavečega jekla



železna ponev



železen lonec



kotliček iz emajliranega nerjavečega jekla



emajliran lonec



železna ponev

Na indukcijski kuhalni plošči lahko kuhate v različnih posodah.

1. Ta indukcijska kuhalna plošča prepozna številne posode; uporabnost teh lahko preverite s preprostim preizkusom:

Postavite posodo na kuhališče. Če se za izbrano ploščo prikaže stopnja moči, je posoda ustrezna. Če pa namesto tega utripa črka „U“, posoda ni primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.

2. Približajte magnet dnu posode. Če snov privlači magnet, je posoda primerna za kuhanje na indukcijski kuhalni plošči.

Opomba: Dno posode mora biti izdelano iz magnetnega materiala.

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

3. **Uporabite posodo, katere dno je enakega premera kot oznaka na izbranem kuhališču.**

Nekoliko širša posoda bo zagotovila maksimalno učinkovito izrabo energije. Če uporabite manjšo posodo, bo učinkovitost manjša od pričakovane. Možno je, da kuhališče ne zazna posode s premerom pod 140 mm.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje indukcijske kuhalne plošče je povsem enostavno:

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

Opomba: Pred čiščenjem izklopite aparat.

Prikaz in odpravljanje nepravilnosti v delovanju

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

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

Servisiranje

Če se kuhalna plošča pokvari:

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

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



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

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2012/19 o odpadni električni in elektronski opre (WEEE).

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

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

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

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

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: NARIADENIA (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 odstraňte 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 nevhodných chráničov môže spôsobiť nehody.
- Vždy používajte vhodný riad.
- Hrniec položte vždy do stredu používanej varnej zóny.
- Nikdy nič nekladte na ovládací panel.
- Povrch varnej dosky nepoužívajte ako dosku na krájanie.
- Prostriedky na odpojenie musia byť integrované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s pravidlami zapojenia elektrického vedenia.— V pokynoch sa uvádza typ používaného napájacieho kábla, pričom sa zohľadňuje teplota 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.

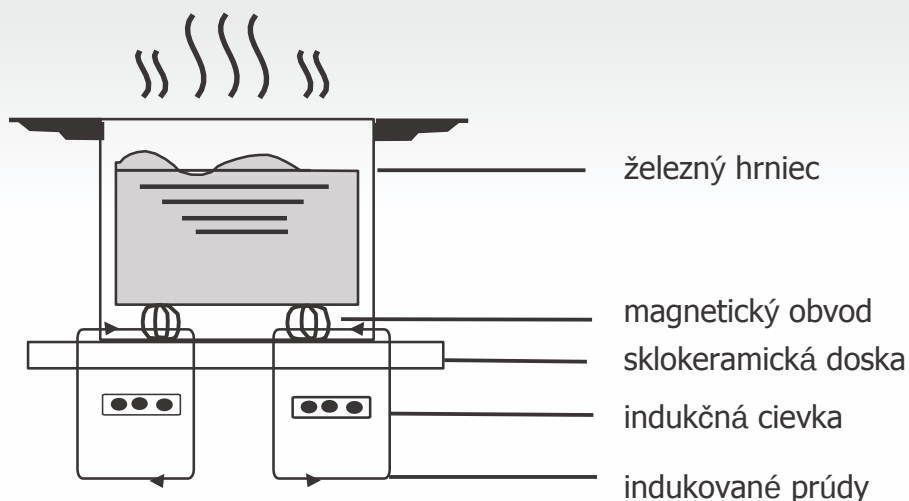
Predstavenie výrobku

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 spoločnosť CANDY snaží svoje výrobky neustále vylepšovať, vyhradzuje 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:

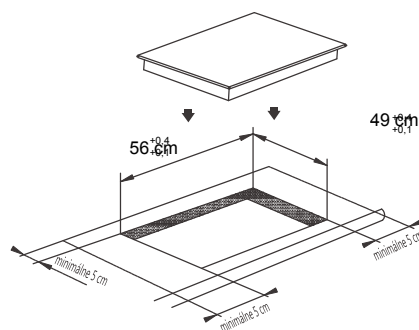
Úroveň výkonu	Ohrevná zóna sa automaticky vypína po
1~3	8 hodinách
4~6	4 hodinách
7~9	2 hodinách

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

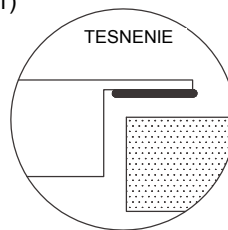
Varovanie: Každý, kto používa kardiostimulátor, sa musí o používaní indukčnej varnej dosky poradiť s lekárom.

Inštalácia

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

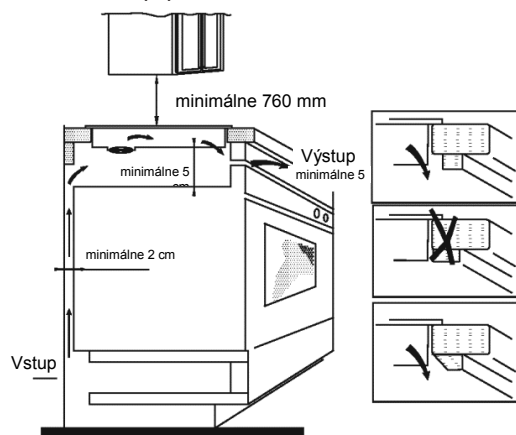


Obrázok (1)



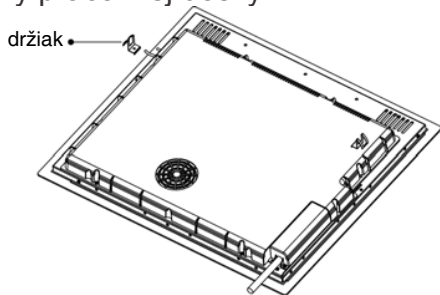
2. Je dôležité, aby bola indukčná doska dobre odvetrávaná a aby nebol blokovaný vstup ani výstup vzduchu. Podľa obrázku (2) skontrolujte, či je varná doska správne nainštalovaná.

Obrázok (2)



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

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.



Varovania:

- (1) Indukčnú varnú dosku musí inštalovať odborné spôsobilá osoba. Máme k dispozícii vlastných kvalifikovaných inštalátorov. 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.

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 a frekvencia	Pripojenie vodičov				
380 – 415 V 3N~	1 L1	2 L2	3 N	4 N	5 Žltozelený
	Čierny	Hnedý	Modrý		
220 – 240 V~	1 L	2 L	3 N	4 N	5 Žltozelený
	Čiernohnedý		Modrý		

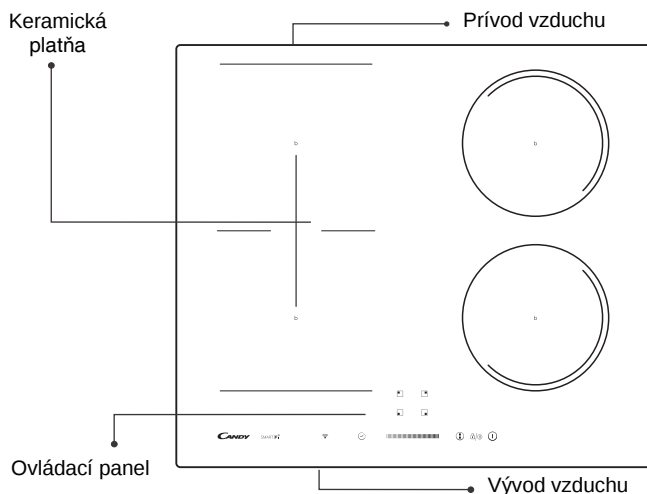
Obrázok (3)

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

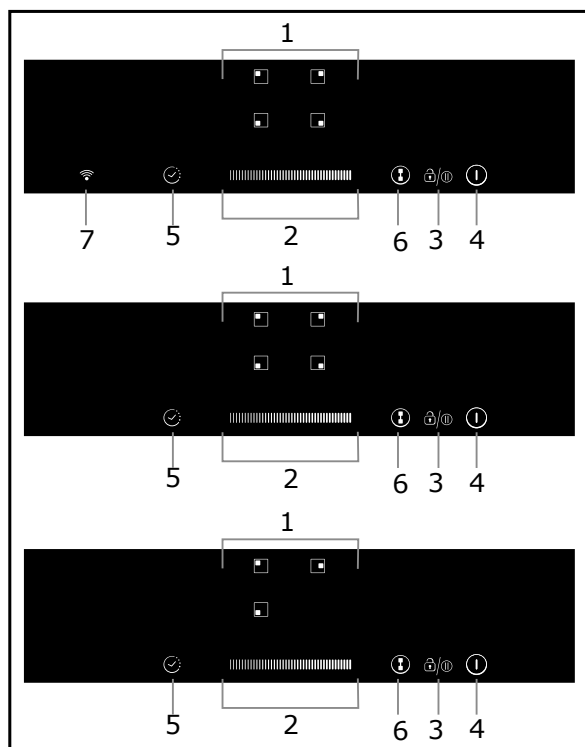
Ak sa zariadenie pripája priamo k sieti, musí sa nainštalovať všepólový istič s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm. Inštalatér musí zaistiť správne elektrické pripojenie a súlad s bezpečnostnými predpismi.

Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať. Kábel sa musí pravidelne kontrolovať a výmenu smie vykonať len odborne spôsobilá osoba.

Nákres indukčnej varnej dosky:



Schematický nákres ovládacieho panela



1. Ovládače výberu ohrevnej zóny
2. Tlačidlo na ovládanie výkonu/časomeru
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel/prerušenia varenia
4. Vypínač
5. Ovládač časovača
6. Ovládač flexibilnej zóny (nie je na všetkých modeloch)
7. Ovládač WIFI

Pokyny na používanie

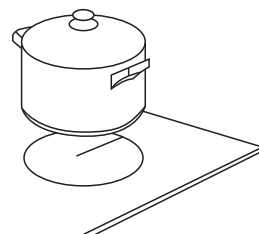
Začatie varenia

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

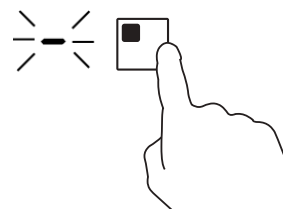


Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.

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

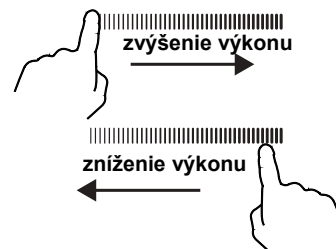


Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, indikátor vedľa tlačidla bude blikať



Dotykom posuvného ovládača zvolíte teplotný stupeň

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



Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

Znamená to, že:

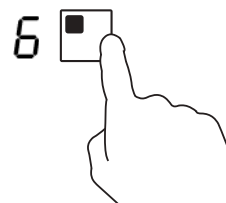
- neumiestnili ste hrniec na správnu varnú zónu alebo
- hrniec, ktorý používate, nie je vhodný pre indukčné varenie alebo
- hrniec je príliš malý alebo nie je správne umiestnený v strede varnej zóny.

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

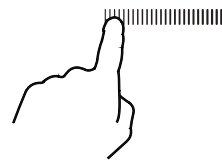
Ak na varnú dosku neumiestníte vhodný hrniec, po 2 minútach sa displej automaticky vypne.

Dokončenie varenia

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



Varnú zónu vypnite dotykcom posuvníka na „0“.
Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.



Celú varnú dosku vypnite dotykcom ovládača Zapnúť/Vypnúť.



Dávajte pozor na horúce povrchy

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



Ovládač časovača

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako minútku. V takom prípade časovač nevypne po uplynutí nastaveného času žiadnu varnú zónu.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí nastaveného času. Časovač je možné nastaviť maximálne na 99 minút.

a) Používanie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

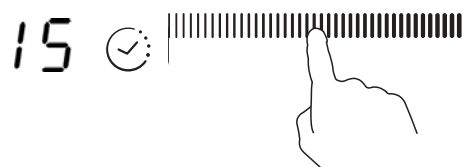
Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: minútku môžete použiť, aj keď nevyberáte žiadnu varnú zónu.

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



Dotykcom posuvného ovládača nastavte čas. (napr. 5)



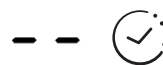
Znovu sa dotknite ovládača časovača, bude blikáť „1“



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



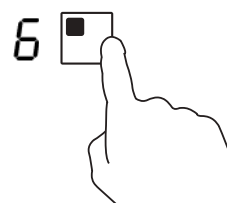
Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. Zvuková signalizácia bude znieť 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazuje „-“, keď sa nastavený čas skončil.



b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Nastavenie jednej zóny

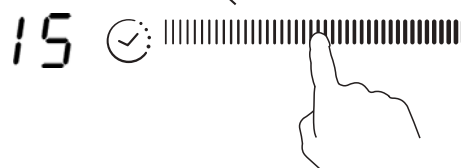
Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny zvolíte tú, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



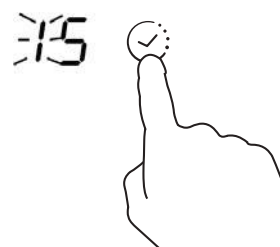
Dotknite sa ovládača časovača, v zobrazení časovača sa zobrazí „10“ a bliká „0“.



Dotykom posuvného ovládača nastavte čas. (napr. 5)



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



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



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

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



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



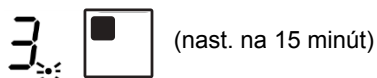
Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

nastavenie viacerých zón:

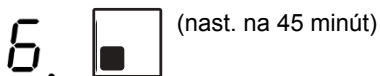
Postup na nastavenie viacerých zón je podobný postupu nastavenia jednej zóny;

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

Zobrazenie ako nižšie:



(nast. na 15 minút)



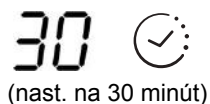
(nast. na 45 minút)

Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač

a bodka

zodpovedajúcej zóny bude blikáť.

Zobrazenie ako vpravo:



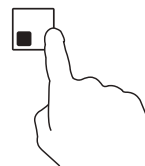
(nast. na 30 minút)



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

c) Zrušenie časovača

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



Pri dotyku ovládača časovača indikátor bliká.



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

Uzamykanie ovládačov

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

Uzamknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia  .	Indikátor časovača zobrazí „Lo“
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia  .	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť , ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

Režim pauzy

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete prerušiť ohrev.
- Po aktivácii režimu pauzy sa deaktivujú všetky ovládače, okrem vypínača.

Aktivácia režimu pauzy	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	Všetky indikátory zobrazia „11“
Skončenie režimu pauzy	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača Zapnúť/Vypnúť . V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom Zapnúť/Vypnúť . Ak neskončíte režim pauzy, varná doska sa vypne po 10 minútach.

DVOJITÉ ZÓNY (Iba modelyCTP634SC)

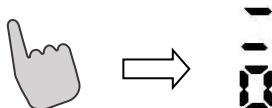
V tejto zóne sa môžu používať nádoby na varenie s priemerom od 160 mm do 290 mm, aby bola na zóne väčšia flexibilita.

FLEXIBILNÁ OBLASŤ

- Táto oblasť sa dá použiť ako jednotlivá zóna alebo ako dve rôzne zóny, v závislosti od požiadaviek pri varení.
- Flexibilnú zónu tvoria dva nezávislé indukory, ktoré sa dajú ovládať oddelene.

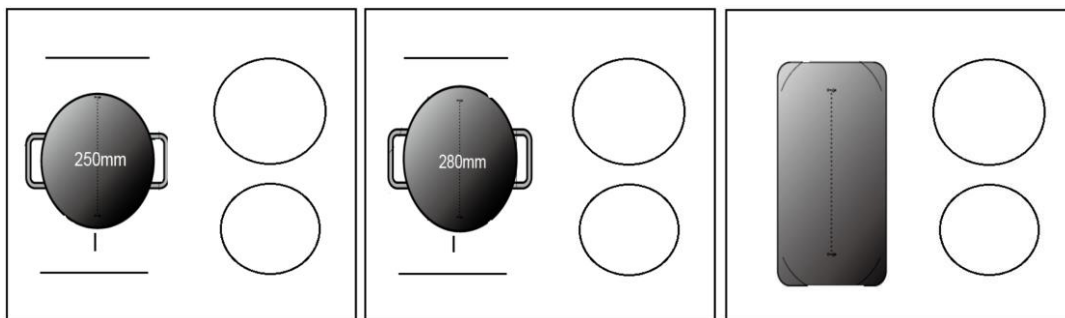
Veľká zóna

1. Ak chcete aktivovať voľnú oblasť ako samostatnú veľkú zónu, stlačte ovládač flexibilnej zóny.



2. Veľkú zónu vám odporúčame použiť nasledujúcim spôsobom:

Na nádoby na varenie: nádoby na varenie s priemerom 250 mm alebo 280 mm (dajú sa použiť štvorhranné alebo oválne nádoby)

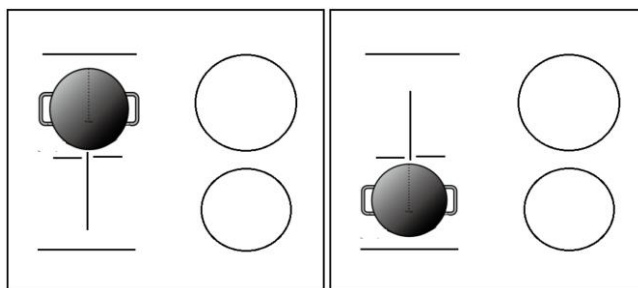


Neodporúčame vám iné operácie okrem vyššie uvedených, pretože to môže ovplyvniť ohrev spotrebiča

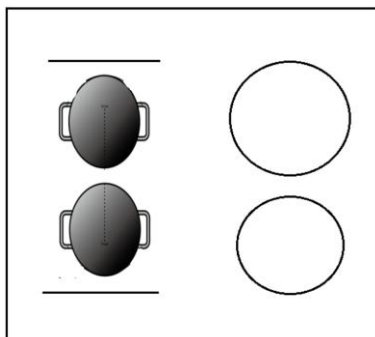
Dve osobitné zóny

Ak chcete flexibilnú oblasť použiť ako dve samostatné zóny, môžete si zvoliť dve rôzne voľby ohrevu.

(a) Položte nádobu na varenie na pravú hornú alebo pravú dolnú oblasť flexibilnej zóny.



(b) Položte dve nádoby na varenie na obe diely flexibilnej zóny.



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

Funkcia WIFI (IBA PRE CTP644SCWIFI)

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.

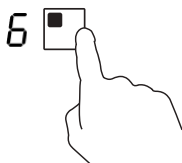
Ak chcete použiť funkciu WIFI, zapnite varnú dosku a stlačte tlačidlo WIFI. LED WIFI rýchlo bliká 5 sekúnd, čo znamená, že sa spúšťa modul WIFI. Ak sa modul WIFI pripojí k smerovaču, LED WIFI zostane po celý čas svietiť. Inak bude LED WIFI blikáť v 1-sekundových cykloch. Ak sa správne pripojíte, môžete pomocou Simply-Fy nájsť mnoho informácií o varnej doske, napr. výkon zóny, čas pretrvávajúceho zohriatia.



Režim posilňovača

Aktivácia funkcie posilňovača

Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny.

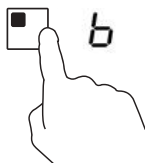


Dotknite sa posuvného ovládača na „b“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „b“.



Zrušenie režimu posilňovača

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



Dotykom posuvného ovládača zvolíte teplotný stupeň.



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

Poznámka: Niekoľko minút pred varením sa odporúča zapnúť odsávanie pary a niekoľko minút po ukončení varenia odsávanie vypnúť.

Režim pauzy

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete prerušiť ohrev.
- Po aktivácii režimu pauzy sa deaktivujú všetky ovládače, okrem vypínača.

Aktivácia režimu pauzy	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	Všetky indikátory zobrazia „11“
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa ovládača zámky/pauzy.	



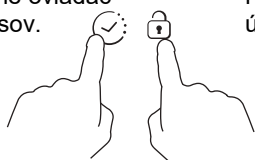
Keď je varná doska v režime uzamknutia, budú deaktivované všetky ovládače okrem vypínača , v prípade núdze budete môcť indukčnú varnú dosku  vypnúť.

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.

Aktivácia funkcie ovládania výkonu

Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne ovládač časomeru a tlačidlo zamknutia klávesov.



Na indikátore časomeru sa zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je 7,0 kW.

Ak chcete prepnúť na inú úroveň

Dotykom posuvného ovládača zvolte úroveň výkonu. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“.
Indikátor časomeru zobrazí jednu z nich.

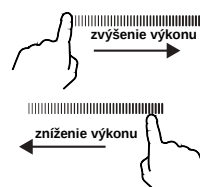
„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.

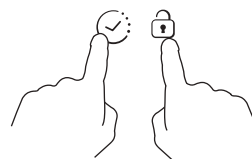
„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.

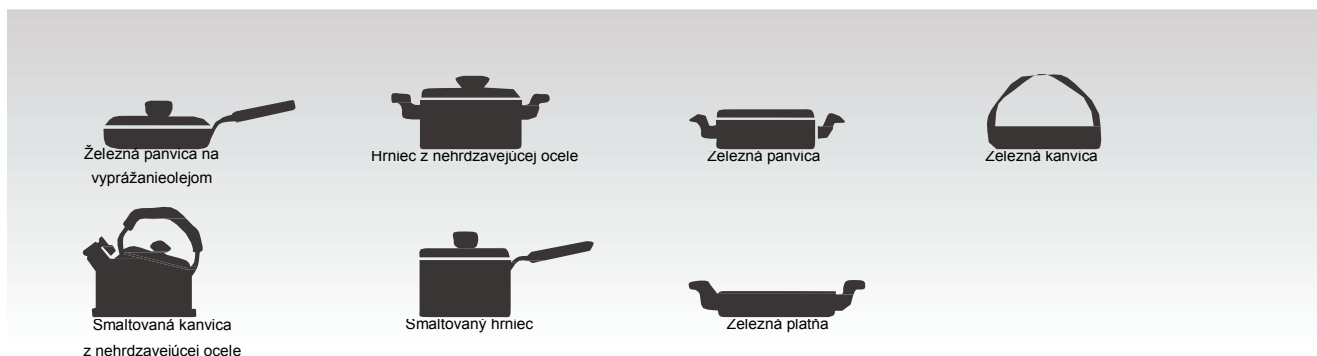
„P5“: maximálny výkon je 7,0 kW.



Potvrdenie a výstup z funkcie ovládania výkonu

Stlačte súčasne ovládač časomeru a tlačidlo zamknutia klávesov na potvrdenie.
Varná doska sa tým vypne.





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 hrnec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrnec užší než je 140 mm nemusí varná doska zaznamenať.

Čistenie a údržba

Povrch indukčnej varnej dosky sa dá ľahko čistiť nasledujúcim spôsobom:

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 príľnavá látka pre sklokeramiku
Cukríky, roztavený hliník alebo plast	Na odstránenie zvyškov použite špeciálnu škrabku pre sklokeramiku (najlepší je silikónový produkt)	Špeciálna príľnavá 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:

Porucha	Možná príčina	Riešenia
F0/F1/F2	Porucha ventilátora	Kontaktujte dodávateľa
F3-F8	Porucha teplotného snímača	Kontaktujte dodávateľa
E1/E2	Neštandardné napätie v napájaní	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zariadenie zapnite, keď sa obnoví normálny stav napájania.
E3/E4	Neštandardná teplota	Skontrolujte hrniec
E5/E6	Zlé vyžarovanie tepla vo varnej zóne	Znovu spustite po ochladení varnej zóny

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.



LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebne je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.

Toto zariadenie je označené podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

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

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

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

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