

Haier

Instructions Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per il piano di cottura a induzione

ITALIANO

Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction

FRANÇAIS

Manual de instrucciones de la encimera de inducción

ESPAÑOL

Návod k použití pro indukční varnou desku

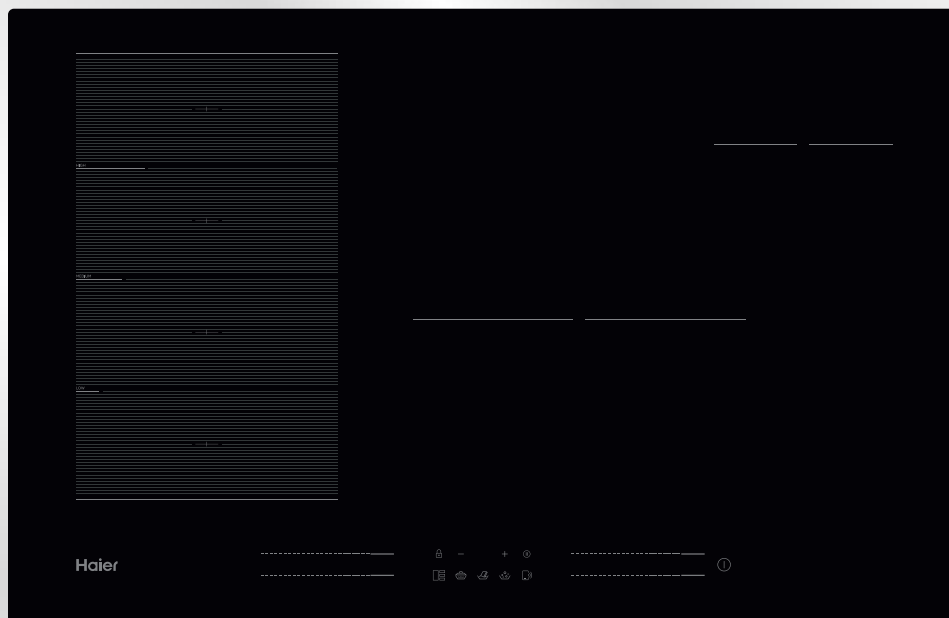
ČEŠTINA

Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky

SLOVENČINA

Manual de Instruções para Placa de Indução

PORTUGUÊS



HAMTSJ86MC/1

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

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Introduction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	8
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product.....	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware.....	10
3.3 How to use	10
3.3.1 Start cooking	10
3.3.2 Finish cooking	11
3.3.3 Using the Boost function	12
3.3.4 Flexible Area.....	12
3.3.5 French Plaque.....	14
3.3.6 Locking the Controls	14
3.3.7 Pause Mode	15
3.3.8 Power Management Function	15
3.3.9 Timer control	16
3.3.10 Default working times	18
3.3.11 Cook with me function	19
3.3.12 Special function	20
4. Cooking Guidelines	20
4.1 Cooking Tips	20
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	20
4.1.2 Searing steak	21
4.1.3 For stir-frying	21
4.2 Detection of Small Articles	21
5. Heat Settings	21
6. Care and Cleaning	22
7. Hints and Tips	23
8. Failure Display and Inspection.....	24

9. Installation	26
9.1 Selection of installation equipment.....	26
9.2 Before installing the hob, make sure that.....	27
9.3 After installing the hob, make sure that.....	28
9.4 Before locating the fixing brackets	28
9.5 Adjusting the bracket position	28
9.6 Cautions	29
9.7 Connecting the hob to the mains power supply.....	29

1. Foreword

Hereby, Candy Hoover Group Srl declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant Statutory Requirements (for the UKCA market). The full text of the declaration of conformity is available at the following internet address: www.candy-group.com

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

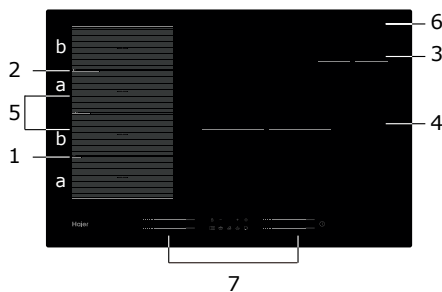
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

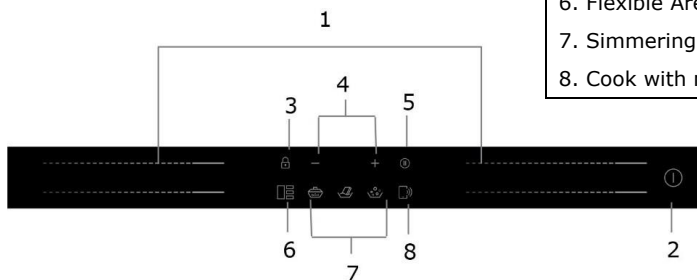
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 2000/3200 W zone
2. Max. 2000/3200 W zone
3. Max. 1400/2000 W zone
4. Max. 3000/3600 W zone
5. Max. 3000/3600 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

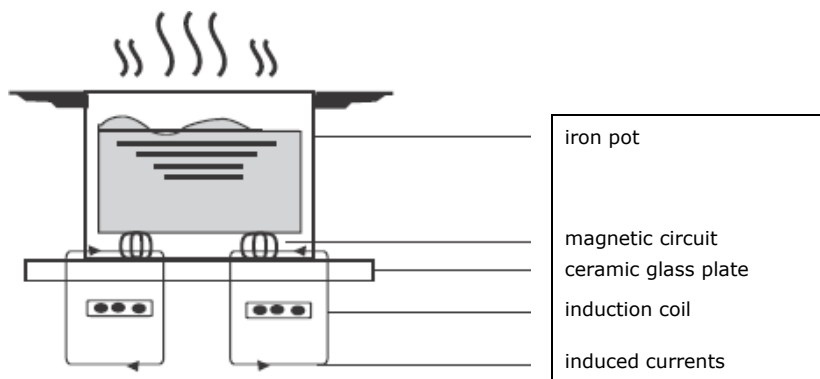
2.2 Control Panel



1. Heating zone power controls
2. ON/OFF control
3. Keylock control
4. Timer control
5. Pause control
6. Flexible Area control
7. Simmering, Melting, Boiling
8. Cook with me control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic fields generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HAMTSJ86MC/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size (mm)	800X520X56
Building-in Dimensions (mm)	750X480

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

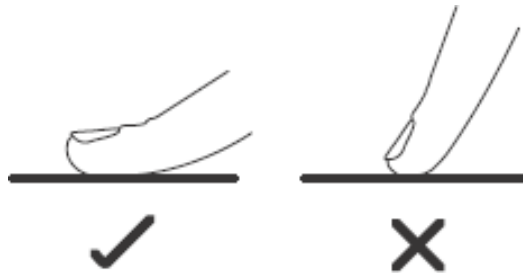
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexing zone	80*	200*400

*In order to allow a correct pan detection, the pot should be placed within the perimeter of area «a» or «b», not between area «a» and «b».

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

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



3.2 Choosing the right Cookware



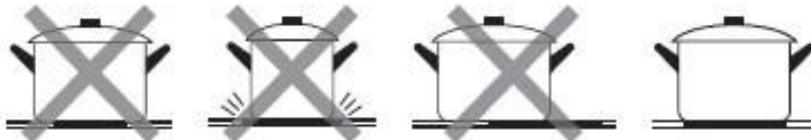
- Only use cookware with a base suitable for Induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 80 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


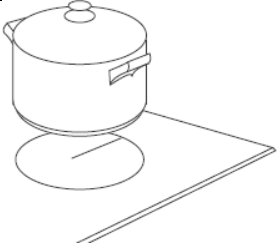
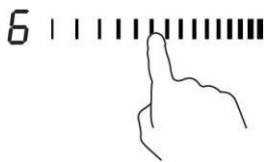
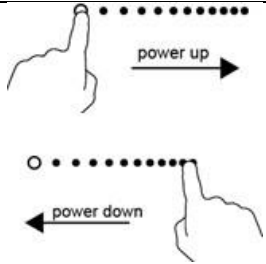


Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>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.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash.</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

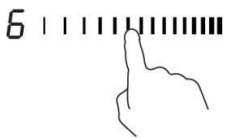
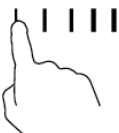
This means that:



- 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.

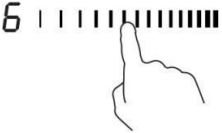

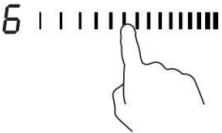

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to "1". Make sure the display shows "0".</p>	

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

3.3.3 Using the Boost function

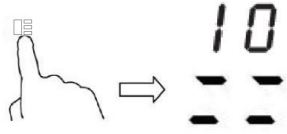
Activate the boost function	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".</p>	
Cancel the Boost function	
<p>Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.</p>	
<p>Choose any power level of the touch control and the Boost function will be deactivated.</p>	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original power setting equals 0, it will decrease to 14 after 5 minutes.

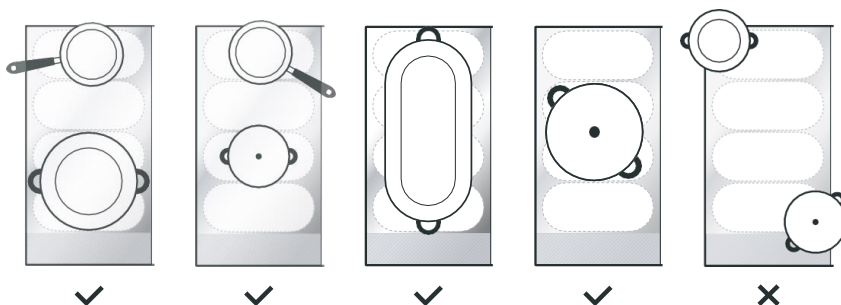
3.3.4 Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as four independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of 4 independent inductors that can be controlled separately two by two. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after one minute.
- To grant a correct heat distribution, the cookware should be correctly placed:

- In any part of the flexible zone when the cookware is between 80 and 200mm.
- In the big area when the cookware is bigger than 200mm.


As big zone	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the Flexible Area control.	
The power setting works as any other normal area.	
The power level is unique for all the flexible area and it can be selected just using a slider control	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, deactivate the Flexible area pressing the dedicated button, in order to detect the cookware.	
As four independent zones	
To use the flexible area as four different zones with two different power settings, do not activate the Flexible Area control.	

Examples for good and bad pot placement



3.3.5 French Plaque




- This area can set the power according to the position of the pot.
- If the pot is on the bottom of flexible area, the power is set to Level 1.
- If the pot is on the middle of flexible area, the power is set to Level 10.
- If the pot is on the top of flexible area, the power is set to Level 14.

French Plaque	
To activate the French Plaque area, simply press the Flexible Area control for 2 second	
Move the position of the pot, the power will change automatically	
Cancel French Plaque	
Press the Flexible Area control to turn off the cooking zone.	

3.3.6 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 disable 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.

3.3.7 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.

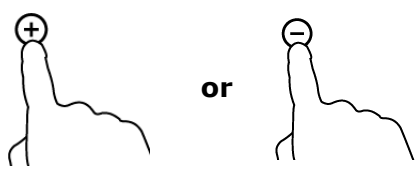
To enter pause mode	
Short touch the Pause control	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Short touch Pause control.	



When the hob is in the lock 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, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.8 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.

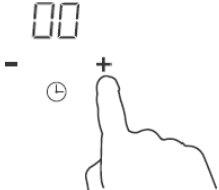
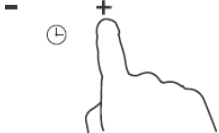
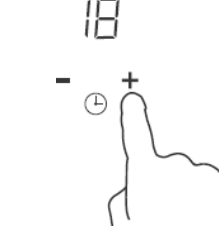


To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause control and Lock control.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5,, The default mode is on 7.4kW,,
To switch to another level	
Press +/- of the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to "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 7.4kW
Confirmation and Exit Power Management Function	
Press at the same time Pause control and Lock control for confirmation.	Then the hob will be turned off.

3.3.9 Timer control

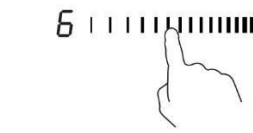

You can use the timer in two different ways:

- 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

<p>Make sure the cooktop is turned on.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "00" will show in the timer display. Then select and activate a zone touching the heating zone slider control.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

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

Set one zone	
<p>Touching the heating zone slider control</p>	
<p>Set the time by touching the "+" or "-" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	

3.3.10 Default working times

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

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Power level	10	11	12	13	14				
Default working timer (hour)	4	4	4	2	2				

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



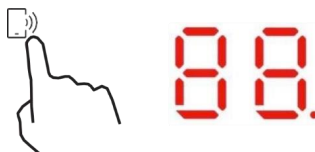
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

3.3.11 Cook with me function

First of all, you should download hOn app and install to your portable device. Then enroll your induction hob following the instructions directly from the App.


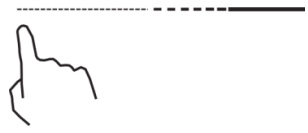
To make the pairing between Hob and APP use the following process:

Press 4 seconds the Cook with me button. Once the 4 seconds have passed, the digit of the TIMER starts to blink with PA written on it and start the pairing process.



When wi-fi ON: one dot will appear on the right side of the LED.

When WIFI OFF: No dot will appear

How to set "Cook with me" Function	
Choose from the hOn App recipes menu or special programs menu. Follow step by step the indications on the App and when you have finished send the parameters to the hob that will cook for you.	
When the hob receives the command from the app, the hob will beep for 2 times and blink for one second to indicate that the instructions have been received. To start the recipe, press the "Cook with me" button.	
If you want to get out of "Cook with me" function change the power level of the zone.	

a. WIRELESS PARAMETERS

Technology	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequency Band(s) [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maximum Power [mW]	1500	1500

b. PRODUCT INFORMATION FOR NETWORKED EQUIPMENT

Product information for networked equipment	
Power consumption of the product in networked standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated:	NA
How to activate wireless network port:	For WIFI activation, press 4 seconds the "Cook with me" button
How to deactivate wireless network port:	For WIFI de-activation, press 4 seconds the "Cook with me" button

3.3.12 Special function



How to set Special function	
Touching the heating zone slider control.	
Simmering function is ideal for cooking sauces, stews, braised dishes. Press the Simmering key, the indicator will be show " " 	
Melting function is the ideal solution for melting chocolate, butter. This function helps you to prepare all kind of desert or sauces. Press the Melting key, the indicator will be show " " 	
Boiling function is ideal to boil water or any liquid. Press the Boiling key, the indicator will be show " " 	

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
12- 13	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non- sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and "E" appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

For zone 1 & 2

Problem	Possible causes	What to do
E1,E2,E7,C1	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E3,E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail	Please contact the supplier.
EL,EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C3	Temperature sensor of the ceramic glass plate Is high	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT Is high	Please restart after the induction hob cools down.

For zone 3 & 4

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
EL	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is below the rated voltage.	
C1, C3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
C2	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
No Auto-Recovery		
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid .	
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit .	Replace the power board.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	

2) Specific Failure & Solution

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

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

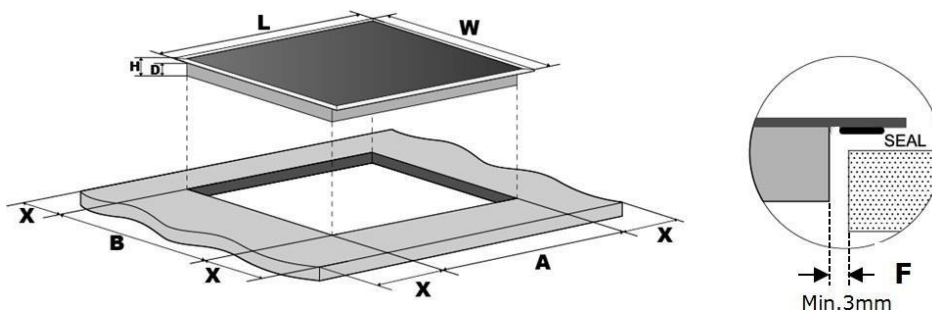
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



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

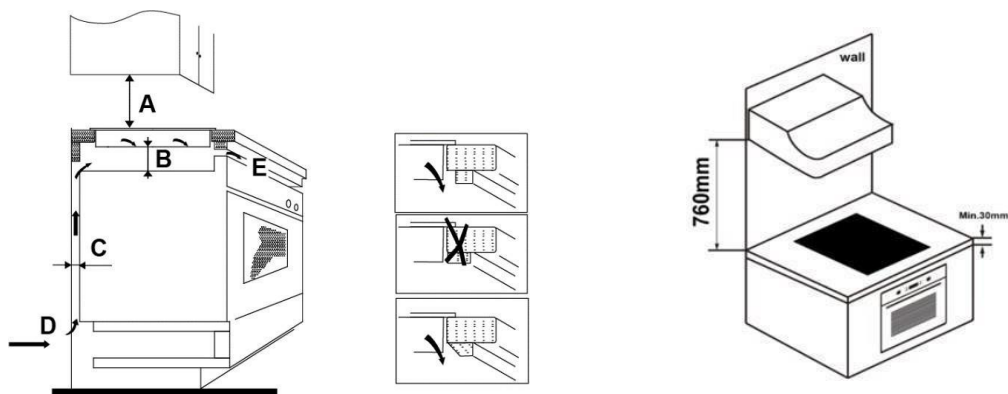


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



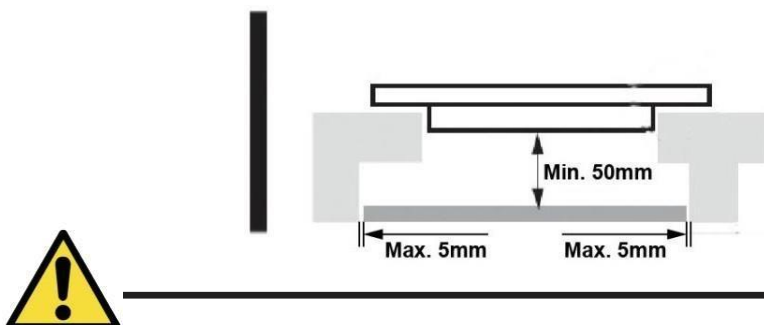
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

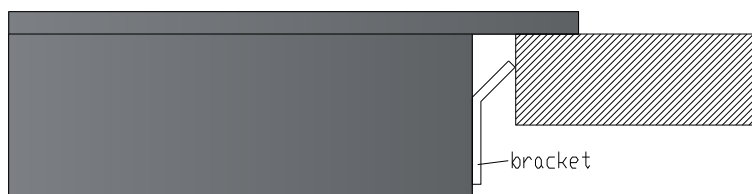
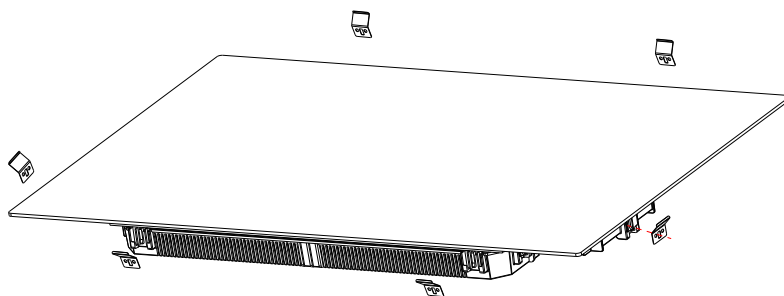
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by insert 6 brackets on the bottom of hob(see picture) before installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

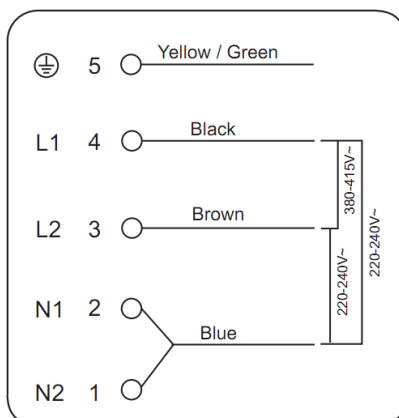
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

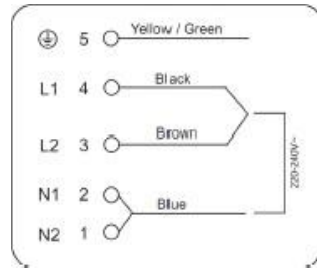
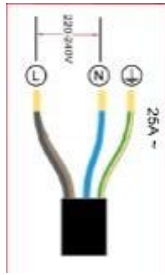
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.




If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 <p>DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</p>	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.</p> <p>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.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>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.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Premessa	33
1.1 Avvertenze di sicurezza	33
1.2 Installazione	33
1.2.1 Rischio di elettrocuzione	33
1.2.2 Rischio di lesioni da taglio	33
1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza	33
1.3 Funzionamento e manutenzione	34
1.3.1 Rischio di elettrocuzione	34
1.3.2 Rischi per la salute.....	35
1.3.3 Pericolo: superficie surriscaldata	35
1.3.4 Rischio di lesioni da taglio	35
1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza	35
2. Introduzione al prodotto.....	37
2.1 Vista dall'alto	37
2.2 Pannello comandi	37
2.3 Teoria di funzionamento	37
2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione	38
2.5 Specifiche tecniche	38
3. Funzionamento del prodotto	38
3.1 Comandi a sfioro	38
3.2 Scelta dei recipienti di cottura più appropriati.....	39
3.3 Modo d'uso	39
3.3.1 Per iniziare la cottura	39
3.3.2 Per terminare la cottura.....	40
3.3.3 Utilizzo della funzione boost	41
3.3.4 Area flessibile.....	41
3.3.5 Piastra di cottura	43
3.3.6 Blocco dei comandi	43
3.3.7 Modalità Pausa	44
3.3.8 Funzione gestione potenza.....	44
3.3.9 Comando timer	45
3.3.10 Tempi di funzionamento di default	47
3.3.11 Funzione Cook with me.....	48
3.3.12 Funzione speciale.....	49
4. Guida alla cottura	49
4.1 Consigli di cottura.....	49
4.1.1 Ebollizione lenta, cottura del riso	49
4.1.2 Cottura a fuoco vivo di bistecche	50
4.1.3 Frittura al salto.....	50
4.2 Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni	50
5. Impostazioni di riscaldamento.....	50
6. Cura e pulizia	51
7. Consigli e accorgimenti.....	52

8. Display di anomalie e controllo	53
9. Installazione.....	55
9.1 Scelta delle attrezzature di installazione	55
9.2 Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che.....	56
9.3 Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che	57
9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio.....	57
9.5 Regolazione della posizione della staffa	57
9.6 Avvertenza	58
9.7 Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica	58

1. Premessa

Con la presente, Candy Hoover Group Srl dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla direttiva 2014/53/UE e ai relativi requisiti di legge (per il mercato UKCA). Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile al seguente indirizzo internet: www.candy-group.com

1.1 Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è estremamente importante per noi. Legga sempre queste istruzioni prima di utilizzare il piano di cottura.

1.2 Installazione

1.2.1 Rischio di elettrocuzione

- Staccare l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione elettrica principale prima di effettuare lavori o operazioni di manutenzione sullo stesso.
- Il collegamento ad un sistema di messa a terra funzionante è essenziale e obbligatorio.
- Le eventuali modifiche al sistema di cablaggio domestico devono essere apportate unicamente da un tecnico qualificato.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

1.2.2 Rischio di lesioni da taglio

- Prestare la massima attenzione, gli spigoli dei pannelli sono taglienti.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

1.2.3 Importanti istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo elettrodomestico.
- Non appoggiare mai materiale o prodotti combustibili sull'elettrodomestico.
- Comunicare queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico in quanto potrebbe ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere montato secondo queste istruzioni di installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere installato correttamente e messo a terra solo da personale qualificato.
- Questo elettrodomestico deve essere collegato ad un circuito dotato di un interruttore sezionatore che effettui lo stacco completo dall'alimentazione elettrica.
- La mancata installazione dell'elettrodomestico nel rispetto delle istruzioni di cui sopra può rendere non più valide le rivendicazioni di reclamo e garanzia.

- L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare rischi.
- Avvertenza: Se la superficie è crepata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di elettrocuzione, in caso di superfici del piano di cottura in vetroceramica o materiali simili che proteggono i componenti sotto tensione
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi
- Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire il piano di cottura.
- L'elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.
- Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato di continuo.
- AVVERTENZA: La cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiama.

1.3 Funzionamento e manutenzione

1.3.1 Rischio di elettrocuzione

- Non cuocere se la superficie del piano di cottura è rotta o crepata. Se la superficie del piano di cottura si rompe o crepa, spegnere l'elettrodomestico immediatamente nell'alimentazione principale (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Spegnere il piano di cottura tramite l'interruttore a parete prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di elettrocuzione o addirittura di morte.

1.3.2 Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico rispetta le normative di sicurezza per i dispositivi elettromagnetici.
- Tuttavia, le persone portatrici di pacemaker o altri impianti elettrici (quali pompe per insulina) possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico, per accertarsi che gli impianti non vengano influenzati dal campo elettromagnetico.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di morte.

1.3.3 Pericolo: superficie surriscaldata

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si surriscaldano a sufficienza da provocare ustioni.
- Fino a quando la superficie del vetro a induzione non si è raffreddata, non toccarla con parti del corpo, indumenti o altri oggetti che non siano recipienti di cottura appositi.
- Mantenere a distanza i bambini.
- I manici delle pentole possono surriscaldarsi. Controllare che i manici delle pentole non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici al di fuori della portata dei bambini.
- Il mancato rispetto di queste precauzioni implica il rischio di bruciature e ustioni.

1.3.4 Rischio di lesioni da taglio

- La lama affilata di un raschietto del piano di cottura resta esposta quando viene rimosso il coperchio di sicurezza. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
- La mancata attenzione può provocare lesioni o tagli.

1.3.5 Importanti istruzioni di sicurezza

- Mai lasciare incustodito l'elettrodomestico durante l'uso. Un'eccessiva bollitura genera vapori e schizzi di grasso che potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare mai il piano di cottura come superficie di lavoro o per appoggiare oggetti.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non mettere o lasciare oggetti magnetizzabili (ad esempio carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici (ad esempio computer, lettori MP3) vicino all'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere influenzati dal campo elettromagnetico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano di cottura come descritto nel presente manuale (ad esempio utilizzando i tasti a sfioro).

Non basarsi sulla funzione di rilevamento pentole per spegnere le zone di cottura quando si tolgono le pentole.

- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, di sedersi o arrampicarsi su di esso.
- Non riporre oggetti che possano attirare l'attenzione dei bambini al di sopra dell'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano di cottura possono subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini incustoditi o da soli nell'area in cui viene utilizzato l'elettrodomestico.
- I bambini o le persone con una disabilità tale da limitare la capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile e competente. La persona che fornisce le istruzioni deve essere convinta di averli istruiti in modo tale da potere utilizzare l'elettrodomestico senza rischio per se stessi o per le persone che si trovano nelle aree circostanti.
- Non riparare o sostituire parti dell'elettrodomestico a meno che ciò non sia specificatamente consigliato all'interno del manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non posizionare o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano di cottura.
- Non salire sulla superficie del piano di cottura.
- Non utilizzare pentole con fondi ruvidi e non trascinare pentole sul piano in vetro a induzione, in quanto si rischia di graffiarlo.
- Non utilizzare spugnette metalliche o altri detergenti fortemente abrasivi per pulire il piano di cottura, in quanto si rischia di graffiare il vetro a induzione.
- Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio: - aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - agriturismi; - da parte dei clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento.
- Mantenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

Desideriamo ringraziarla per l'acquisto del nuovo piano di cottura a induzione.

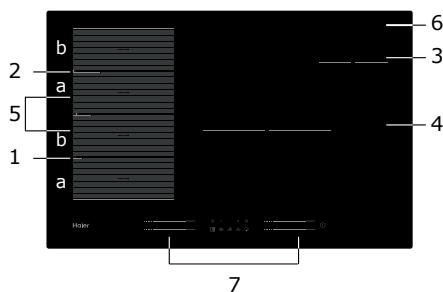
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

Per il montaggio, si consiglia di leggere la parte relativa al montaggio.

Consigliamo di leggere con attenzione tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e di conservare questo Manuale d'Uso e Montaggio conservandolo con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

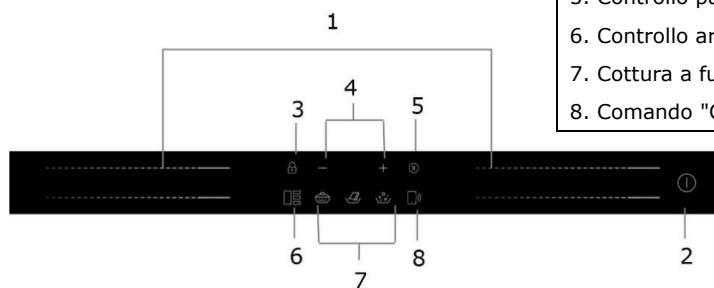
2. Introduzione al prodotto

2.1 Vista dall'alto



1. Zona max. 2000/3200 W
2. Zona max. 2000/3200 W
3. Zona max. 1400/2000 W
4. Zona max. 3000/3600 W
5. Zona max. 3000/3600 W
6. Piatto in vetro
7. Pannello comandi

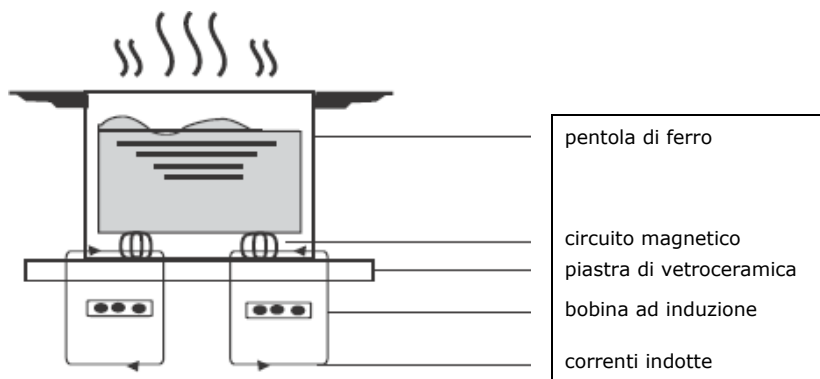
2.2 Pannello comandi



1. Tasti di comando della zona da scaldare
2. Tasto ON/OFF
3. Blocco comandi
4. Comando timer
5. Controllo pausa
6. Controllo area flessibile
7. Cottura a fuoco lento, Scioglimento, Ebollizione
8. Comando "Cook with me"

2.3 Teoria di funzionamento

La tecnologia della cottura a induzione è un metodo sicuro, tecnologicamente avanzato, efficiente ed economico. Funziona tramite campi elettromagnetici che generano il calore direttamente nella pentola invece che indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si surriscalda perché si riscalda anche la pentola.



2.4 Prima di utilizzare il vostro nuovo piano di cottura a induzione

- Leggere questa guida, prestando particolare attenzione alla sezione delle "Avvertenze di Sicurezza".
- Togliere la pellicola protettiva che potrebbe essere presente sul piano di cottura a induzione.

2.5 Specifiche tecniche

Piano cottura	HAMTSJ86MC/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz or 60 Hz
Potenza elettrica installata	7400 W
Dimensione del prodotto (mm)	800x520x56
Dimensioni di incasso (mm)	750x480

Il peso e le dimensioni sono approssimativi. Le specifiche e il design potranno variare senza preavviso in quanto siamo sempre impegnati nella ricerca di continue innovazioni dei nostri prodotti.

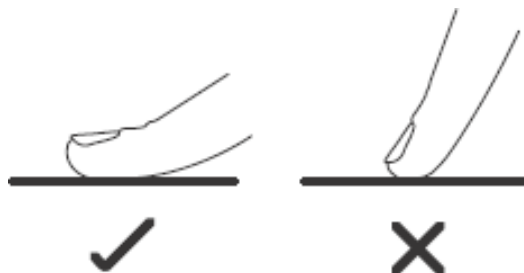
Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima	Massima
1 e 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flessibile	80*	200x400

Per favorire una corretta rilevazione della padella, la pentola deve essere posizionata all'interno del perimetro dell'area "a" o "b", non tra l'area "a" e "b"

3. Funzionamento del prodotto

3.1 Comandi a sfioro

- I comandi rispondono allo sfioramento, quindi non è necessario premerli.
- Utilizzare il polpastrello del dito e non la punta.
- Ogni volta che viene registrato il contatto, viene emesso un bip.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e privi di oggetti (ad esempio utensili o asciugapiatti) appoggiati su di essi. Anche un leggero strato di acqua può rendere difficoltoso l'utilizzo dei comandi.



3.2 Scelta dei recipienti di cottura più appropriati


- Utilizzare solamente recipienti di cottura adatti per la cottura a



induzione.

Verificare che sia presente il simbolo di induzione sull'imballaggio o sul fondo della pentola.

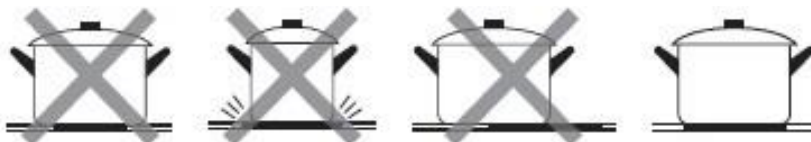


- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica.
Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete controllare.
 2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la pentola si può usare.
- Non si possono utilizzare recipienti di cottura realizzati con i seguenti materiali: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Non utilizzare recipienti di cottura con fondo ruvido o base curva.



Accertarsi che la base della pentola sia liscia, si appoggi uniformemente sul vetro ed abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con diametro corrispondente al grafico della zona selezionata. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza. Se si utilizza invece una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore a quanto previsto. Una pentola di dimensioni inferiori a 80 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola nella zona di cottura.


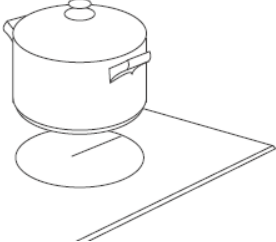
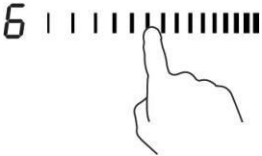
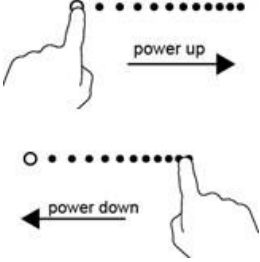


Togliere sempre le pentole dal piano di cottura ad induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



3.3 Modo d'uso

3.3.1 Per iniziare la cottura

<p>Toccare il tasto ON/OFF per tre secondi. Dopo l'accensione, l'avvisatore acustico si attiva una volta, tutti i display visualizzano "-" o "—" ad indicare che il piano di cottura ad induzione è in modalità standby.</p>	
<p>Collocare una pentola apposita sulla zona di cottura che si vuole utilizzare.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano pulite e asciutte. 	
<p>Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento e un indicatore accanto al comando lampeggerà.</p>	
<p>Selezionare una impostazione di riscaldamento toccando il comando del cursore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se entro 1 minuto non si sceglie un'impostazione di riscaldamento il piano di cottura ad induzione si spegnerà automaticamente. In questo caso sarà necessario ripartire dalla fase 1. • L'impostazione di riscaldamento si può modificare in qualsiasi momento durante la cottura. 	

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

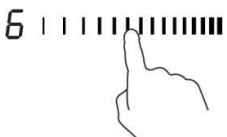
Questo significa quanto segue:




- la pentola è stata collocata nella zona di cottura sbagliata, oppure
- la pentola che state utilizzando non è adatta per cottura a induzione, oppure
- la pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Il piano non si riscalda se sulla zona di cottura non è stata collocata una pentola adatta.

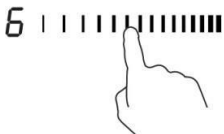

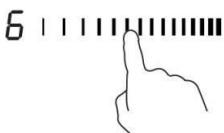

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

3.3.2 Per terminare la cottura

<p>Toccare il comando di selezione della zona di riscaldamento che si intende spegnere.</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

Spegner la zona di cottura toccando il cursore su " 1 Accertarsi che il display visualizzi "0".	
Spegner l'intero piano di cottura toccando il tasto ON/OFF.	
Prestare attenzione alle superfici calde Verrà visualizzata una H per indicare quale zona di cottura è calda e non può essere toccata. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata fino ad una temperatura adeguata. Può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, usando la piastra calda che è ancora surriscaldata.	

3.3.3 Utilizzo della funzione boost

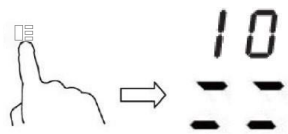
Attivazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare	
Toccare il cursore all'estremità destra. Accertarsi che il display visualizzi "P".	
Cancellazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la funzione boost.	
Scegliere un qualsiasi livello di potenza e la funzione Boost sarà disattivata	

- La funzione può operare in qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura ritorna all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- Se l'impostazione di potenza originale è pari a 0, decresce a 14 dopo 5 minuti.

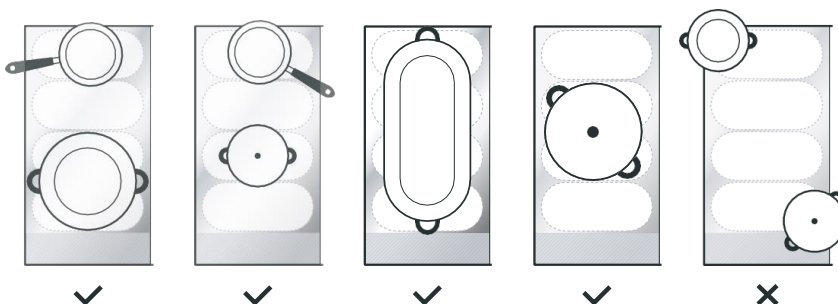
3.3.4 Area flessibile

- Questa area può essere utilizzata come zona singola o come quattro zone indipendenti, in base alle esigenze di cottura in qualsiasi momento.

- L'area flessibile è composta da 4 induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente due a due. Quando si lavora in un'unica zona, la parte non coperta dalla pentola si spegne automaticamente dopo un minuto.
- Per garantire una corretta distribuzione del calore, le pentole devono essere posizionate correttamente:
 - In qualsiasi parte della zona flessibile quando le pentole sono tra 80 e 200 mm.
 - Nell'area grande quando le pentole sono più grandi di 200 mm.


Come zona grande	
<p>Per attivare l'area flessibile come un'unica grande zona, è sufficiente premere il comando area flessibile.</p>	
<p>L'impostazione della potenza funziona come qualsiasi altra area normale.</p>	
<p>Il livello di potenza è unico per tutta l'area flessibile e può essere selezionato semplicemente utilizzando un controllo a cursore</p>	
<p>Se la pentola viene spostata dalla parte anteriore a quella posteriore (o viceversa), l'area flessibile rileva automaticamente la nuova posizione, mantenendo la stessa potenza.</p>	
<p>Per aggiungere un'ulteriore pentola, disattivare l'area flessibile premendo il pulsante dedicato, al fine di rilevare le pentole.</p>	
Come quattro zone indipendenti	
<p>Per utilizzare l'area flessibile come quattro diverse zone con due diverse impostazioni di potenza, non attivare il controllo dell'area flessibile.</p>	

Esempi di posizionamento giusto e sbagliato delle pentole



3.3.5 Piastra di cottura

- Questa area può impostare la potenza in base alla posizione della pentola.
- Se la pentola si trova sul fondo dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 1.
- Se la pentola si trova al centro dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 10.
- Se la pentola si trova sulla parte superiore dell'area flessibile, la potenza è impostata al livello 14.



Piastra di cottura	
Per attivare l'area della piastra di cottura, basta premere il comando dell'area flessibile per 2 secondi	
Spostare la posizione della pentola, la potenza cambierà automaticamente	
Eliminazione della piastra di cottura	
Premere il comando dell'area flessibile per spegnere la zona di cottura.	

3.3.6 Blocco dei comandi

- I comandi si possono bloccare per evitare un uso involontario (ad esempio accensione involontaria delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, sono tutti disabilitati tranne il tasto ON/OFF.

Per bloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco per un po'.	L'indicatore del timer mostra "Lo" (basso)
Per sbloccare i comandi	
Toccare e tenere premuto il comando di blocco per un po'.	





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

3.3.7 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 ON/OFF sono disabilitati.

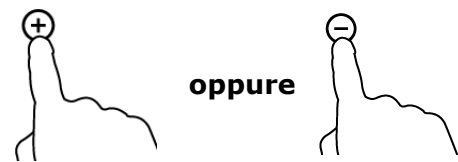
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il comando Pausa	Tutti gli indicatori mostreranno " 11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il comando Pausa.	



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

3.3.8 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.

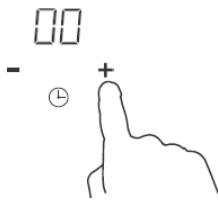
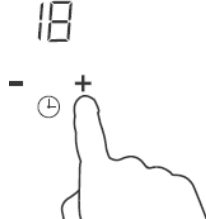


Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente il comando Pausa e il comando di Blocco.	L'indicatore del timer mostrerà "P5" che significa livello di potenza 5". La modalità predefinita è su 7,4 kW"
Per passare ad un altro livello	
Premere +/- del timer 	Ci sono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". L'indicatore del timer visualizza uno di questi. "P1": la potenza massima è di 2,5 kW. "P2": la potenza massima è di 3,5 kW. "P3": la potenza massima è di 4,5 kW. "P4": la potenza massima è di 5,5 kW. "P5": la potenza massima è di 7,4 kW
Conferma e Uscita dalla Funzione di Gestione Potenza	
Premere contemporaneamente il comando Pausa e il comando di Blocco per confermare.	A questo punto il piano di cottura si spegne.

3.3.9 Comando timer

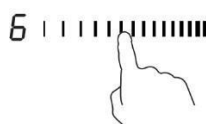

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:



- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- 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


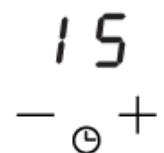


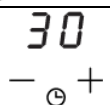

<p>Accertarsi che il piano di cottura sia acceso.</p>	
<p>Toccare "+" sui comandi del timer. L'indicatore del contaminuti inizia a lampeggiare e il timer del display visualizza "00".</p>	
<p>Impostare il tempo toccando i tasti a sfiori "-" o "+" del timer Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Tenere premuto il tasto a sfioro "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.</p>	
<p>Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi.</p>	
<p>L'avvisatore acustico si attiva per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "- -" al termine del tempo impostato.</p>	

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

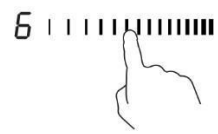
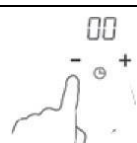
Impostare una zona	
<p>Toccare il comando del cursore della zona da scaldare</p>	
<p>Impostare il tempo toccando i tasti "-" o "+" del timer Consiglio: Usare il tasto a sfioro "-" o "+" del timer una volta per diminuire o aumentare il valore di un minuto. Toccare e tenere premuto il comando "-" o "+" del timer, il tempo diminuisce o aumenta di 10 minuti.</p>	

Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: 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.

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 contemporaneamente, sono accesi i punti decimali delle relative zone. Il display dei minuti visualizza il timer dei minuti. Il puntino della zona corrispondente lampeggia. Vedere la visualizzazione sottostante:	
 (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. Vedere la visualizzazione a destra:	   (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 del cursore della zona di riscaldamento per cui si vuole annullare il timer	
Tenere premuto il tasto "-" del timer, il timer scende a "00" e viene annullato.	

3.3.10 Tempi di funzionamento di default

L'autospegnimento è una funzione di sicurezza per il piano di cottura a induzione. Si attiva automaticamente ogni volta che si dimentica acceso il piano di cottura. I tempi di funzionamento di default per i vari livelli di intensità di potenza sono indicati sulla tabella che segue:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento di default (ore)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Livello di potenza	10	11	12	13	14				
Timer di funzionamento di default (ore)	4	4	4	2	2				

Quando la pentola viene rimossa il piano di cottura a induzione smette immediatamente di riscaldarsi e si spegne automaticamente dopo due minuti.



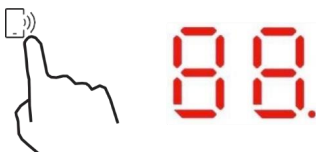
Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

3.3.11 Funzione Cook with me

Prima di tutto, scaricare l'App hOn e installarla sul vostro dispositivo portatile. Quindi registrare il vostro piano di cottura ad induzione seguendo le istruzioni direttamente sull'App.

Per effettuare l'accoppiamento tra piano cottura e APP utilizzare la seguente procedura:

Premere per 4 secondi il tasto "Cook with me" sul piano di cottura. Trascorsi i 4 secondi, la cifra del TIMER inizia a lampeggiare con la dicitura PA e inizia il processo di accoppiamento.



Quando il Wi-Fi è acceso: compare un punto sul lato destro del LED.

Quando il Wi-Fi è spento: Non compare nessun punto

Come impostare la funzione "Cook with me"	
Scegliere dal menù delle ricette dell'App hOn o dal menù dei programmi speciali. Seguire passo dopo passo le indicazioni dell'App e al termine inviare i parametri al piano di cottura che cucinerà per voi.	
Quando il piano di cottura riceve il comando dall'App, il piano stesso emette un segnale acustico per 2 volte e lampeggia per un secondo per indicare che le istruzioni sono state ricevute. Per avviare il ricetta, premere il pulsante "Cook with me".	
Se si desidera uscire dalla funzione "Cook with me", cambiare il livello di potenza della zona.	

a. PARAMETRI WIRELESS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE
Norma	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(e) di frequenza [MHz]	2402-2480	2402-2480
Potenza massima [mW]	1500	1500

b. INFORMAZIONI SUI PRODOTTI PER APPARECCHIATURE COLLEGATE IN RETE

Informazioni sui prodotti per apparecchiature collegate in rete	
Consumo energetico del prodotto in standby di rete se tutte le porte di rete cablate sono collegate e tutte le porte di rete wireless sono attive:	NA
Come attivare la porta di rete wireless:	Per l'attivazione del Wi-Fi, premere per 4 secondi il pulsante "Cook with me"
Come disattivare la porta di rete wireless:	Per disattivare il Wi-Fi, premere per 4 secondi il pulsante "Cook with me"

3.3.12 Funzione speciale



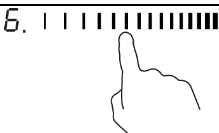



Cottura a fuoco lento



Fusione



Bollitura

Come impostare la funzione speciale	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare.	
La funzione Cottura a fuoco lento è ideale per cuocere salse, stufati, brasati. Premere il tasto di Cottura a fuoco lento; l'indicatore visualizza " ".	
La funzione di fusione è la soluzione ideale per sciogliere il cioccolato, il burro. Questa funzione aiuta a preparare tutti i tipi di dolci o salse. Premere il tasto Scioglimento, l'indicatore visualizza " ".	
La funzione di ebollizione è ideale per far bollire l'acqua o qualsiasi liquido. Premere il pulsante Ebollizione, l'indicatore visualizza " ".	

4. Guida alla cottura



Prestare attenzione quando si friggono gli ingredienti, dato che l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, in particolare se si sta utilizzando la funzione PowerBoost (cottura super-rapida). A temperature estremamente elevate l'olio e il grasso si incendiano spontaneamente e sussistono gravi rischi di incendi.

4.1 Consigli di cottura

- Quando il cibo inizia a bollire, ridurre l'impostazione della temperatura.
- L'utilizzo di un coperchio riduce i tempi di cottura e risparmia energia trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquidi o grassi per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con temperatura elevata, quindi ridurla quando il cibo si è riscaldato.

4.1.1 Ebollizione lenta, cottura del riso

- L'ebollizione lenta inizia al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando le bolle salgono singolarmente in superficie nel liquido di cottura. Questo è il metodo più efficace per cuocere zuppe deliziose e spezzatini teneri perché i sapori si esaltano senza dovere cuocere eccessivamente il cibo. Si possono anche cuocere salse a base di uovo e addensate con farina al di sotto del punto di ebollizione.
- Alcuni compiti, tra cui la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore alla regolazione più bassa per garantire che il cibo sia cotto correttamente nel tempo consigliato.

4.1.2 Cottura a fuoco vivo di bistecche

Per cuocere e ottenere bistecche saporite:

1. Lasciare riposare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldarla in una padella per cottura con base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Spruzzare un piccolo quantitativo di olio sulla padella calda e quindi stendere la carne sulla padella calda.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura esatto dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura richiesto. I tempi possono variare da 2 a circa 8 minuti per ogni lato. Fare pressione sulla bistecca per valutare quanto è cotta - più compatta risulta più la bistecca è "ben cotta".
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto tiepido per alcuni minuti in modo da permetterle di allentare le fibre e diventare tenera prima di servirla.

4.1.3 Frittura al salto

1. Scegliere un wok con base piatta o una padella per friggere grande compatibili con il sistema a induzione.
2. Predisporre tutti gli ingredienti e gli utensili. La frittura al salto è veloce. Nel caso di cottura di grandi quantità di cibo, si consiglia di cuocere piccoli quantitativi, in più volte.
3. Preriscaldare leggermente la padella ed aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima la carne, metterla da parte e mantenerla in caldo.
5. Friggere al salto la verdura. Quando la verdura è calda ma ancora croccante, abbassare la temperatura della zona di cottura, rimettere la carne nella padelle ed aggiungere la salsa.
6. Friggere al salto con delicatezza gli ingredienti per accertarsi che siano caldi.
7. Servire immediatamente.

4.2 Segnalazione di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano di cottura resta appoggiata una pentola con dimensioni non corrette o non magnetica (ad esempio in alluminio) o altri piccoli oggetti (ad esempio coltelli, forchette, chiavi), la zona entra automaticamente in standby per un minuto. La ventola continua a raffreddare il piano di cottura a induzione per un ulteriore minuto.

5. Impostazioni di riscaldamento

Le impostazioni riportate qui di seguito servono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, compresi i recipienti di cottura utilizzati e dal quantitativo di cibo da cuocere. Il metodo migliore è fare diverse prove con il piano di cottura a induzione per individuare le migliori impostazioni per la vostra cucina.

Impostazioni di riscaldamento	Cibi adatti
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• leggero riscaldamento di piccole quantità di cibo• fusione di cioccolato, burro e cibi che si bruciano facilmente• ebollizione lenta e delicata• riscaldamento lento
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• nuovo riscaldamento• ebollizione lenta e rapida• cottura di riso
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancake
12-13	<ul style="list-style-type: none">• cibi da rosolare• cottura di pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none">• frittura al salto• cottura a fuoco vivo• ebollizione di zuppe• bollitura di acqua

6. Cura e pulizia

Che cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo e schizzi non zuccherini sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Applicare un detergente per piano di cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Sciacquare ed asciugare con uno straccio pulito o un panno di carta. 4. Ridare alimentazione al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando viene tolta alimentazione al piano di cottura non ci saranno indicazioni di "superficie calda", tuttavia la zona di cottura può essere ancora abbastanza calda! Prestare la massima attenzione. • Spugnette metalliche dure, alcune spugnette in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se il vostro detergente o la spugna metallica sono adatti. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro può macchiarsi.
Schizzi di acqua bollente, ingredienti fusi e liquidi zuccherini caldi sul vetro	<p>Togliarli immediatamente con una paletta per pesce, un coltello a paletta o un raschietto a lama adatti al piano di cottura ad induzione, prestando sempre attenzione alle superfici calde della zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere alimentazione dal piano di cottura dalla presa a parete. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30° e raschiare la sporcizia o i residui verso una parte fredda del piano di cottura. 3. Pulire la sporcizia o gli schizzi con un asciugapiatti o un panno di carta. 4. Effettuare le fasi da 2 a 4 per lo "sporco sul vetro" come sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Togliere al più presto possibile le macchie lasciate da ingredienti fusi, cibo zuccherino o schizzi. Se questi residui vengono lasciati seccare sul vetro, possono risultare in seguito difficili da togliere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Rischio di tagli: quando la protezione di sicurezza viene tolta, la lama del raschietto è tagliente come quella di un rasoio. Prestare la massima attenzione e riporre sempre in un luogo sicuro, al di fuori della portata dei bambini.
Schizzi sui tasti a sfioro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Togliere l'alimentazione elettrica del piano di cottura. 2. Asciugare gli schizzi 3. Ripulire l'area dei tasti a sfioro con una spugna umida pulita o uno straccio. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Ridare l'alimentazione elettrica al piano di cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano di cottura può emettere dei segnali acustici e spegnersi e i tasti a sfioro possono non funzionare quando è presente liquido su di essi. Accertarsi di asciugare l'area dei tasti a sfioro prima di riaccendere il piano di cottura.

7. Consigli e accorgimenti

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il piano di cottura a induzione non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un black-out elettrico nella vostra abitazione o nella vostra zona. Dopo avere effettuato tutti questi controlli, se il problema persiste, rivolgersi ad un tecnico qualificato.
I tasti a sfioro non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedere la sezione "Utilizzo del piano di cottura ad induzione" per le relative istruzioni.
I tasti a sfioro si attivano a fatica.	Potrebbe esserci una sottile pellicola di acqua sui comandi, oppure state utilizzando la punta delle dita per attivare i comandi.	Accertarsi che l'area dei tasti a sfioro sia asciutta e utilizzare il polpastrello delle vostre dita per attivare i comandi.
Il vetro è graffiato.	Recipienti di cottura con bordi irregolari. Si stanno utilizzando spugnette metalliche o detergenti abrasivi e non adatti.	Utilizzare recipienti di cottura con basi piane e regolari. Vedere "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole fanno rumori tipo crepito o schiocco.	Questo fenomeno potrebbe essere causato dalla struttura dei recipienti di cottura (strati di diversi metalli che vibrano diversamente).	Questo è normale per i recipienti di cottura e non indica un'anomalia.
Il piano di cottura ad induzione emette un piccolo rumore sordo quando viene utilizzato con un'impostazione a calore elevato.	Questo fenomeno è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	È del tutto normale, ma il rumore dovrebbe attutirsi o scomparire completamente quando si diminuisce l'impostazione di riscaldamento.
Rumore della ventola del piano di cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento presente all'interno del piano di cottura a induzione si è accesa per evitare che l'elettronica si surriscaldi. Può continuare a funzionare anche una volta spento il piano di cottura a induzione.	È un fenomeno normale e non richiede alcun intervento. Non togliere e ridare alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete se la ventola sta funzionando.
Le padelle non si riscaldano e "u" vengono visualizzate sul display.	Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella in quanto questa non è adatta per la cottura a induzione. Il piano di cottura a induzione non è in grado di rilevare la padella perché questa è troppo piccola per la zona di cottura oppure non è perfettamente centrata su di essa.	Utilizzare recipienti di cottura adatti per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta dei recipienti di cottura adatti". Centrare la padella ed accertarsi che la base corrisponda alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano di cottura a induzione o la zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, si attiva un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, togliere alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.

8. Display di anomalie e controllo

Il piano di cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questo test il tecnico è in grado di controllare il funzionamento di diversi componenti senza disassemblare o smontare il piano di cottura dal piano di lavoro.

Qualcosa non funziona?

Per le zone 1 e 2

Problema	Possibili cause	Rimedio
E1, E2, E7, C1	Anomalia sensore di temperatura	Contattare il fornitore.
E3, E4	Guasto del sensore di temperatura IGBT.	Contattare il fornitore.
UE	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale è difettoso	Contattare il fornitore.
EL, EH	Tensione d'alimentazione anomala	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
C3	Il sensore di temperatura della lastra di vetroceramica fornisce un valore alto	Si prega di riavviare dopo che il piano cottura a induzione si è raffreddato.
C2	Il sensore di temperatura del riscaldatore a induzione IGBT fornisce un valore alto	Fare ripartire una volta che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Per le zone 3 e 4

1) Il codice di guasto si verifica durante l'utilizzo del cliente, con relativa soluzione;

Codice di guasto	Problema	Cosa fare
Recupero automatico		
EL	La tensione di alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Verificare se l'alimentazione elettrica è corretta. L'accensione dopo l'alimentazione è normale.
EH	La tensione di alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	
C1, C3	Alta temperatura del sensore della piastra in ceramica.	Attendere che la temperatura della piastra in ceramica ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico.
C2	Alta temperatura del sensore IGBT. (1#)	Attendere che la temperatura del sensore IGBT ritorni normale. Toccare il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico. Controllare se la ventola funziona regolarmente; in caso contrario, sostituirla.
Nessun recupero automatico		
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica - cortocircuito.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra in ceramica.
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica - circuito aperto.	
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra in vetroceramica - non valido.	
E4	Guasto del sensore di temperatura IGBT - cortocircuito.	Sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Guasto del sensore di temperatura IGBT - circuito aperto.	

2) Guasto specifico e soluzione

Guasto	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il LED non si accende quando l'elettrodomestico è collegato.	Mancanza di alimentazione.	Verificare che la spina sia ben fissata alla presa e che questa sia funzionante.	
	La scheda di alimentazione accessoria e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento.	Controllare il collegamento.	
	La scheda di alimentazione accessoria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione accessoria.	
	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
Alcuni tasti non funzionano, oppure il display a LED non è normale.	La scheda del display è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
L'indicatore del modo di cottura si accende, ma il riscaldamento non si avvia.	Alta temperatura del piano di cottura.	La temperatura ambiente può essere troppo alta. La presa d'aria o la ventilazione d'aria possono essere bloccate.	
	C'è qualcosa che non funziona nella ventola.	Controllare se la ventola funziona correttamente; In caso contrario, sostituire la ventola.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e sul display lampeggia " <u>u</u> ".	Il tipo di pentola è sbagliato.	Utilizzare il recipiente appropriato (fare riferimento al manuale di istruzioni).	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro del recipiente è troppo piccolo.		
	Il fornello si è surriscaldato;	L'elettrodomestico è surriscaldato. Attendere che la temperatura ritorni normale. Premere il tasto "ON/OFF" per riavviare l'elettrodomestico.	
Le zone di riscaldamento dello stesso lato (come la prima e la seconda zona) mostrerebbero una " <u>u</u> ".	La scheda di alimentazione e la scheda del display hanno un guasto nel collegamento;	Controllare il collegamento.	
	La scheda del display della parte di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda del display.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il motore della ventola ha un suono strano.	Il motore della ventola è danneggiato.	Sostituire la ventola.	

Le considerazioni di cui sopra derivano dalla valutazione e dal controllo dei guasti comuni.

Non smontare da soli l'elettrodomestico per evitare rischi e danni al piano di cottura ad induzione.

9. Installazione

9.1 Scelta delle attrezzature di installazione

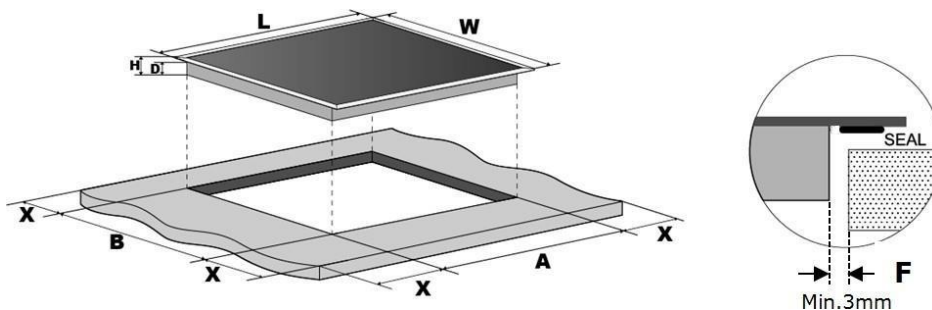
Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

Per l'installazione e l'uso è necessario lasciare uno spazio libero intorno al foro pari ad almeno 5 cm.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro corrisponda ad almeno 30 mm. Selezionare materiali per superfici di lavoro isolati e resistenti al calore (il legno e materiali simili fibrosi o igroscopici non devono essere utilizzati come materiali per superfici di lavoro se non impregnati) per evitare le scosse elettriche e le maggiori deformazioni causate dalle radiazioni di calore provenienti dal piano riscaldato. Come illustrato qui di seguito:



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

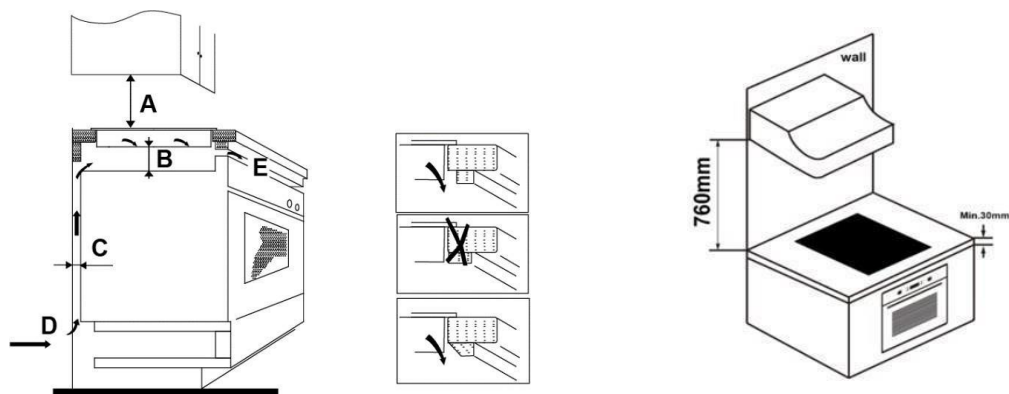


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Assicurarsi sempre che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che entrata ed uscita dell'aria non siano ostruite. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in buone condizioni operative. Come illustrato qui di seguito



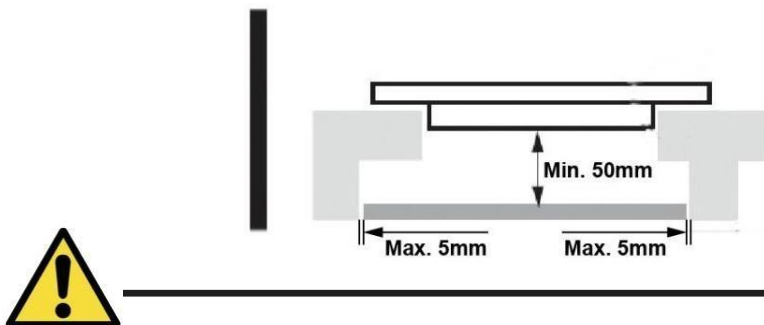
Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrata aria	Uscita aria 5 mm

AVVERTENZA: Garantire una ventilazione adeguata

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



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



- Tenere presente che la colla che unisce il materiale plastico o legnoso al mobile deve resistere a temperature non inferiori a 150°C, per evitare lo sgancio dei rivestimenti.
- La parete posteriore, le superfici adiacenti e quelle circostanti devono quindi essere in grado di resistere ad una temperatura di 90°C.

9.2 Prima di montare il piano di cottura, assicurarsi che

- Il supporto sia squadrato e livellato e che non ci siano elementi strutturali che possano interferire con i requisiti di spazio.
- Il supporto sia realizzato in materiale isolante resistente al calore.
- Se il piano di cottura è installato al di sopra di un forno, il forno sia dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione sia conforme a tutti i requisiti di ingombro, oltre che a tutte le normative e le disposizioni.
- Sia stato incorporato nel cablaggio permanente un apposito interruttore sezionatore che permetta di staccare completamente l'elettrodomestico dalla rete di alimentazione principale; tale interruttore deve essere montato e posizionato in accordo con le normative e le disposizioni locali.
- L'interruttore sezionatore deve essere di tipo approvato e deve fornire una separazione dei contatti con intercapedine di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [fase] se le normative sugli impianti elettrici locali permettono questa variazione rispetto alle specifiche).
- L'interruttore sezionatore sia facilmente raggiungibile dal cliente una volta installato il piano di cottura.
- In caso di dubbi relativi al montaggio, contattare le autorità locali e consultare le normative vigenti.
- Si utilizzino rivestimenti resistenti al calore e facili da pulire (quali ad esempio piastrelle ceramiche) per le pareti circostanti il piano di cottura.

9.3 Una volta montato il piano di cottura, assicurarsi che

- Il cavo di alimentazione elettrica non sia accessibile attraverso gli sportelli o i cassettei dei mobiletti.
- Sia presente un flusso adeguato di aria fresca dall'esterno dei mobiletti verso la base del piano di cottura.
- Se il piano di cottura è montato sopra ad una cassettera o a dei mobiletti, sia stata installata una barriera di protezione termica al di sotto della base del piano di cottura.
- L'interruttore sezionatore sia facilmente accessibile per il cliente.

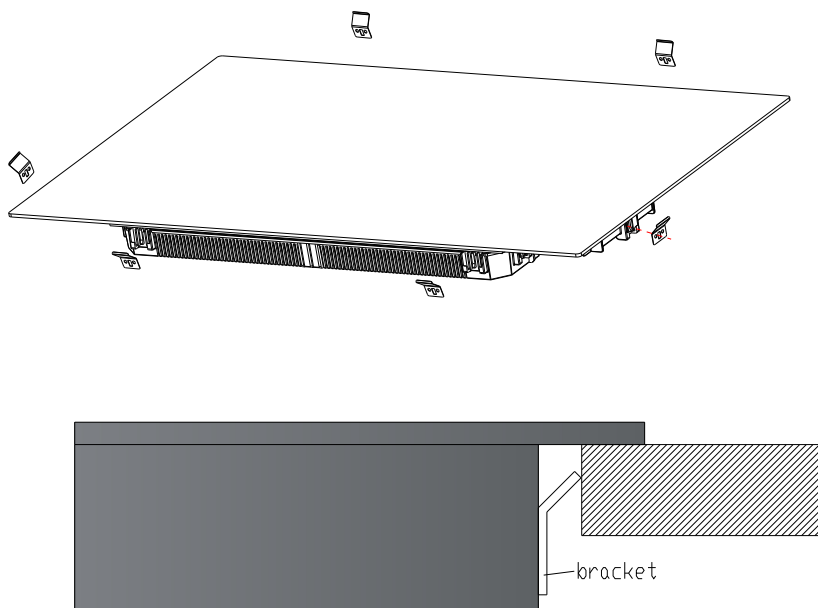
9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'elettrodomestico deve essere collocato su una superficie piana e stabile (utilizzare l'imballaggio). Non forzare i comandi che sporgono dal piano di cottura.

9.5 Regolazione della posizione della staffa

Fissare il piano di cottura sul supporto avvitando 6 staffe sul fondo del piano di cottura stesso (vedere figura) prima del montaggio.

Regolare la posizione della staffa per adattarla ai diversi spessori del piano.



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

9.6 Avvertenza

1. Il piano di cottura a induzione deve essere montato da personale o tecnici qualificati. La nostra società ha un team di professionisti a disposizione dei clienti. Non operare mai da soli.
2. Il piano di cottura non può essere montato direttamente sopra ai seguenti elettrodomestici: lavastoviglie, frigorifero, freezer, lavatrice o asciugatrice, in quanto l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano di cottura stesso.
3. Il piano di cottura a induzione dovrà essere montato in modo tale da garantire un migliore irraggiamento del calore e un livello di affidabilità più elevato.
4. La parete e la zona di cottura indotta al di sopra della superficie del piano dovranno essere resistenti al calore.
5. Per evitare danni, lo strato intermedio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Si sconsiglia l'utilizzo di una pulitrice a vapore.

9.7 Collegamento del piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica



Questo piano di cottura deve essere collegato alla rete di alimentazione elettrica solo da una persona appositamente addestrata. Prima di collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica, verificare che:

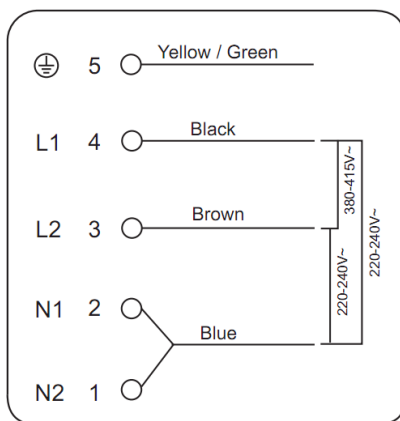
1. Il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. Le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche.

Per collegare il piano di cottura alla rete di alimentazione elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o deviatori, in quanto sussiste il pericolo di surriscaldamenti e incendi.

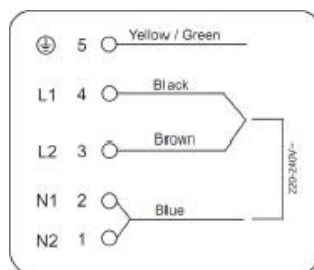
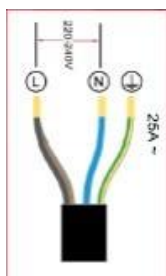
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



Verificare con un elettricista se l'impianto di cablaggio dell'abitazione è corretto senza necessità di modificarlo. Le eventuali modifiche dovranno sempre essere effettuate da un elettricista qualificato.



Se il numero totale di unità di riscaldamento dell'elettrodomestico scelto non è inferiore a 4, l'elettrodomestico può essere collegato direttamente alla rete elettrica mediante un collegamento elettrico monofase, come illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un agente post-vendita con attrezzi dedicati, per evitare qualsiasi incidente.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente all'alimentazione di rete è necessario montare un sezionatore multipolare con uno spazio di almeno 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e che sia conforme alle normative di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o schiacciato.
- Il cavo deve essere controllato con regolarità e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.



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



SMALTIMENTO: È vietato smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. È necessaria la raccolta differenziata di tali rifiuti per un trattamento speciale.

Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/UE in materia di Rifiuti di apparecchiature elettriche e elettroniche - RAEE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Il corretto smaltimento di questo elettrodomestico permette di evitare possibili danni all'ambiente e alla salute dell'uomo.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come normale rifiuto domestico. Deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni relative al trattamento, al recupero ed al riciclaggio di questo prodotto, si consiglia di contattare il proprio comune, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto si consiglia di contattare il proprio ufficio comunale, il proprio servizio di smaltimento rifiuti domestici o l'esercente presso il quale è stato acquistato il prodotto.

1. Avant-propos.....	62
1.1	Consignes de sécurité 62
1.2	Installation..... 62
1.2.1	Risque de choc électrique..... 62
1.2.2	Risque de blessure par coupure 62
1.2.3	Consignes importantes de sécurité 62
1.3	Fonctionnement et entretien 64
1.3.1	Risque de choc électrique..... 64
1.3.2	Risque pour la santé 64
1.3.3	Risque de surface chaude 64
1.3.4	Risque de blessure par coupure 64
1.3.5	Consignes importantes de sécurité 65
2. Présentation du produit.....	67
2.1	Vue de dessus 67
2.2	Panneau de commande 67
2.3	Théorie du fonctionnement 67
2.4	Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction..... 68
2.5	Spécifications techniques..... 68
3. Utilisation du produit.....	68
3.1	Touches de commande..... 68
3.2	Choisir une bonne batterie de cuisine 69
3.3	Mode d'emploi 69
3.3.1	Démarrage de la cuisson 69
3.3.2	Arrêt de la cuisson..... 70
3.3.3	Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost) ... 71
3.3.4	Zone flexible 71
3.3.5	Plaque de cuisson..... 73
3.3.6	Verrouillage des touches de commande 73
3.3.7	Mode Pause 74
3.3.8	Fonction réglage de la puissance 74
3.3.9	Touche du temporisateur 75
3.3.10	Durées d'utilisation par défaut..... 77
3.3.11	Fonction « Cook with me » 78
3.3.12	Fonction spéciale..... 79
4. Directives de cuisson.....	79
4.1	Conseils de cuisson 79
4.1.1	Faire mijoter, cuire le riz 79
4.1.2	Griller les steaks..... 80
4.1.3	Pour sauter 80
4.2	Détection d'ustensiles trop petits..... 80
5. Réglages de la chaleur.....	80

6. Entretien et nettoyage	81
7. Conseils et astuces	82
8. Affichage et inspection des défaillances	83
9. Installation	85
9.1	Choix du matériel d'installation 85
9.2	Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que..... 86
9.3	Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que 87
9.4	Avant d'installer les supports de fixation 87
9.5	Réglage de la position du support..... 87
9.6	Attention..... 88
9.7	Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation..... 88

1. Avant-propos

Par la présente, Candy Hoover Group Srl déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE et aux exigences légales pertinentes (pour le marché UKCA). Le texte intégral de la déclaration de conformité est disponible à l'adresse internet suivante : www.candy-group.com.

1.1 Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2 Installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de blessure par coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.2.3 Consignes importantes de sécurité

- Veuillez lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez mettre cette information à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques qu'il implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes possédant le même type de qualification, afin d'éviter tout risque.
- Avertissement : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution, pour les tables de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage de la table de cuisson.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- AVERTISSEMENT : Danger d'incendie : ne pas stocker d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- La cuisson doit être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.
- AVERTISSEMENT : Faire chauffer la plaque sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

1.3 Fonctionnement et entretien

1.3.1 Risque de choc électrique

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. •
En cas de rupture ou de fissuration de la surface de la table de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil en coupant l'alimentation électrique du réseau (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes porteuses de pacemakers ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner le décès.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.
- Tenir les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont en fonction. Tenir les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner brûlures ou un choc électrique.

1.3.4 Risque de blessure par coupure

- Lorsque le couvercle de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une

extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.

- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

1.3.5 Consignes importantes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause des vapeurs et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez jamais ou ne laissez jamais d'objets magnétisés (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) à proximité de l'appareil car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de monter dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.
- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel.

Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez pas de casseroles sur la surface du verre à induction, car cela pourrait érafler le verre.
- N'utilisez pas de éponges métalliques ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres applications similaires telles que : - espaces cuisine du personnel dans des boutiques, bureaux et autres espaces de travail ; - maisons de ferme ; - par les clients dans des hôtels, motels et autres espaces de type résidentiel ; - dans les espaces de type chambre d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
- Évitez de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

Nous vous félicitons de votre choix de la table de cuisson à induction.

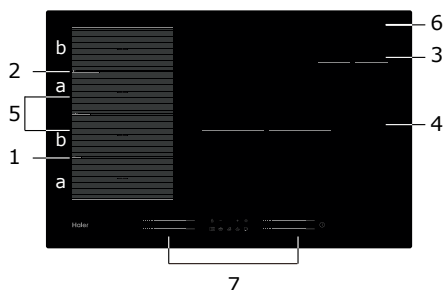
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

2. Présentation du produit

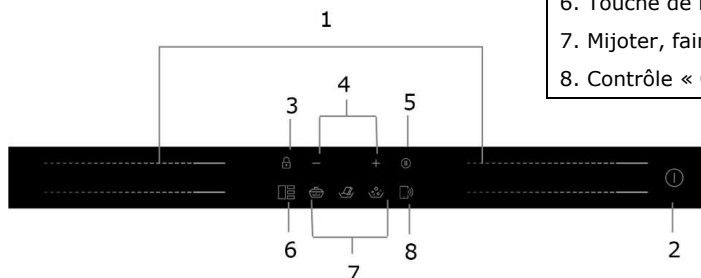
2.1 Vue de dessus



1. Zone max. 2000/3200 W
2. Zone max. 2000/3200 W
3. Zone max. 1400/2000 W
4. Zone max. 3000/3600 W
5. Zone max. 3000/3600 W
6. Table de verre
7. Panneau de commande

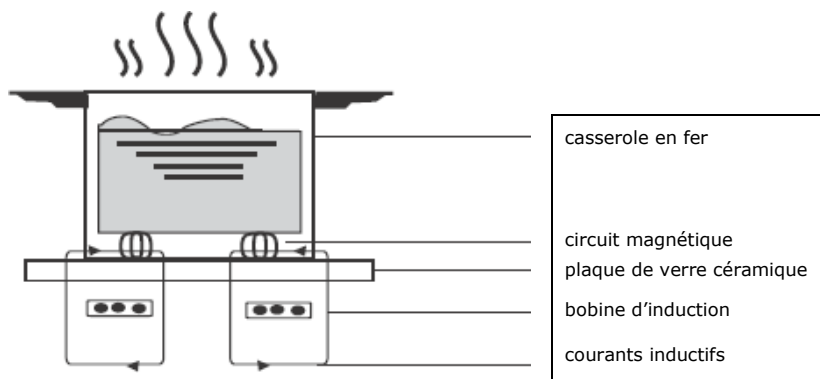
2.2 Panneau de commande

1. Touches de puissance de la zone de cuisson
2. Touche Marche/Arrêt
3. Touche de verrouillage
4. Touche du temporisateur
5. Touche pause
6. Touche de la zone flexible
7. Mijoter, faire fondre, bouillir
8. Contrôle « Cook with me »



2.3 Théorie du fonctionnement

La cuisson à induction est une technologie sûre, innovante, efficace et économique. Elle fonctionne au moyen de champs électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement dans la casserole plutôt qu'indirectement en chauffant la surface vitrée. La vitre devient chaude uniquement parce que la casserole la chauffe.



2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce guide en prenant note de la section « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre table de cuisson à induction.

2.5 Spécifications techniques

Table de cuisson	HAMTSJ86MC/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~ 50 ou 60 Hz
Puissance électrique installée	7400 W
Dimensions du produit (mm)	800x520x56
Dimensions d'encastrement (mm)	750x480

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Du fait que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

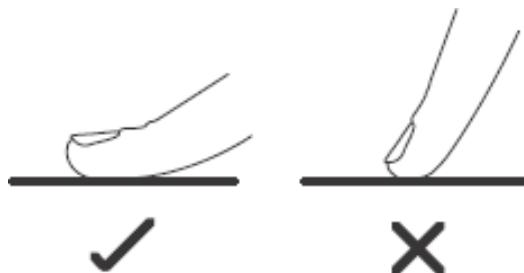
Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zone flexible	80*	200*400

Afin de permettre une détection correcte du panoramique, la casserole doit être placée à l'intérieur du périmètre de la zone "a» ou «b», et non entre les zones «a» et «b».

3. Utilisation du produit


3.1 Touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer fort.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un buzzer chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



3.2 Choisir une bonne batterie de cuisine

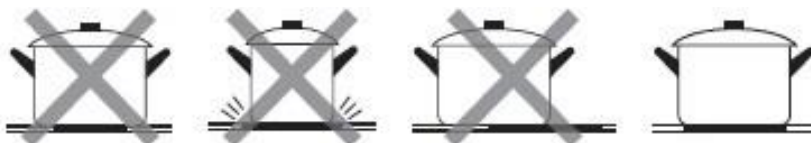


- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- 
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
 - Si vous n'avez pas d'aimant :
 - Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez tester.
 - Si elle ne clignote pas sur le panneau et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
 - Les batteries de cuisine fabriquées dans les matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et grès.

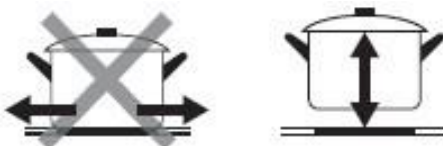
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum. Si vous utilisez une casserole plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une casserole de moins de 80 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.


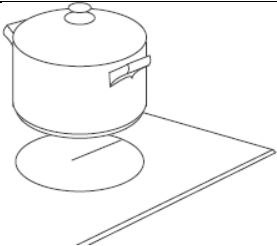
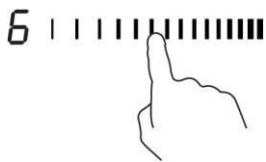
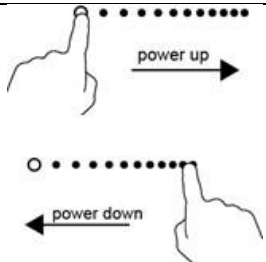


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



3.3 Mode d'emploi

3.3.1 Démarrage de la cuisson

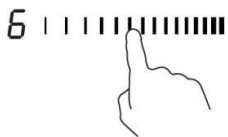
<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « — » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.</p>	
<p>Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le fond de votre casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs. 	
<p>En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson, un témoin lumineux près de la touche commence à clignoter.</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de cuisson en faisant glisser votre doigt sur la touche de commande.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne sélectionnez pas un réglage de cuisson dans un délai d'une minute, la table à induction s'éteint automatiquement. Vous devrez alors tout reprendre depuis l'étape 1. • Vous pouvez changer le réglage choisi à n'importe quel moment de la cuisson. 	




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

Cela signifie que :

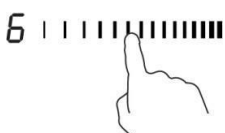

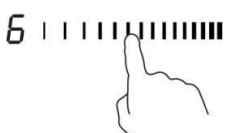
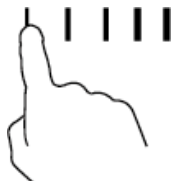
- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
 - la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
 - la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.
- La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson. Si dans un délai deux minutes, vous n'avez pas posé de casserole adaptée, la touche s'éteint automatiquement.

3.3.2 Arrêt de la cuisson

<p>Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

Éteignez de la zone de cuisson en touchant le curseur sur « 1 » pour s'assurer que l'écran affiche « 0 ».	
Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.	
Prenez garde aux surfaces chaudes. « H » indique une zone de cuisson encore trop chaude pour être touchée. Cette indication disparaît dès que la surface de la zone de cuisson a suffisamment refroidi. Vous pouvez économiser de l'énergie, si vous devez faire chauffer une autre casserole, en la plaçant sur la zone de cuisson qui est encore chaude.	

3.3.3 Utilisation de la fonction de suralimentation (Boost)

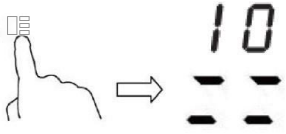
Activation de la fonction « boost »	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson	
Toucher le curseur à l'extrémité droite. Vérifiez que « P » s'affiche.	
Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)	
Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.	
Choisissez n'importe quel niveau de puissance et la fonction Boost sera désactivée.	

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage de départ au bout de 5 minutes.
- Si le réglage de départ est égal à 0, il reviendra à 14 au bout de 5 minutes.

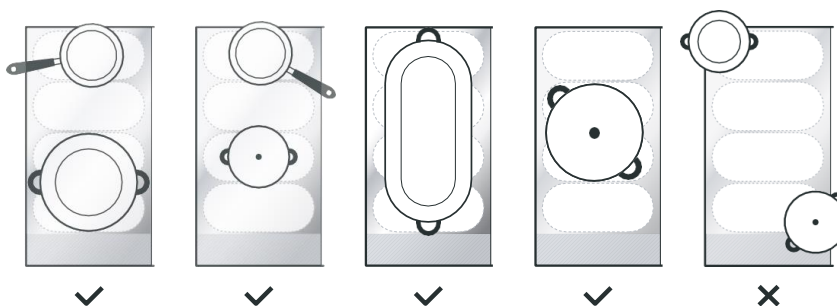
3.3.4 Zone flexible

- 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 flexible est constituée de 4 inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément par deux. Lorsque vous utilisez cette zone comme zone unique, la partie qui n'est pas couverte par les ustensiles de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'une minute.
- Pour garantir une répartition uniforme de la chaleur, les ustensiles de cuisson doivent être correctement placés :
 - Dans toute partie de la zone flexible lorsque la batterie de cuisine est comprise entre 80 et 200 mm.
 - Dans la grande zone lorsque la batterie de cuisine est plus grande que 200 mm.


Sélection d'une grande zone	
<p>Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la commande zone flexible.</p>	
Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.	
Le niveau de puissance est unique pour toute la zone flexible et il peut être sélectionné à l'aide d'une simple commande à curseur	
Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou vice versa), la zone flexible détecte automatiquement la nouvelle position, en gardant la même puissance.	
Pour ajouter une autre casserole, appuyez à nouveau sur les touches dédiées, afin de détecter l'ustensile de cuisson.	
Sélection de quatre zones de cuisson séparées	
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes avec des réglages de puissance deux différents, appuyez sur la commande zone flexible.	

Exemples de bons et mauvais placements de pots



3.3.5 Plaque de cuisson

- Cette zone peut régler la puissance en fonction de la position de la casserole.
- Si la casserole se trouve au fond de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 1.
- Si la casserole se trouve au milieu de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 10.
- Si la casserole se trouve au sommet de la zone flexible, la puissance est réglée au niveau 14.

Plaque de cuisson	
Pour activer la zone de la plaque de cuisson, il suffit d'appuyer sur la commande de la zone flexible pendant 2 secondes	
Déplacez la position de la casserole, la puissance changera automatiquement	
Annuler la plaque	
Appuyez sur la commande de la zone flexible pour désactiver la zone de cuisson.	

3.3.6 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	
Touchez et maintenez la touche de Verrouillage pendant un moment.	L'indicateur de temporisation affiche « Lo » (bas)
Déverrouillage des touches de commande	
Touchez et maintenez la touche de Verrouillage pendant un moment.	






Quand la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les touches de commande sont désactivées sauf la touche Marche/Arrêt ① et vous gardez la possibilité d'éteindre la table à induction en utilisant la touche Marche/Arrêt ① en cas d'urgence, cependant vous devrez d'abord déverrouiller la table de cuisson.

3.3.7 Mode Pause

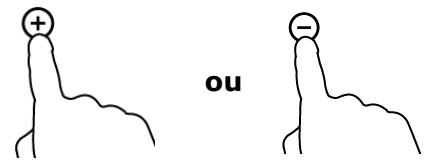
- Vous pouvez mettre la cuisson en pause au lieu d'éteindre la table de cuisson.
- En activant le mode Pause, toutes les touches sont désactivées, sauf la touche Marche/Arrêt.

Activation du mode Pause	
Touche courte de la commande Pause	Tous les indicateurs affichent « 11 »
Désactivation du mode pause	
Touche courte de la commande Pause.	

 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.

3.3.8 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.

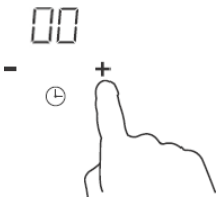
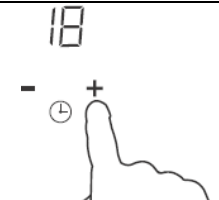



Activation de la fonction réglage de la puissance	
Allumez la table de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche Pause et sur la touche de Verrouillage.	Le témoin du temporisateur affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.
Réglage à un niveau différent	
<p>Appuyez sur +/- du temporisateur</p> 	<p>Il y a 5 niveaux différents de cuisson, allant de « P1 » à « P5 ». Le témoin du temporisateur indique l'un de ces niveaux.</p> <p>« P1 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 2,5 kW.</p> <p>« P2 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 3,5 kW.</p> <p>« P3 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 4,5 kW.</p> <p>« P4 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 5,5 kW.</p> <p>« P5 » : le niveau de chauffe maximum est égal à 7,4 kW</p>
Confirmation et sortie de la fonction de réglage de la puissance	
Appuyez simultanément sur le commande de Pause et de Verrouillage pour confirmer.	La table de cuisson s'éteint.

3.3.9 Touche du temporisateur

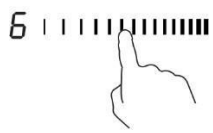

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser en tant que minuteur. Dans ce cas, le temporisateur ne servira pas à éteindre l'une des zones de cuisson lorsque la durée de cuisson est écoulée.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson, une fois le temps de cuisson choisi écoulé.
La durée maximum de temporisation est égale à 99 min.

a) Utilisation du temporisateur comme minuteur

Vérifiez que la table de cuisson est éteinte.	
Appuyez sur les touches « + » du temporisateur. L'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et « 00 » s'affichera sur l'écran.	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : En appuyant sur la touche « - » ou « + » une seule fois, on diminue ou on augmente d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant et l'affichage du temporisateur clignote pendant 5 secondes.	
L'avertisseur sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du temporisateur indique « - - » quand le temps réglé est écoulé.	

b) Réglage du temporisateur pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'une seule zone	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson	
Réglez le temps en appuyant sur la touche « - » ou « + » du temporisateur Remarque : Appuyez sur la touche « - » ou « + » une seule fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Tenez appuyée la touche « - » ou « + » du temporisateur pour diminuer ou augmenter de dix minutes en dix minutes.	

3.3.10 Durées d'utilisation par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Elle s'éteint automatiquement si vous oubliez d'éteindre votre appareil. Les durées d'utilisation par défaut des différents niveaux de chauffe sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de chauffe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporisateur de travail par défaut (heure)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Niveau de chauffe	10	11	12	13	14				
Temporisateur de travail par défaut (heure)	4	4	4	2	2				

Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



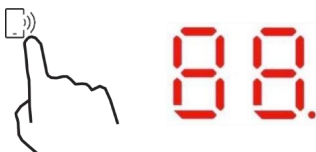
Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

3.3.11 Fonction « Cook with me »

Tout d'abord, vous devez télécharger l'App hOn et l'installer sur votre appareil portable. Inscrivez ensuite votre table d'induction en suivant les instructions directement de l'App.

Pour effectuer le couplage entre table de cuisson et APP, utilisez la procédure suivante :

Appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me » de la table de cuisson. Une fois les 4 secondes écoulées, le chiffre du TEMPORISATEUR commence à clignoter avec l'inscription PA et lance le processus de couplage.



Lorsque le Wi-Fi est activé : un point apparaîtra sur le côté droit de la DEL.

Lorsque le Wi-Fi est désactivé : Aucun point n'apparaîtra

Comment régler la fonction « Cook with me »	
Choisissez dans le menu des recettes de l'App hOn ou dans le menu des programmes spéciaux. Suivez pas à pas les indications de l'App et lorsque vous avez terminé, envoyez les paramètres à la table de cuisson qui cuisinera pour vous.	
Lorsque la table de cuisson reçoit la commande de l'App, elle émet deux tons et clignote pendant une seconde pour indiquer que les instructions ont été reçues. Pour lancer la recette, appuyez sur le bouton "Cook with me ».	
Si vous voulez sortir de la fonction « Cook with me », modifiez le niveau de puissance de la zone.	

a. PARAMÈTRES DU SANS-FIL











Technologie	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bande(s) de fréquence [MHz]	2402-2480	2402-2480
Puissance maximale [mW]	1500	1500

b. INFORMATIONS SUR LE PRODUIT POUR LES ÉQUIPEMENTS EN RÉSEAU

Informations sur le produit pour les équipements en réseau	
Consommation de puissance du produit en mode veille en réseau quand tous les ports de réseau câblés sont connectés et que tous les ports de réseau sans fil sont activés :	NA
Comment activer le port de réseau sans fil :	Pour activer le Wi-Fi, appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me »
Comment désactiver le port de réseau sans fil :	Pour désactiver le Wi-Fi, appuyez 4 secondes sur la touche « Cook with me »

3.3.12 Fonction spéciale



Comment définir une fonction spéciale	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson.	6. 
La fonction Mijotage est idéale pour cuire des sauces, des ragoûts, des plats braisés. Appuyez sur la touche Mijotage, l'indicateur affichera " "	  
La fonction de faire fondre est la solution idéale pour faire fondre le chocolat, le beurre. Cette fonction vous aide à préparer toutes sortes de desserts ou de sauces. Appuyez sur la touche Faire fondre, l'indicateur « » sera affiché	  
La fonction d'ébullition est idéale pour faire bouillir de l'eau ou tout autre liquide. Appuyez sur la touche Faire bouillir, l'indicateur « » sera affiché	  

4. Directives de cuisson



Faites attention lors de la friture car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, surtout si vous utilisez PowerBoost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

4.1 Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduire la température de cuisson.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

4.1.1 Faire mijoter, cuire le riz

- La cuisson à petit feu se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque les bulles montent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragoûts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Il est également conseillé de cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, notamment la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

4.1.2 Griller les steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Brossez à l'huile les deux côtés du steak. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour mesurer sa cuisson - plus il sera ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

4.1.3 Pour sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les sautés doivent être faits rapidement. Si vous faites cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs quantités plus petites.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croustillants, réglez de la zone de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.
- 8.

4.2 Détection d'ustensiles trop petits

Lorsqu'une casserole de taille inappropriée ou non-magnétique (par ex. en aluminium) ou tout autre ustensile trop petit (par ex. couteau, fourchette, clé) a été laissé sur la table de cuisson, cette dernière se met en veille automatiquement en 1 minute. Le ventilateur maintiendra la table de cuisson éteinte pendant encore 1 minute.

5. Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre batterie de cuisine et de la quantité que vous cuisinez. Faites l'essai de la table à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de la chaleur	Quel réglage pour quelle cuisson ?
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat de petites quantités d'aliments• chocolat fondant, beurre et aliments qui brûlent rapidement• cuisson à petit feu• réchauffement lent
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement• cuisson à petit feu rapide• cuisson du riz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• cuisson dans une sauteuse• cuisson des pâtes
14/P	<ul style="list-style-type: none">• sautés• grillades• porter la soupe à ébullition• porter l'eau à ébullition

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou retombées non sucrées sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication « surface chaude » mais la zone peut encore être chaude ! Soyez extrêmement prudent. • Les éponges métalliques à usage intensif, certains racleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent érafler le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou éponge métallique convient. • Ne jamais laisser de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre peut être taché.
Débordements d'eau bouillante, d'aliments et de sucre chaud sur le verre	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une pelle large, d'une spatule ou d'un racloir à lame adapté aux surfaces de cuisson à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation réseau de la table de cuisson. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement vers un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversements avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour « Salissure de tous les jours sur verre » 	<ul style="list-style-type: none"> • Enlever le plus rapidement possible les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou par les débordements. Si on les laisse refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre de façon permanente. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un racleur est tranchante comme un rasoir. Utiliser avec une extrême prudence et toujours stocker en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les commandes tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Mettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Veillez à essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.

7. Conseils et astuces

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les touches de commande. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une fine pellicule d'eau sur les commandes ou que vous utilisiez l'extrémité de l'ongle lorsque vous touchez la commande.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est éraflé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Utilisation d'éponges métalliques abrasives ou de produits de nettoyage inadéquats.	Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine » Voir la section « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (couches de différents métaux qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à forte puissance.	Cela est dû à la technologie de la table de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit baisser ou disparaître complètement lorsque vous réduisez la puissance.
Bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans la table de cuisson à induction s'est déclenché pour éviter une surchauffe des pièces électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après que vous aurez éteint la table de cuisson à induction.	Cela est normal et ne nécessite aucune intervention. Ne coupez pas l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction lorsque le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et "u" apparait sur la touche.	La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour de la zone de cuisson ou mal centrée.	Utilisez une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir une bonne batterie de cuisine ». Centrez la casserole et veillez à ce que le fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte tout seule de manière inattendue, un bip a retenti et un code d'erreur est affiché (généralement un ou deux chiffres en alternance sur la touche du temporisateur).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et chiffres du code d'erreur, couper l'alimentation réseau de la table de cuisson à induction et contacter un technicien qualifié.

8. Affichage et inspection des défaillances

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à démonter la table de cuisson de la surface de travail.

Dépannage

Pour les zones 1 et 2

Problème	Cause possible	Solution
E1, E2, E7, C1	Défaillance du capteur de température	Veillez contacter le fournisseur.
E3, E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
UE	La connexion entre la carte de l'afficheur et la carte principale est défectueuse	Veillez contacter le fournisseur.
EL, EH	Tension d'alimentation anormale	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumez après avoir vérifié que l'alimentation est normale.
C3	Capteur de température de la plaque de verre céramique élevé	Veillez redémarrer une fois que la table de cuisson à induction s'est refroidie.
C2	Capteur de température de l'IGBT élevé	Veillez redémarrer après le refroidissement de la table de cuisson à induction.

Pour les zones 3 et 4

1) Le code de défaillance se produit lors de l'utilisation du client, qui peut voir la solution ;

Code de défaillance	Problème	Solution
Rétablissement automatique		
EL	La tension d'alimentation est supérieure à celle nominale.	Veillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
EH	La tension d'alimentation est inférieure à celle nominale.	
C1, C3	Température élevée détectée par le capteur de la plaque en céramique.	Attendre que la température de la plaque en céramique retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.
C2	Température élevée de l'IGBT. (1#)	Attendre que la température de l'IGBT retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
Pas de rétablissement automatique		
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - court-circuit.	Vérifiez le raccordement ou remplacez le capteur de température de la table en céramique.
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - circuit ouvert.	
E7	Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique - invalidité.	
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - court-circuit.	Remplacez la carte d'alimentation.
E3	Défaillance du capteur de température de l'IGBT - circuit ouvert.	

2) Défaillance et solution spécifique

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
La DEL ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Pas de courant fourni.	Vérifiez si la fiche est bien fixée dans la prise et si la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation accessoire et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter.	Vérifiez le branchement.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Certaines touches ne fonctionnent pas ou l'affichage à DEL n'est pas normal.	La carte du panneau d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
Le voyant du mode de cuisson s'allume, mais la chauffe ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	Il se pourrait que la température ambiante soit trop élevée. L'entrée d'air ou la ventilation peut être bloquée.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne bien ; sinon, remplacez le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et l'affichage clignote "u".	La typologie de casserole est n'est pas adaptée.	Utilisez la bonne casserole (consulter la notice d'utilisation.)	Le circuit de détection de la casserole est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.		
	La cuisinière a surchauffé ;	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température retrouve sa valeur normale. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (comme la première et la deuxième zone) afficheront un « u ».	La carte d'alimentation et la carte du panneau d'affichage ont échoué à se connecter ;	Vérifiez le branchement.	
	La carte du panneau d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte du panneau d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur semble anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

Les éléments de détection et d'inspection ci-dessus concernent les défaillances communes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'endommager la table de cuisson à induction.

9. Installation

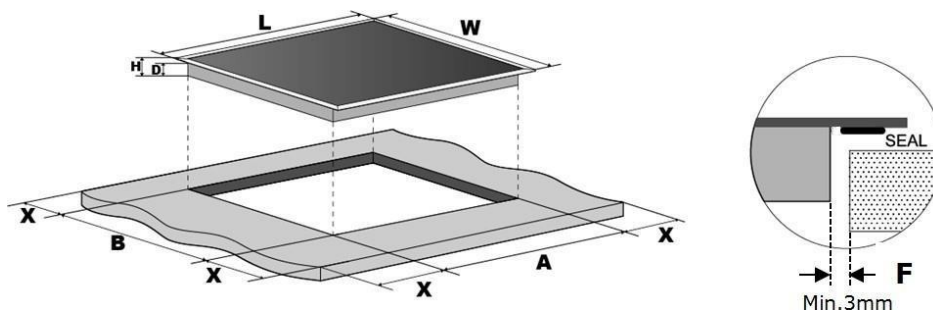
9.1 Choix du matériel d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

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



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

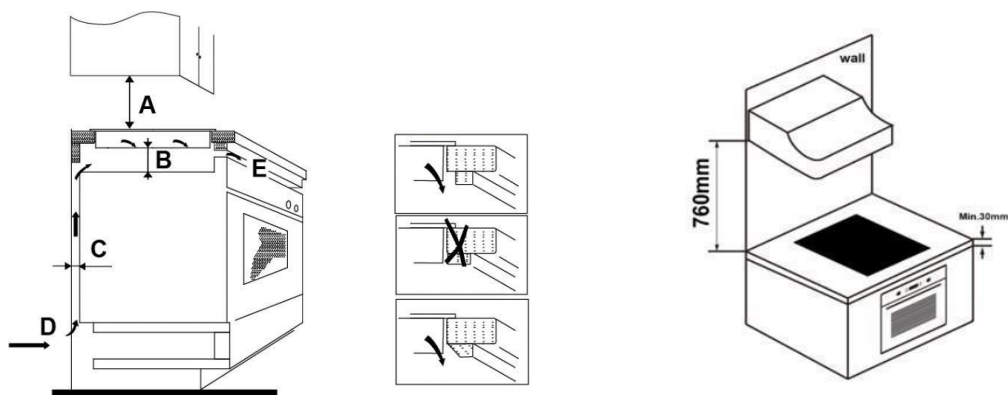


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est correctement ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Comme illustré ci-dessous



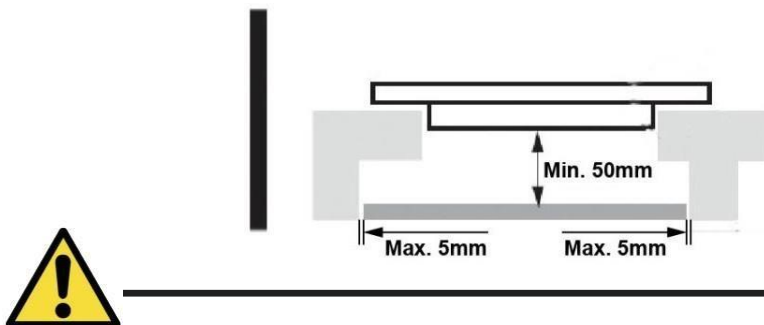
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrée d'air	Sortie de l'air 5 mm

AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate

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



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



- Sachez que la colle qui relie le plastique ou le bois au meuble, doit résister à une température non inférieure à 150°C, afin d'éviter le décollement des panneaux.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et les surfaces environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

9.2 Avant d'installer la table de cuisson, assurez-vous que

- La surface de travail est d'équerre et de niveau, qu'aucune partie n'interfère avec l'espace nécessaire.
- La surface de travail est constituée d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si la table est installée au-dessus d'un four, le four est équipé d'un système de ventilation interne.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations en vigueur.
- Un interrupteur sectionneur de déconnexion complète du réseau d'alimentation est inclus dans le circuit électrique et installé conformément aux règles et réglementations locales en vigueur.
- L'interrupteur sectionneur doit correspondre à la typologie requise et prévoir 3 mm d'air de séparation sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation électrique locale l'autorise).
- Le client pourra facilement accéder à l'interrupteur sectionneur quand la table de cuisson sera installée.
- Vous consultez les organismes de réglementation du bâtiment et les arrêtés locaux si vous avez des doutes concernant l'installation.
- Vous utilisez des matériaux de finition résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que du carrelage en céramique) pour le revêtement des murs autour de la table de cuisson.

9.3 Après l'installation de la table de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes d'armoire ou les tiroirs.
- Un flux d'air frais circule entre l'extérieur du meuble inférieur et la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière thermique de protection est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur sectionneur est facilement accessible par le client.

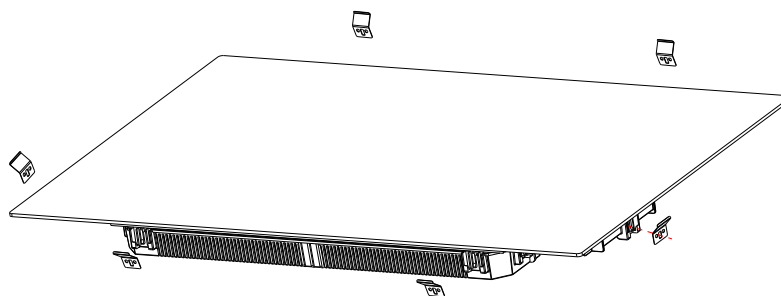
9.4 Avant d'installer les supports de fixation

L'appareil doit être posé sur une surface lisse et stable (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez aucune pression sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.

9.5 Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant 6 supports en bas de la table (voir illustration) après l'avoir installée.

Régalez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



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

9.6 Attention

1. L'installation de la table de cuisson à induction doit être effectuée par du personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez en aucun cas cette installation vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité risquerait d'endommager ses circuits électroniques.
3. La table de cuisson à induction doit être installée de manière à favoriser le rayonnement thermique et garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction à la surface de la table doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, les différentes couches et la colle doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

9.7 Connexion de la table de cuisson au réseau d'alimentation



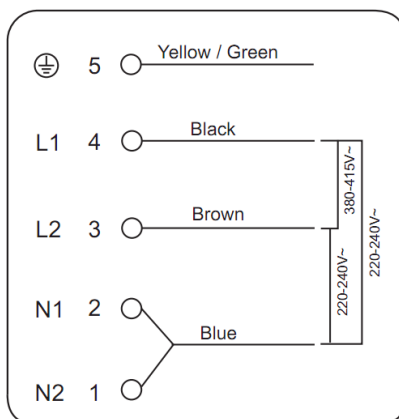
Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

1. Le circuit domestique est suffisant pour la puissance nécessaire à la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

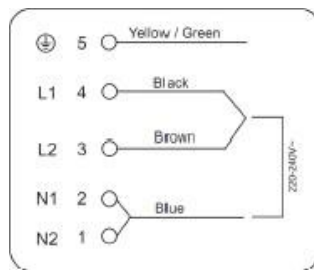
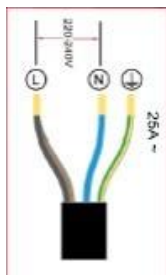
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température ne dépasse jamais 75°C en tout point.



Consultez un électricien pour savoir si le système électrique domestique est adapté ou s'il doit être modifié. Toute modification ne peut être réalisée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par une connexion électrique monophasée, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'intervention doit être réalisée par un technicien après-vente munis des outils appropriés, pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



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



MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les déchets domestiques non triés. La collecte de ces déchets séparément en vue d'un traitement spécial est nécessaire.

Le marquage de l'appareil est conforme à la directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). En veillant à ce que ce produit soit éliminé correctement, vous aidez à prévenir d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une élimination inappropriée de ce produit.

Ce symbole apposé sur le produit indique qu'il ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Il doit être porté au point de collecte des déchets pour le recyclage des pièces électriques et électroniques.

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

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la valorisation et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

1. Prólogo	92
1.1	Advertencias de seguridad 92
1.2	Instalación 92
1.2.1	Riesgo de descarga eléctrica 92
1.2.2	Riesgo de corte 92
1.2.3	Instrucciones de seguridad importantes 92
1.3	Operación y mantenimiento 94
1.3.1	Riesgo de descarga eléctrica 94
1.3.2	Riesgo de muerte 94
1.3.3	Peligro, superficie caliente 94
1.3.4	Riesgo de corte 94
1.3.5	Instrucciones de seguridad importantes 95
2. Presentación del producto	97
2.1	Vista superior 97
2.2	Panel de control 97
2.3	Teoría de funcionamiento 97
2.4	Antes de utilizar la nueva encimera de inducción 98
2.5	Especificaciones técnicas 98
3. Funcionamiento del producto	98
3.1	Mandos táctiles 98
3.2	Elección de los utensilios de cocina adecuados 99
3.3	Modo de empleo 99
3.3.1	Empezar a cocinar 99
3.3.2	Terminar de cocinar 100
3.3.3	Uso del modo Boost 101
3.3.4	Área flexible 101
3.3.5	Placa de cocción eléctrica 103
3.3.6	Bloqueo de los mandos 103
3.3.7	Modo de pausa 104
3.3.8	Función de gestión de potencia 104
3.3.9	Mando del temporizador 105
3.3.10	Tiempos de trabajo por defecto 107
3.3.11	Función "Cook with me" 108
3.3.12	Función especial 109
4. Pautas de cocción	109
4.1	Consejos de cocción 109
4.1.1	Cocción a fuego lento, preparación de arroz 109
4.1.2	Preparación de carne 110
4.1.3	Salteado 110
4.2	Detección de objetos pequeños 110
5. Ajustes de temperatura	110

6. Cuidado y limpieza	111
7. Consejos y sugerencias	112
8. Indicador de fallo e inspección	113
9. Instalación	115
9.1 Selección del equipo de instalación.....	115
9.2 Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera...	116
9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera .	117
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación	117
9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas	117
9.6 Precauciones	118
9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica.....	118

1. Prólogo

Por la presente, Candy Hoover Group Srl declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes (para el mercado de UKCA). El texto completo de la declaración de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.candy-group.com

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad nos importa. Lea esta información antes de utilizar la encimera.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento en él.
- Una puesta a tierra adecuada es fundamental y obligatorio.
- La modificación de la instalación eléctrica doméstica es tarea exclusiva de electricistas cualificados.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

1.2.2 Riesgo de corte

- Tenga cuidado con las aristas de los paneles, ya que están afiladas.
- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar el electrodoméstico.
- No coloque nunca material o productos combustibles en este electrodoméstico.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el electrodoméstico, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, el electrodoméstico debe instalarse conforme se indica en estas instrucciones.
- Un técnico cualificado debe instalar y conectar correctamente a tierra este electrodoméstico.
- El electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor que permita desconectarlo por completo de la red eléctrica.

- La garantía o las reclamaciones de responsabilidad podrían carecer de validez si el electrodoméstico se instala de forma incorrecta.
- Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.
- Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descarga eléctrica porque las partes con corriente están protegidas por las superficies de la encimera que son de vidrio cerámico o un material similar.
- Los objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) no deben colocarse en la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar la encimera.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Los procesos de cocción breves deben contar supervisión. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.
- ADVERTENCIA: Dejar desatendida la encimera mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la encimera y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No utilice ninguna encimera rota o agrietada. Si la superficie de la encimera se rompe o agrieta, apáguela de inmediato mediante el interruptor principal de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la encimera mediante el interruptor de la pared antes de efectuar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- Si no se sigue esta recomendación, puede producirse una descarga eléctrica o un accidente mortal.

1.3.2 Riesgo de muerte

- Este electrodoméstico cumple normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas portadoras de un marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este electrodoméstico para asegurarse de que el campo electromagnético no afectará al implante.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar la muerte.

1.3.3 Peligro, superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles del electrodoméstico se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que el cuerpo, la ropa ni otros objetos, salvo utensilios de cocina adecuados, entren en contacto con el vidrio de la encimera hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las ollas pueden estar calientes cuando las toque. Compruebe que las asas de las ollas no invadan otras zonas de cocción que estén encendidas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta recomendación puede causar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de la superficie de la encimera queda expuesta cuando se retira la cubierta de

seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.

- Si no tiene precaución, puede hacerse heridas o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- No deje nunca el electrodoméstico sin vigilancia mientras se esté usando. La ebullición produce humo y derrames grasientos que pueden inflamarse.
- Nunca utilice el electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (como ordenadores y reproductores de MP3) cerca del electrodoméstico; su campo electromagnético podría provocar interferencias.
- No utilice nunca el electrodoméstico para calentar el ambiente.
- Después de su uso, apague las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe en que la función de detección de recipientes apagará las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico, ni que se sienten, se suban o se pongan de pie en él.
- No guarde objetos que interesen a los niños en los armarios situados encima del electrodoméstico. Los niños podrían lesionarse gravemente si se suben a la placa de cocción.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona de uso del electrodoméstico.
- Una persona responsable y competente debe enseñar a usar el electrodoméstico a los niños o a las personas con discapacidades que limiten su aptitud para utilizar el electrodoméstico. El instructor debe comprobar que pueden utilizar el electrodoméstico sin que esto suponga ningún peligro para ellos o para el entorno.
- No repare ni reemplace componentes del electrodoméstico a menos que se recomiende de forma expresa en el manual. Un

técnico cualificado debe realizar cualquier otra reparación o mantenimiento.

- No coloque ni deje caer objetos pesados en la encimera.
- No se ponga en pie encima de la encimera.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni las arrastre por la superficie de vidrio de la encimera de inducción, ya que podría rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni otros limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción; podría rayar el vidrio.
- Este electrodoméstico está diseñado para su uso en el hogar y en aplicaciones parecidas, como: zonas de cocina para empleados en negocios, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; otros establecimientos de hospedaje.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos.
- Debe impedirse que los niños menores de 8 años se acerquen a menos que estén supervisados en todo momento.

Le felicitamos por la compra de su nueva encimera de inducción.

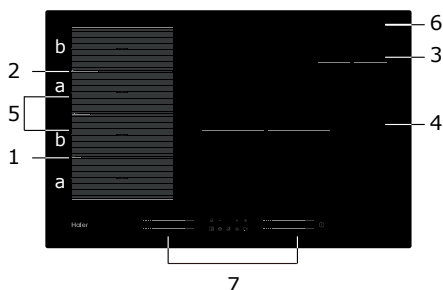
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

Para instalarlo, lea la sección correspondiente.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde el manual de instrucciones/instalación para consultas futuras.

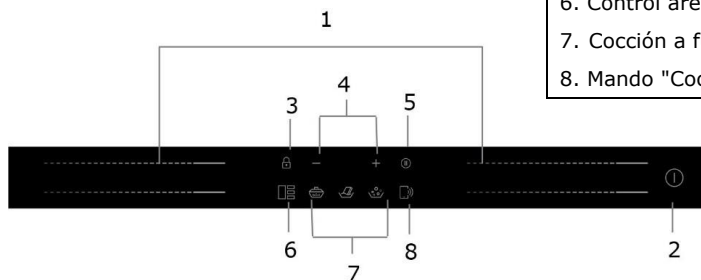
2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 2000/3200 W
2. Zona máx. 2000/3200 W
3. Zona máx. 1400/2000 W
4. Zona máx. 3000/3600 W
5. Zona máx. 3000/3600 W
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

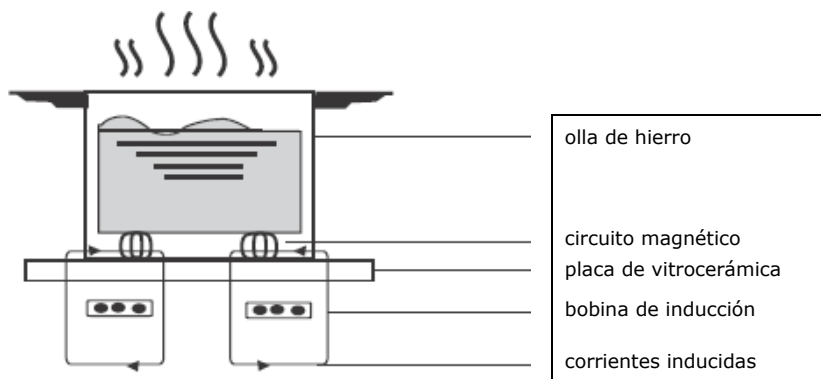
2.2 Panel de control



1. Mandos de control de la zona de cocción
2. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
3. Mando de bloqueo
4. Mando del temporizador
5. Mando de bloqueo
6. Control área flexible
7. Cocción a fuego lento, Fusión, Ebullición
8. Mando "Cook with me"

2.3 Teoría de funcionamiento

Es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante campos electromagnéticos que generan calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo de forma indirecta a través de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solamente por estar en contacto con la sartén.



2.4 Antes de utilizar la nueva encimera de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire la película protectora de la encimera de inducción, si existe.

2.5 Especificaciones técnicas

Encimera de cocción	HAMTSJ86MC/1
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de suministro	220-240 V ~ 50 Hz or 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Tamaño del producto (mm)	800x520x56
Medidas de instalación (mm)	750x480

El peso y las medidas son aproximados. Debido a que estamos mejorando continuamente nuestros productos, podríamos cambiar las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

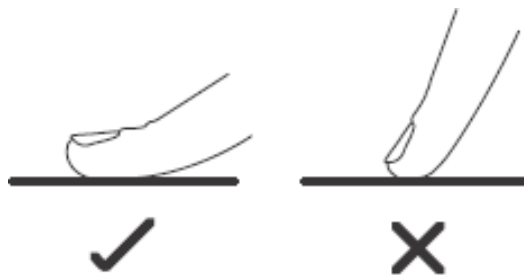
Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo	Máximo
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flexible	80*	200*400

Para permitir una correcta detección del utensilio de cocción, este debe colocarse dentro del perímetro del área «a» o «b», no en medio del área «a» y «b».

3. Funcionamiento del producto

3.1 Mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionarlos.
- Utilice la yema de los dedos en lugar de la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se produzca el contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto que los cubra (como un utensilio o un paño). Incluso una capa fina de agua podría dificultar el uso de los mandos.




3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



- Utilice utensilios aptos para el uso con encimeras de inducción solamente.
Compruebe que el símbolo de inducción aparece en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

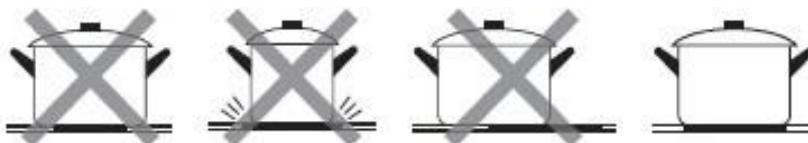


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la cacerola es adecuada.
- Los utensilios de cocina de los materiales siguientes no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, descanse plana sobre el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas cuyo diámetro coincida con las marcas de la zona elegida. El uso de un utensilio un poco más grande ofrecerá una eficiencia energética máxima. La eficiencia energética es inferior a la prevista cuando se utilizan utensilios más pequeños. Es posible que la encimera no detecte los utensilios de menos de 80 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.


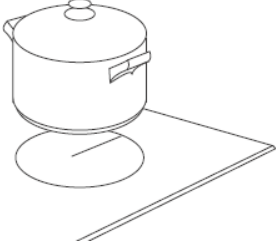
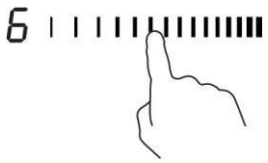
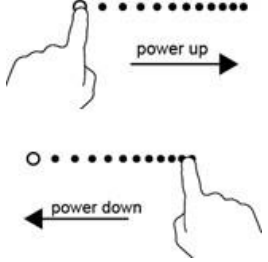


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar

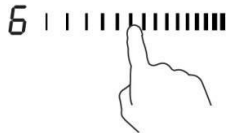
<p>Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "—" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos. 	
<p>Cuando se toca el mando de selección de una zona de cocción, la indicación situada al lado parpadea.</p>	
<p>Toque el mando deslizante para seleccionar la temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si no elige un ajuste de temperatura en un 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 el visor parpadea y se alterna con la temperatura

Esto significa lo siguiente:

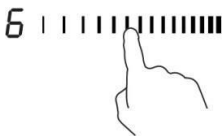

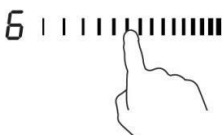

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.
El visor se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un utensilio adecuado en la encimera.

3.3.2 Terminar de cocinar

<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción que desee apagar.</p>	
----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p>Para apagar la zona de cocción, coloque el mando deslizante en " 1 ". Asegúrese de que aparece "0" en la pantalla.</p>	
<p>Para apagar la placa de cocción completa, toque el mando de encendido/apagado.</p>	
<p>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.</p>	

3.3.3 Uso del modo Boost

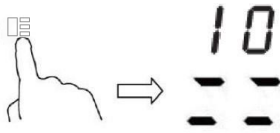
<p>Activación de la función Boost</p>	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando deslizante del extremo derecho. Asegúrese de que la pantalla indique "P".</p>	
<p>Cancelar el modo Boost</p>	
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción cuya función Boost quiera cancelar.</p>	
<p>Toque cualquier nivel de potencia y el Boost se desactivará.</p>	

- La función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción recupera el ajuste original después de 5 minutos.
- Si la potencia original es 0, volverá ajustarse a 14 después de 5 minutos.

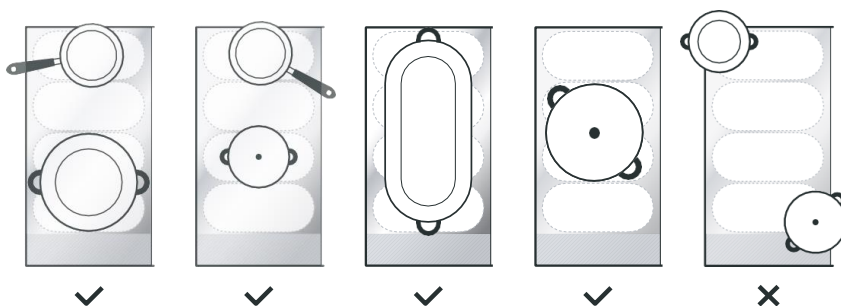
3.3.4 Área flexible

- Esta área puede utilizarse como zona única o como dos zonas diferentes en función de las necesidades de cocción.

- El área flexible consta de 4 inductores independientes que pueden controlarse por separado de dos en dos. Cuando se trabaja como una sola zona, la parte que no está cubierta por los utensilios de cocción se apaga automáticamente después de un minuto.
- Para asegurar una distribución uniforme del calor, los utensilios de cocción deben colocarse correctamente:
 - En cualquier parte de la zona flexible cuando los utensilios de cocina están entre 80 y 200 mm.
 - En el área grande cuando los utensilios de cocina de cocción son más grandes de 200 mm.


Uso como zona grande	
Para activar el área flexible como una sola gran zona, simplemente pulse el control del área flexible.	
El ajuste de potencia funciona como cualquier otra área normal.	
El nivel de potencia es único para toda el área flexible y se puede seleccionar con un control deslizante	
Si la olla se mueve de la parte delantera a la trasera (o viceversa), el área flexible detecta automáticamente la nueva posición, manteniendo la misma potencia.	
Para añadir otra olla, presione de nuevo el botón dedicado para desactivar el área flexible, con el fin de detectar los utensilios de cocina.	
Uso como cuatro zonas independientes	
Para usar el área flexible como cuatro zonas diferentes con diferentes ajustes de potencia, no pulse el control del área flexible.	

Ejemplos de buena y mala colocación de la olla



3.3.5 Placa de cocción eléctrica

- Esta área puede ajustar la potencia según la posición de la olla.
- Si la olla está en el fondo del área flexible, la potencia se establece en el nivel 1.
- Si la olla está en el medio del área flexible, la potencia se establece en el nivel 10.
- Si la olla está en la parte superior del área flexible, la potencia se establece en el nivel 14.

Placa de cocción eléctrica	
<p>Para activar el área de la placa de cocción eléctrica, simplemente presione el control del área flexible durante 2 segundos</p>	
<p>Mueve la posición de la olla, la potencia cambiará automáticamente</p>	
Cancelar la placa de cocción eléctrica	
<p>Presione el control del área flexible para apagar la zona de cocción.</p>	

3.3.6 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	
<p>Toca y mantén el control de bloqueo por un rato.</p>	<p>En el indicador del temporizador aparecerá "Lo" (bajo)</p>
Para desbloquear los mandos	
<p>Toca y mantén el control de bloqueo por un rato.</p>	





Cuando la encimera 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.

3.3.7 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.

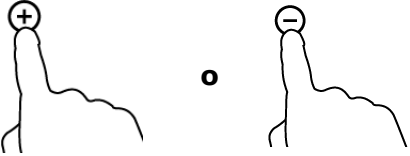
Para activar el modo de pausa	
Toque corto el control de Pausa	Todos los indicadores mostrarán "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque corto el control de Pausa.	



Cuando la encimera 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.

3.3.8 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 encimeras de inducción pueden limitar automáticamente la potencia para funcionar a una potencia inferior y evitar el riesgo de sobrecarga.

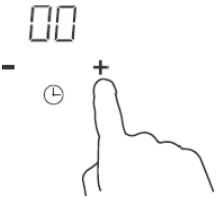
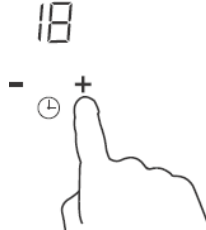
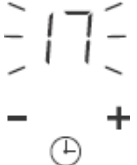

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la encimera y pulse el mando de Pausa y el mando de Bloqueo al mismo tiempo.	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,4 kW.
Para activar otro nivel	
Pulse +/- en el temporizador 	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 7,4 kW
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
Pulse el mando de Pausa y el mando de Bloqueo al mismo tiempo para confirmar.	La encimera se apaga.

3.3.9 Mando del temporizador

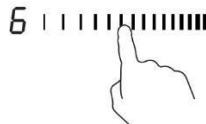

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:



- 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



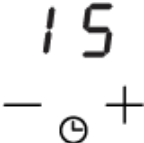

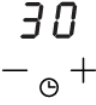

<p>Asegúrese de que la encimera de cocción está encendida.</p>	
<p>Toque "+" en los controles del temporizador. El indicador del minuterero empezará a parpadear y mostrará "00" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.</p>	
<p>Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p>	
<p>Cuando se cumple el tiempo programado, suena un pitido durante 30 segundos y aparece "- -" en el indicador del temporizador.</p>	

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

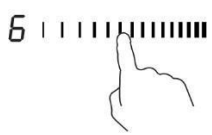

Elija una zona	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando "-" o "+" del temporizador para programar el tiempo. Consejo: Para reducir o aumentar el tiempo 1 minuto, toque el mando "-" o "+" del temporizador una vez. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar el tiempo 10 minutos.</p>	

<p>Cuando se programe el tiempo, la cuenta atrás comenzará de inmediato. En el visor se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: El punto rojo situado junto al indicador del nivel de potencia se iluminará cuando se seleccione la zona.</p>	
<p>Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción se apaga automáticamente.</p>	

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

Elija otra zona:	
<p>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:</p>	
<p> (tiempo programado de 15 minutos)</p> <p> (tiempo programado de 45 minutos)</p>	
<p>La zona correspondiente se apaga cuando termina la cuenta atrás del temporizador. Luego se mostrará el nuevo tiempo del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará. Consulte las ilustraciones de la derecha:</p>	<p> </p> <p> (tiempo programado de 30 minutos)</p>
<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción; el tiempo correspondiente aparecerá en el indicador del temporizador.</p>	

c) Cancelar el temporizador

<p>Toque el mando de selección de la zona de cocción cuyo temporizador quiera cancelar.</p>	
<p>Mantenga pulsado el mando "-" del temporizador, este baja hasta "00" y se cancela.</p>	

3.3.10 Tiempos de trabajo por defecto

La autodesconexión es una función de seguridad de la encimera de inducción. La encimera se apagará automáticamente si el usuario se olvida de apagarla. En la tabla siguiente se muestran los tiempos de uso predeterminados correspondientes a los diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso predeterminado (hora)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nivel de potencia	10	11	12	13	14				
Tiempo de uso predeterminado (hora)	4	4	4	2	2				

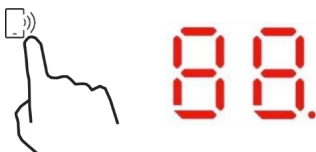
Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.





Las personas que lleven un marcapasos tendrán que consultar al médico antes de utilizar este producto.

3.3.11 Función "Cook with me"

En primer lugar, deberías descargar el App hOn e instalarlo en tu dispositivo portátil. Entonces inscribe tu encimera de inducción siguiendo las instrucciones directamente del App.
 Para hacer el emparejamiento entre la encimera y el APP use el siguiente proceso:
 Pulse 4 segundos el mando "Cook with me". Una vez pasados los 4 segundos, el dígito del TEMPORIZADOR comienza a parpadear con la escrita PA y comienza el proceso de emparejamiento.



Cuando el Wi-Fi se encienda: un punto aparecerá en el lado derecho del LED.
 Cuando el Wi-Fi está apagado: No aparecerá ningún punto

Cómo poner la función "Cook with me"	
Elige entre el menú de recetas del App hOn o el menú de programas especiales. Sigue paso a paso las indicaciones de la aplicación y cuando hayas terminado envíe los parámetros a la encimera que cocinará.	
Cuando la encimera de cocción recibe la orden del App, la encimera sonará 2 veces y parpadeará un segundo para indicar que las instrucciones han sido recibidas. Para iniciar la receta, pulse el botón "Cook with me".	
Si quieres salir de la función "Cook with me" cambie el nivel de potencia de la zona.	

a. PARÁMETROS INALÁMBRICOS

Tecnología	Wi-Fi	BLE
Estándar	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Bandas de frecuencia [MHz]	2402-2480	2402-2480
Potencia máxima [mW]	1500	1500

b. INFORMACIÓN DE PRODUCTO PARA EQUIPOS EN RED

Información de producto para equipos en red	
Consumo de energía del producto en modo de espera en red si todos los puertos de red cableados están conectados y todos los puertos de red inalámbrica están activados:	NA
Cómo activar el puerto de red inalámbrica:	Activación del Wi-Fi, pulse 4 segundos el mando "Cook with me"
Cómo desactivar el puerto de red inalámbrica:	Desactivación del Wi-Fi, pulse 4 segundos el mando "Cook with me"

3.3.12 Función especial



Cocción a fuego lento



Fusión



Ebullición

Cómo establecer la función especial	
Toque el control deslizante de la zona de cocción.	
La función Cocción a fuego lento es ideal para cocinar salsas, guisos, estofados. Pulse la tecla Cocción a fuego lento, el indicador se mostrará « ».	
La función de fusión es la solución ideal para derretir el chocolate, la mantequilla. Esta función le ayuda a preparar todo tipo de postres o salsas. Presione el botón Fusión, el indicador mostrará " "	
La función de hervir es ideal para hervir agua o cualquier líquido. Presione el botón Ebullición, el indicador mostrará " "	

4. Pautas de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, sobre todo cuando se emplea PowerBoost. El aceite y la grasa se inflaman de forma espontánea a temperaturas extremadamente altas, lo que conlleva un importante riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía porque el calor no se dispersará.
- Para reducir los tiempos de cocción, utilice cantidades mínimas de líquido o grasa.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando los alimentos se hayan calentado por completo.

4.1.1 Cocción a fuego lento, preparación de arroz

- La cocción a fuego lento es la que tiene lugar por debajo del punto de ebullición, a cerca de 85°C, cuando suben burbujas a la superficie del caldo de la cocción. Es la clave para preparar sopas deliciosas y tiernos guisos con todo el sabor sin cocinar los alimentos en exceso. Las salsas con base de huevo y que se espesan con harina también se preparan a fuego lento.
- Algunas tareas, como cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Preparación de carne

Para preparar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén y ponga la carne en la sartén caliente.
4. Gire una sola vez el filete durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del grosor del filete y del punto de cocción. El tiempo de cocción por lado puede variar de 2 a 8 minutos. Aplaste el file para saber cómo está de cocido; cuanto más consistencia tenga, más hecho estará.
5. Deje el filete en un plato caliente durante unos cuantos minutos para que repose y se ablande antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

1. Elija un wok para encimera de inducción de base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios. El salteado es rápido. Cuando tenga que preparar grandes cantidades de alimentos, cocínelos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes y crujientes, reduzca la temperatura de la zona de cocción y añada la carne preparada y la salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva de inmediato.
- 8.

4.2 Detección de objetos pequeños

Cuando se deja una sartén de tamaño inadecuado, una sartén no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otro objeto pequeño (como un cuchillo, un tenedor o una llave) en la encimera, esta entra en el modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá enfriando la encimera de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes siguientes solo sirven de referencia. La temperatura exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios y la cantidad de alimentos que se van a preparar. Experimente con la encimera de inducción para averiguar qué temperatura ofrece mejores resultados.

Ajuste de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• Cocer suavemente a fuego lento• Calentar despacio
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Recalentar• Cocer rápidamente a fuego lento• Preparar arroz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Tortitas
12-13	<ul style="list-style-type: none">• Rehogar• Cocer pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none">• Saltear• Asar• Hacer hervir sopa• Hervir agua

6. Cuidado y limpieza

Qué	Cómo	Importante
<p>Suciedad del vidrio diaria (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames sin azúcar)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto de limpieza para encimeras de cocción mientras el vidrio esté todavía tibio (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tras apagar la encimera las zonas de cocción pueden seguir calientes aunque no esté encendida la indicación de "superficie caliente". Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para saber si el limpiador o el estropajo son adecuados. • Nunca dejes residuos de limpieza en la encimera de cocción: el vidrio puede mancharse.
<p>Manchas de ebullición, de alimentos derretidos y de derrames de alimentos azucarados calientes</p>	<p>Elimine de inmediato con una espumadera, una espátula o un rascador que sean aptos para placas vitrocerámicas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa mediante el interruptor de la pared. 2. Sujete la pala o el utensilio en ángulo de 30°, rasque la suciedad o el derrame y llévela a un área fría de la encimera. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel absorbente. 4. Realice los pasos de 2 a 4 del apartado "Suciedad del vidrio diaria" anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine los derrames o las manchas de alimentos derretidos y azucarados tan pronto como sea posible. Si se permite que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o dañar de forma permanente la superficie de vidrio. • Riesgo de corte: el rascador tiene una cuchilla afilada que queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Use el rascador con suma precaución y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los mandos táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la encimera. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o un trapo limpios. 4. Seque el área por completo con papel absorbente. 5. Vuelva a encender la encimera. 	<ul style="list-style-type: none"> • La encimera puede pitar y apagarse; los mandos táctiles podrían no funcionar mientras estén cubiertos de líquido. Asegúrese de secar la zona de los mandos táctiles antes de encender la encimera de nuevo.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posible causa	Qué hacer
No se puede encender la encimera de inducción.	No hay corriente.	Asegúrese de que la encimera de inducción está conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su domicilio o en la zona. Si ha realizado todas las comprobaciones y el problema no se soluciona, avise a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones de la sección «Uso de la encimera de inducción».
Es difícil utilizar los mandos táctiles.	Es posible que una fina capa de agua cubra los mandos o que esté tocando los mandos con la punta del dedo.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles está seca y utilice la yema del dedo para accionar los mandos.
El vidrio se ha rayado.	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos. Se están usando estropajos o productos de limpieza abrasivos que no son adecuados.	Utilice utensilios de cocina con base plana y lisa. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes producen chasquidos y crepitaciones.	Esto puede deberse a la fabricación del utensilio de cocina (capas de metales diferentes que vibran de distinta manera).	Es normal y no indica la existencia de ningún fallo.
La encimera de inducción emite un zumbido bajo cuando se utiliza a alta temperatura.	Esto se debe a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir la temperatura.
Se escucha ruido de ventilador procedente de la encimera de inducción.	El ventilador de refrigeración que incorpora la encimera de inducción se ha encendido para evitar que los componentes electrónicos se recalienten. Podría seguir funcionando incluso después de apagar la encimera de cocción.	Es normal y no requiere adoptar medidas. No apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las sartenes no se calientan y "E" aparece en el visor.	La encimera de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción de inducción. La encimera de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada adecuadamente en ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para encimeras de inducción. Consulte la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la sartén y asegúrese de que la base tenga el tamaño de la zona de cocción.
La encimera de inducción o una zona de cocción se han apagado de forma imprevista, suena un aviso y se muestra un código de error (en el visor del temporizador, por lo general alternante con uno o dos números en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico	Anote las letras y los números del código de error, apague la encimera de inducción mediante el interruptor de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Indicador de fallo e inspección

La encimera de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin necesidad de desmontar o quitar la encimera de cocción de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

Para las zonas 1 y 2

Problema	Posible causa	Qué hacer
E1, E2, E7, C1	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E3, E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
UE	La conexión entre la tarjeta de la pantalla y la tarjeta principal ha fallado	Póngase en contacto con el proveedor.
EL, EH	Tensión de suministro anómala	Averigüe si la corriente eléctrica es normal. Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
C3	El sensor de temperatura de la placa de vitrocerámica es alto	Reinicie una vez que la placa de inducción se haya enfriado.
C2	El sensor de temperatura del IGBT es alto.	Reinicie la encimera de inducción una vez que se enfríe.

Para las zonas 3 y 4

1) El código de fallo ocurre durante el uso del cliente y se puede utilizar la solución;

Código de fallo	Problema	Solución
Con recuperación automática		
EL	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Averigüe si la corriente eléctrica es normal.
EH	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Encienda el electrodoméstico cuando la corriente sea normal.
C1, C3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad. Pulse el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad.
C2	Alta temperatura del IGBT. (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Pulse el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funciona sin problemas; de lo contrario, sustitúyalo.
Sin recuperación automática		
E2	Fallo en el sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E1	Fallo en el sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto.	
E7	Fallo en el sensor de temperatura de la placa de cerámica - no válido.	
E4	Fallo del sensor de temperatura del IGBT - cortocircuito.	Sustituya la tarjeta de potencia.
E3	Fallo del sensor de temperatura del IGBT - circuito abierto.	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está conectada.	No recibe alimentación.	Comprobar que la toma está bien enchufada a la red y que esta funcione correctamente.	
	La tarjeta de potencia secundaria y la tarjeta de la pantalla muestran un fallo de conexión.	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La tarjeta de potencia secundaria está dañada.	Sustituya la tarjeta de potencia secundaria.	
	La tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla LED no es normal.	La tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción se enciende, pero la encimera no se calienta.	Alta temperatura de la encimera.	La temperatura ambiente podría ser demasiado alta. La entrada o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún problema en el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona bien; si no, sustituya el ventilador.	
	La tarjeta de potencia está dañada.	Sustituya la tarjeta de potencia.	
La calefacción se detiene repentinamente durante la operación y el visor parpadea "u".	Tipo de utensilio incorrecto.	Utilice el utensilio de cocción adecuado (consulte el manual de instrucciones)	El circuito de detección de la sartén está dañado, sustituya la tarjeta de potencia.
	El diámetro del utensilio de cocción es demasiado pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado;	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón de "encendido/apagado" para reiniciar la unidad.	
Las zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) mostrarían una "u".	La tarjeta de potencia y la tarjeta de la pantalla muestran un fallo de conexión;	Compruebe la conexión eléctrica.	
	La comunicación de la tarjeta de la pantalla está dañada.	Sustituya la tarjeta de la pantalla.	
	La tarjeta de potencia principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de potencia.	
El motor del ventilador suena anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

La tabla anterior contiene la solución y la inspección de fallos comunes.

Para evitar peligros y daños a la encimera de inducción, no desmonte la unidad.

9. Instalación

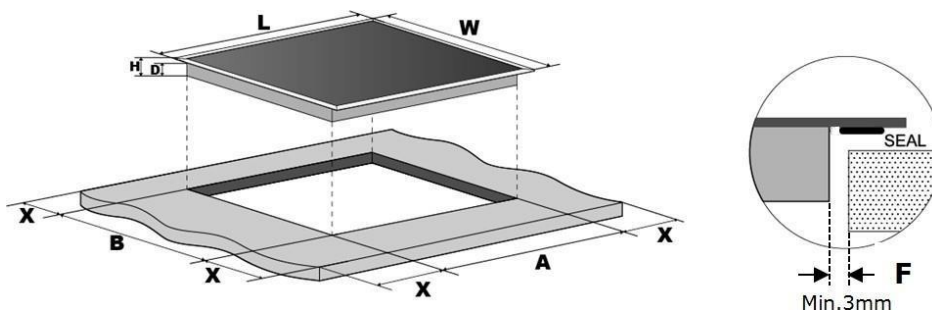
9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte un hueco en la encimera con arreglo a las medidas mostradas en la figura.

Para instalar y utilizar la encimera habrá que reservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del hueco realizado. Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm. El material de la superficie de trabajo debe ser aislante y resistente al calor (no puede utilizarse madera u otro material fibroso o higroscópico como superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico o deformaciones graves causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Consulte la figura siguiente.



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas de la superficie de trabajo debe ser de al menos 3 mm.

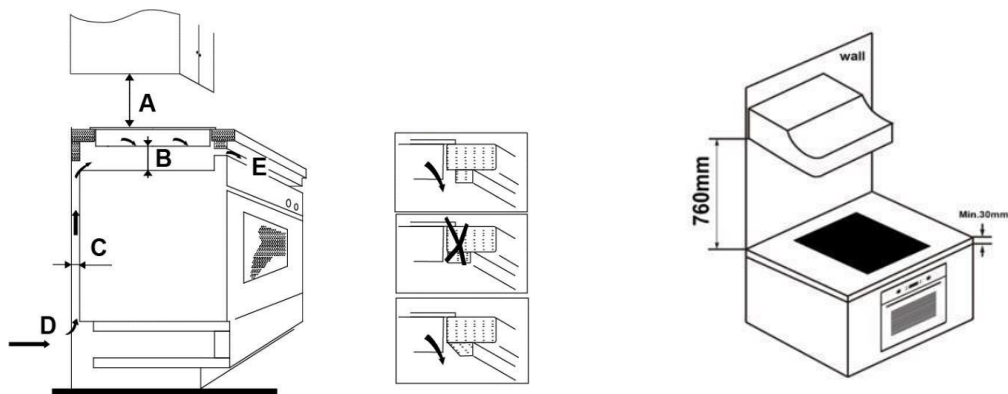


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Asegúrese, en cualquier circunstancia, de que la encimera de inducción esté ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Compruebe que la encimera de inducción se encuentra en buen estado de funcionamiento. Consulte la figura siguiente.



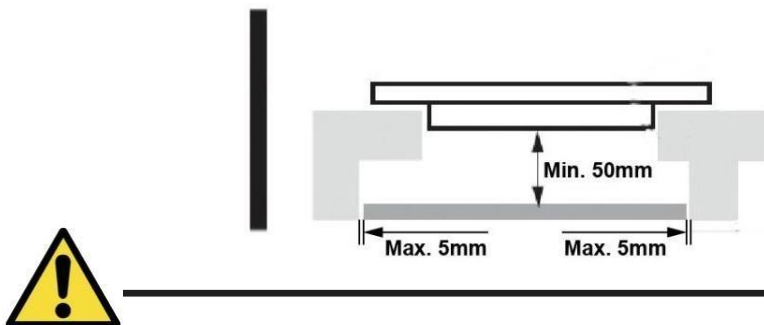
Nota: Entre la encimera de inducción y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la encimera de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Para evitar un contacto accidental con la parte inferior recalentada de la encimera o una descarga eléctrica inesperada durante las operaciones, es necesario colocar un inserto de madera, fijado mediante tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Siga los siguientes requisitos



Hay orificios de ventilación alrededor de la encimera. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C para evitar que se despegue el panel.
- Por lo tanto, la pared posterior y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.

9.2 Comprobaciones anteriores a la instalación de la encimera

- La encimera está en ángulo recto y nivelada; además, ningún componente estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera es de material resistente al calor e aislado.
- Si la encimera se instala encima de un horno, este debe incorporar un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple todos los requisitos de espacio libre, además de las normas y los reglamentos pertinentes.
- El cableado permanente incorpora un interruptor adecuado que garantiza la desconexión total de la red eléctrica y cuya instalación y posición cumplen las normas y los reglamentos de cableado locales.
- El interruptor debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación física de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten la variación de estos requisitos).
- El usuario puede acceder con facilidad al interruptor cuando la encimera esté instalada.
- Si tiene dudas acerca de la instalación, consulte a las autoridades locales y las ordenanzas de construcción.
- La superficie de las paredes que rodean la encimera debe tener un acabado resistente al calor y fácil de limpiar (como azulejos).

9.3 Comprobaciones posteriores a la instalación de la encimera

- No se puede acceder al cable eléctrico a través de cajones o puertas de armarios.
- Existe una circulación suficiente de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la encimera.
- Si la encimera está instalada encima de un cajón o del espacio destinado a un mueble, se ha colocado una barrera de protección térmica debajo de la base de la encimera de inducción.
- El usuario accede con facilidad al interruptor.

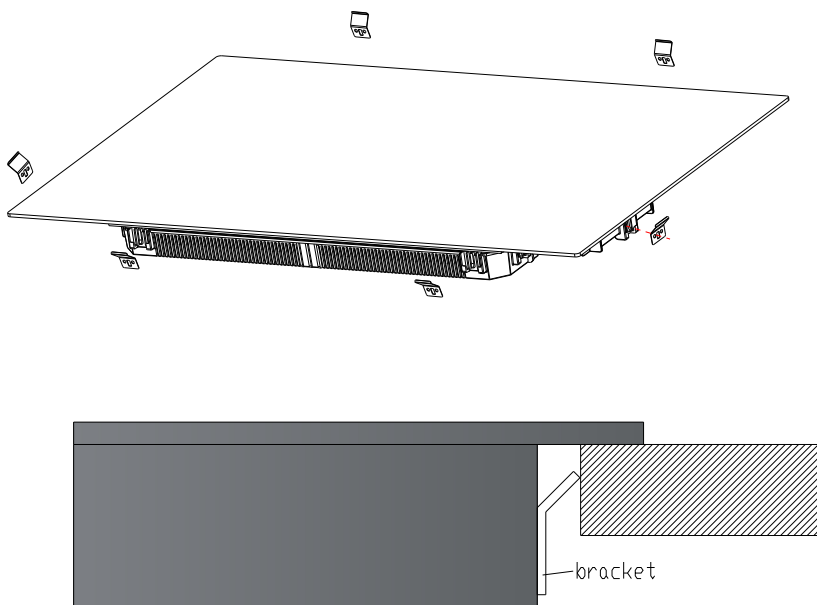
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No haga fuerza en los mandos que sobresalen de la encimera.

9.5 Ajuste de la posición de las abrazaderas

Para fijar la encimera a la superficie de trabajo, atornille las 6 abrazaderas en la parte inferior (consulte la figura) antes la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



Bajo ninguna circunstancia los soportes pueden tocar con las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

9.6 Precauciones

1. La instalación de la placa de inducción es responsabilidad de personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su disposición. Nunca realice la operación personalmente.
2. La placa no debe instalarse justo encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad dañaría los componentes electrónicos.
3. Para aumentar la fiabilidad de la encimera de inducción, debe instalarse de manera que se garantice una radiación térmica óptima.
4. La pared y la zona situada encima de la superficie de la encimera deben soportar el calor.
5. Para evitar daños, el aglomerado y el adhesivo también deben soportar el calor.
6. No utilice limpiadores a vapor.

9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica



Solo una persona debidamente cualificada debe conectar esta encimera a la red eléctrica. Antes de conectar la encimera a la red eléctrica, compruebe lo siguiente:

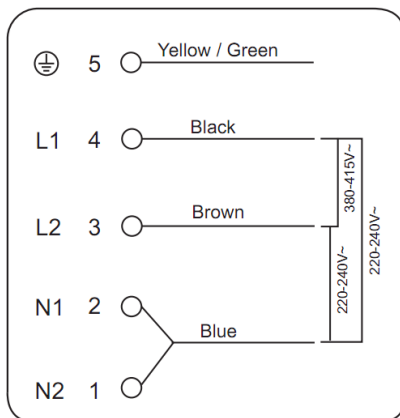
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

No utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación para conectar la encimera a la red eléctrica, ya que podrían producir sobrecalentamiento e incendio.

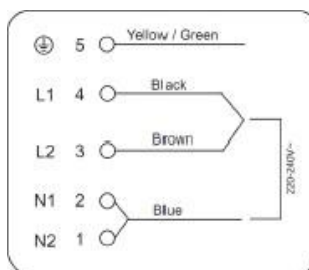
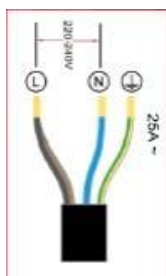
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



Verifique con un electricista si la instalación eléctrica doméstica resulta adecuada sin necesidad de hacer cambios. La única persona que debe realizar modificaciones es un electricista cualificado.




Si el número total de unidades calefactoras del aparato que elija no es inferior a 4, el electrodoméstico puede conectarse directamente a la red eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita reemplazarse, el servicio posventa debe realizar la operación con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el electrodoméstico se conecta directamente a la corriente, habrá que instalar un disyuntor onnipolar con distancia mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y que cumple los reglamentos de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni aplastarse.
- El cable debe comprobarse de forma periódica y solamente debe reemplazarlo un técnico autorizado.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la encimera no son accesibles después de la instalación.

 <p>ELIMINACIÓN DE DESECHOS: No deseches este producto como residuo municipal sin clasificar. La recogida de esos desechos por separado para un tratamiento especial es necesaria.</p>	<p>Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de desechar este electrodoméstico de forma correcta, estará contribuyendo a evitar los posibles daños para el medio ambiente y la salud humana que ocasionaría una eliminación incorrecta.</p> <p>El símbolo del producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico. Debe dejarse en un punto de recogida designado para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Se requiere un especialista en la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras local o el establecimiento donde lo adquirió.</p> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto póngase en contacto con el servicio de recogida de basuras municipal o el establecimiento donde lo adquirió.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Předmluva	122
1.1	Bezpečnostní upozornění122
1.2	Instalace122
1.2.1	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.....122
1.2.2	Nebezpečí pořezání122
1.2.3	Důležité bezpečnostní pokyny122
1.3	Obsluha a údržba123
1.3.1	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.....123
1.3.2	Zdravotní riziko124
1.3.3	Nebezpečí horkého povrchu124
1.3.4	Nebezpečí pořezání124
1.3.5	Důležité bezpečnostní pokyny124
2. Představení výrobku.....	126
2.1	Pohled shora.....126
2.2	Ovládací panel126
2.3	Funkční princip.....127
2.4	Před použitím nové indukční varné desky127
2.5	Technické specifikace.....127
3. Provoz spotřebiče.....	127
3.1	Dotykové ovladače127
3.2	Výběr správné nádoby128
3.3	Jak varnou desku používat128
3.3.1	Jak začít vaření128
3.3.2	Konec vaření129
3.3.3	Použití funkce zesilovače výkonu130
3.3.4	Flexibilní oblast.....130
3.3.5	Francouzská pánev132
3.3.6	Zablokování ovládání.....132
3.3.7	Režim pauzy133
3.3.8	Funkce řízení výkonu.....133
3.3.9	Ovladač časovače134
3.3.10	Výchozí provozní časy136
3.3.11	Funkce Cook with me (Vařte se mnou)137
3.3.12	Speciální funkce138
4. Pokyny pro vaření.....	138
4.1	Kuchařské tipy138
4.1.1	Dušení, vaření rýže138
4.1.2	Steaky139
4.1.3	Pro osmahnutí139
4.2	Detekce malých předmětů139
5. Nastavení teploty	139

6. Péče a čištění	140
7. Rady a tipy	141
8. Zobrazení závad a kontrola.....	142
9. Instalace	144
9.1 Výběr zařízení pro instalaci	144
9.2 Před instalací varné desky zkontrolujte, zda.....	145
9.3 Po instalaci varné desky zkontrolujte zda	146
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků	146
9.5 Seřízení polohy držáku	146
9.6 Upozornění	147
9.7 Připojení varné desky do elektrické sítě.....	147

1. Předmluva

Společnost Candy Hoover Group Srl tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky (pro trh UKCA). Úplné znění prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: www.candy-group.com.

1.1 Bezpečnostní upozornění

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si prosím tyto informace ještě před použitím varné desky.

1.2 Instalace

1.2.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před každou údržbou odpojte spotřebič od zdroje elektrického napájení.
- Připojení elektroinstalace k dobrému uzemnění je nezbytné a povinné.
- Změny domácí elektroinstalace smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

1.2.2 Nebezpečí pořezání

- Opatrně – okraje panelu jsou ostré.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo říznutí.

1.2.3 Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si laskavě pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nedávejte žádné hořlavé materiály nebo předměty.
- Dejte prosím tyto informace k dispozici na osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, mohly by snížit vaše náklady na instalaci.
- Tento spotřebič musí být instalován podle návodu k instalaci, jinak hrozí nebezpečí.
- Tento spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn pouze kvalifikovaným pracovníkem.
- Tento spotřebič by měl být připojen k obvodu, který zahrnuje odpojovač se zárukou plného odpojení od zdroje napájení.
- Provedením nesprávné instalace může dojít ke ztrátě jakýchkoli záruk nebo ručení.

- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, protože povrchy desky ze sklokeramického nebo podobného materiálu chrání díly pod proudem.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.
- K čištění varné desky nepoužívejte čisticí spotřebiče na páru.
- Spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.
- Na proces vaření je nutné dohlížet. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

1.3 Obsluha a údržba

1.3.1 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Prasklou nebo poškozenou varnou desku nepoužívejte. V případě, že je povrch varné desky prasklý nebo poškozený, ihned desku odpojte od napájení ze sítě (nástěnný vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou vypněte varnou desku ve zdi.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo i smrti.

1.3.2 Zdravotní riziko

- Tento spotřebič je v souladu s elektromagnetickými bezpečnostními normami.
- Nicméně osoby s kardiostimulátory nebo jinými elektrickými implantáty (například inzulínové pumpy) se musí poradit před použitím tohoto zařízení se svým lékařem nebo výrobcem implantátu a ujistit se, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k smrti.

1.3.3 Nebezpečí horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče zahřívají na vysokou teplotu a mohou vás popálit.
- Dokud povrch nevychladne, nesmíte se tělem, oděvem nebo jakýmkoli jiným předmětem než je vhodné nádobí dotknout skla indukční desky.
- Nedovolte dětem, aby se ke spotřebiči přibližovaly.
- Rukojeti pánví mohou být horké na dotyk. Nesmí proto přecházet na jiné zapnuté varné zóny. Děti se nesmí k rukojetím přibližovat.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení či opaření.

1.3.4 Nebezpečí pořezání

- Když je bezpečnostní kryt v zatažené poloze, odhalí se ostří z horní části škrabky. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Nedodržení pokynu může způsobit zranění nebo říznutí.

1.3.5 Důležité bezpečnostní pokyny

- Během použití nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Při překypění se vytvoří kouřící a mastná politá místa, která se mohou vznítit.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte žádné předměty nebo nástroje.
- Nepokládejte ani nechávejte zmagnetizovatelné předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická

zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače) v blízkosti spotřebiče, protože mohou být ovlivněny jeho elektromagnetickým polem.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte k vyhřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle návodu (tj. pomocí dotykových ovladačů). Nespolehejte na funkci detekce nádoby pro vypnutí varné zóny při odebrání nádoby.
- Nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem, seděly, stály na něj nebo na něj šplhaly.
- Ve skříňkách nad spotřebičem neskladujte předměty, o které se zajímají děti. Děti lezoucí na desku, aby dosáhly na tyto předměty, si mohou přivodit vážná zranění.
- V místě, kde se spotřebič používá, děti nesmějí být ponechány o samotě nebo bez dozoru.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jež omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měly mít u sebe odpovědnou a kompetentní osobu, aby je vycvičila v jeho používání. Tato osoba se musí přesvědčit, že mohou používat spotřebič bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není v návodě výslovně doporučeno. Všechny další služby údržby smí provádět pouze oprávněný technik.
- Nepokládejte ani nepouštějte těžké předměty na varnou desku.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami, neposunujte nádoby po indukčním skleněném povrchu, protože to může poškrábat sklo.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky nebo jiné agresivní abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškrábat indukční sklo.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobných prostředích, například: - v kuchyňských koutech pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; - na farmách; - klienty v hotelech, motelech a jiných typech ubytování; - v penzionech typu „bed and breakfast“.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- Děti do 8 let by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud je nesleduje dospělá osoba.

Blahopřejeme vám ke koupi nové indukční varné desky.

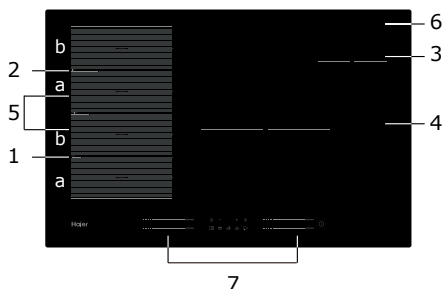
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalační příručky a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtete návod k instalaci.

Přečtete si všechny pokyny ještě před použitím spotřebiče a návod si uschovejte pro další potřebu.

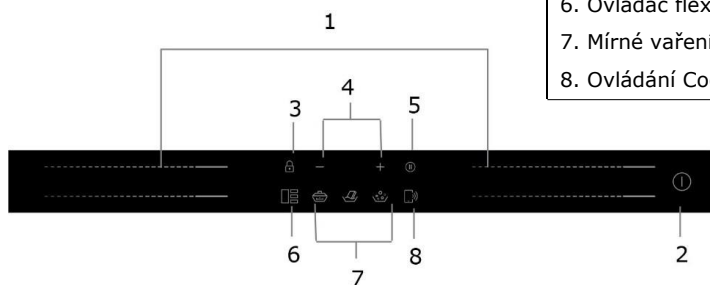
2. Představení výrobku

2.1 Pohled shora



1. Zóna max. 2000 / 3200 W
2. Zóna max. 2000 / 3200 W
3. Zóna max. 1400 / 2000 W
4. Zóna max. 3000 / 3600 W
5. Zóna max. 3000 / 3600 W
6. Skleněná deska
7. Ovládací panel

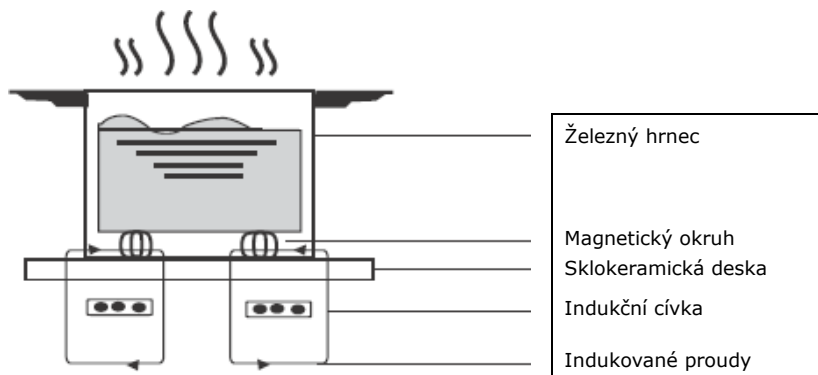
2.2 Ovládací panel



1. Ovladače výkonu varné zóny
2. Ovladač ON/OFF (ZAP/VYP)
3. Ovladač zablokování tlačítek
4. Ovladač časovače
5. Ovladač pauzy
6. Ovladač flexibilní oblasti
7. Mírné vaření, tání, vaření
8. Ovládání Cook with me (Vařte se mnou)

2.3 Funkční princip

Indukční vaření je bezpečná, moderní, efektivní a úsporná technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických polí, které vytvářejí teplo přímo v nádobě, nikoliv nepřímo prostřednictvím zahřátí povrchu skla. Sklo je horké jen proto, že ho zahřálo vložené jídlo.



2.4 Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tento návod se zvláštním důrazem na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Před použitím odstraňte z indukční varné desky všechny ochranné fólie.

2.5 Technické specifikace

Varná deska	HAMTSJ86MC/1
Varné zóny	4 zóny
Napětí v síti	220–240 V ~ 50 Hz nebo 60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7400 W
Velikost produktu (mm)	800 X 520 X 56
Rozměry pro vestavbu (mm)	750 X 480

Váha a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k nepřetržitému vývoji našich výrobků může dojít ke změně našich technických údajů a designu bez předchozího oznámení.

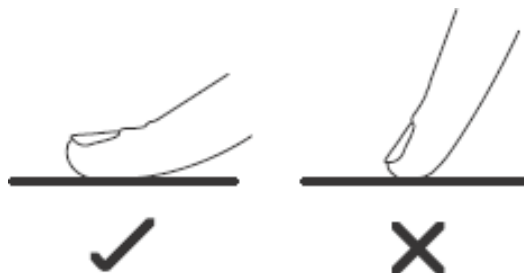
Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum	Maximum
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilní zóna	80*	200*400

Aby se umožnila správná detekce pánve, nádoba by měla být umístěna v obvodu oblasti "a" nebo «b», nikoli mezi oblastmi «a» a «b».

3. Provoz spotřebiče

3.1 Dotykové ovladače

- Ovladače reagují na dotyk, takže není nutné tlačít.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Jakmile je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může zhoršit ovládání.



3.2 Výběr správné nádoby

- Používejte jen nádoby vhodné pro indukční varné zóny.




Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.

- Zda je vaše nádoba vhodná můžete zkontrolovat testem pomocí magnetu.

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

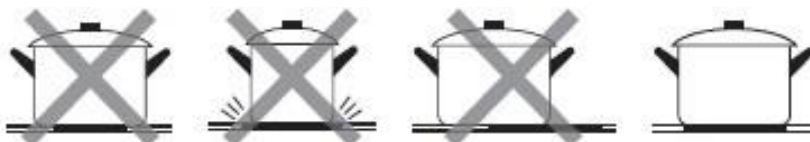


- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí naplocho na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Průměr dna nádoby by měl být stejný jako průměr vybrané varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, vaření bude méně účinné, než se očekávalo. Nádoby menší než 80 mm nemusí varná deska zjistit. Vždy nádoby na varné zóně vystředte.


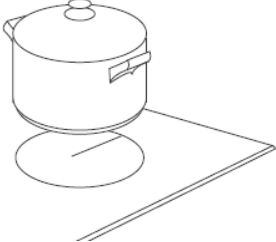
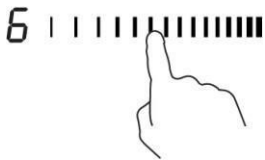
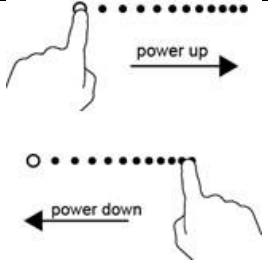


Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



3.3 Jak varnou desku používat

3.3.1 Jak začít vaření

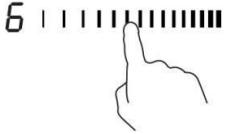

<p>Dotkněte se ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) na tři vteřiny. Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „—“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.</p>	
<p>Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché. 	
<p>Při dotyku posuvného ovladače varné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.</p>	
<p>Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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:

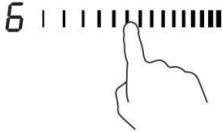

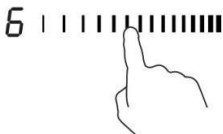

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
 - nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
 - nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.
- Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.
Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 2 minutě.

3.3.2 Konec vaření

<p>Dotkněte se ovladače výběru zóny ohřevu, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „1“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.</p>	

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

3.3.3 Použití funkce zesilovače výkonu

<p style="text-align: center;">Zapnutí funkce zesilovače výkonu</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače na pravém konci. Ujistěte se, že na displeji je uvedeno „P“.</p>	
<p style="text-align: center;">Vypnutí funkce zesilovače výkonu</p>	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače výkonu.</p>	
<p>Vyberte libovolnou úroveň výkonu a funkce zesilovače bude deaktivována.</p>	

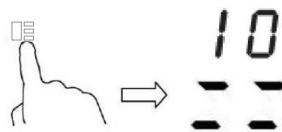
- Funkci je možné použít pouze pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 14 po 5 minutách.

3.3.4 Flexibilní oblast

- Tato oblast může být kdykoli použita jako samostatná zóna nebo jako čtyři nezávislé zóny podle potřeby vaření.
- Flexibilní oblast je tvořena 4 nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně dva po dvou. Při práci v jedné zóně, se část, která není pokryta nádobím, automaticky po jedné minutě vypne.
- Aby bylo zajištěno správné rozložení tepla, musí být nádobí správně umístěno:
 - V jakékoli části flexibilní zóny, pokud má nádobí rozměry mezi 80 a 200 mm.
 - Na velké oblasti, když je nádobí větší než 200 mm.

Jako velká zóna

Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte ovladač flexibilní oblasti.



Nastavení výkonu funguje jako každá jiná normální oblast.

Úroveň výkonu je jedinečná pro všechny flexibilní oblasti a lze ji vybrat pouze pomocí posuvného ovladače

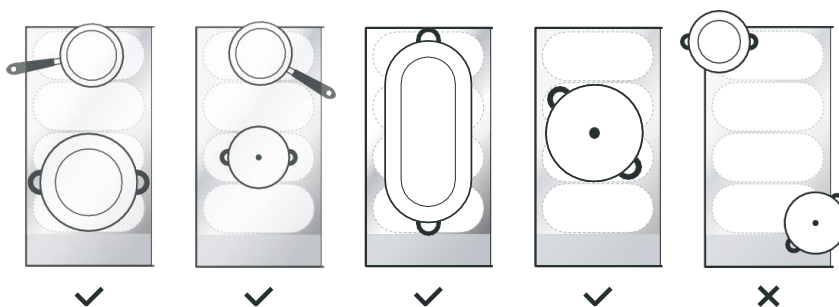
Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

Chcete-li přidat další hrnec, deaktivujte flexibilní oblast stisknutím vyhrazeného tlačítka, abyste zjistili nádobí.

Jako čtyři nezávislé zóny

Chcete-li flexibilní oblast používat jako čtyři různé zóny se dvěma různými nastaveními výkonu, neaktivujte ovládání flexibilní oblasti.

Příklady správného a nesprávného umístění hrnce



3.3.5 Francouzská pánev




- Tato oblast může nastavit výkon podle polohy hrnce.
- Pokud je hrnec ve spodní části flexibilní oblasti, výkon je nastaven na úroveň 1.
- Pokud je hrnec ve středové části flexibilní oblasti, výkon je nastaven na úroveň 10.
- Pokud je hrnec v horní části flexibilní oblasti, výkon je nastaven na úroveň 14.

Francouzská pánev	
Pro aktivaci oblasti Francouzské pánve jednoduše stiskněte ovladač flexibilní oblasti na 2 sekundy.	
Přesuňte hrnec, výkon se automaticky změní.	
Zrušení Francouzské pánve	
Stisknutím ovladače flexibilní oblasti vypnete varnou zónu.	

3.3.6 Zablokování ovládání

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




Jak zablokovat ovladače	
Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.	Indikátor časovače zobrazí „Lo“.
Jak odblokovat ovladače	
Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.	

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

3.3.7 Režim pauzy

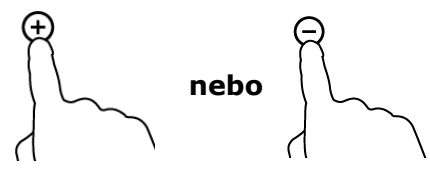
- Můžete vypnout jen ohřev, nikoli celou varnou desku.
- Po vstupu do režimu pauzy jsou všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) deaktivovány.

Jak vstoupit do režimu pauzy	
Krátké stisknutí ovladače pauzy.	Všechny indikátory zobrazují „11“.
Jak vystoupit z režimu pauzy	
Krátce stiskněte ovladač pauzy.	

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

3.3.8 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.

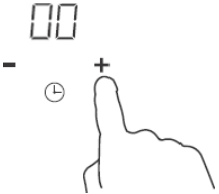
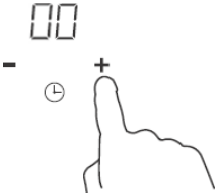
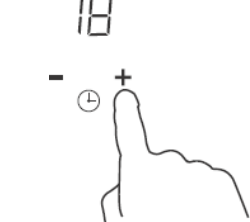


Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a současně stiskněte ovladač pauzy a ovladač zámku.	Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Vychází režim je na 7,2 kW.
Chcete-li přepnout na jiný výkon	
<p>Stiskněte na časovači „+/-“</p> 	<p>Existuje 5 úrovní výkonu, od „P1“ do „P5“. Indikátor časovače zobrazí jednu z nich.</p> <p>„P1“: maximální výkon je 2,5 kW. „P2“: maximální výkon je 3,5 kW. „P3“: maximální výkon je 4,5 kW. „P4“: maximální výkon je 5,5 kW. „P5“: maximální výkon je 7,4 kW</p>
Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu	
Stiskněte současně ovladač pauzy a ovladač zámku pro potvrzení.	Varná deska se poté vypne.

3.3.9 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

<p>Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.</p>	
<p>Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 1 minutu. Dotkněte se a přidržte ovladač „-“ nebo „+“ na časovači, abyste čas snížili, resp. zvýšili o 10 minut.</p>	
<p>Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund.</p>	
<p>Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.</p>	

b) Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Nastavení jedné zóny	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Při jednom dotyku ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se bude čas snižovat, resp. zvyšovat po 10 minutách.</p>	

3.3.10 Výchozí provozní časy

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Stupeň výkonu	10	11	12	13	14				
Výchozí provozní časovač (hodiny)	4	4	4	2	2				

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.



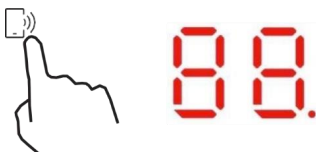
Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

3.3.11 Funkce Cook with me (Vařte se mnou)

Nejprve byste si měli stáhnout aplikaci hOn a nainstalovat ji do svého přenosného zařízení. Poté zaregistrujte indukční varnou desku podle pokynů přímo z aplikace.

Pro spárování mezi varnou deskou a aplikací použijte následující postup:

Stiskněte tlačítko Cook with me (Vařte se mnou) na 4 sekundy. Jakmile uplynou 4 sekundy, začne číslice ČASOVAČE blikat a bude na něm napsáno PA a zahájí se proces párování.



Když je zapnuto Wi-Fi: na pravé straně LED se objeví jedna tečka.
Při VYPNUTÉ Wi-Fi: neobjeví se žádná tečka.

Jak nastavit funkci „Cook with me“ (Vařte se mnou)	
Vyberte si z nabídky receptů aplikace hOn nebo nabídky speciálních programů. Postupujte krok za krokem podle pokynů v aplikaci a po dokončení odešlete parametry do varné desky, která pro vás bude vařit.	
Jakmile varná deska obdrží příkaz z aplikace, varná deska 2krát pípne a jednu sekundu bliká, čímž signalizuje, že byly přijaty pokyny. Recept spustíte stisknutím tlačítka „Cook with me“ (Vařte se mnou).	
Pokud se chcete dostat z funkce „Cook with me“ (Vařte se mnou), změňte úroveň výkonu zóny.	

a. PARAMETRY BEZDRÁTOVÉ SÍŤE

Technologie	Wi-Fi	BLE
Norma	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenční pásmo(-a) [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maximální výkon [mW]	1500	1500

b. INFORMACE O PRODUKTU PRO ZAŘÍZENÍ V SÍTI

Informace o produktu pro zařízení v síti	
Spotřeba energie produktu v síťovém pohotovostním režimu, pokud jsou připojeny všechny porty kabelové sítě a všechny porty bezdrátové sítě jsou aktivovány:	NA
Jak aktivovat port bezdrátové sítě:	Chcete-li aktivovat Wi-Fi, stiskněte na 4 sekundy tlačítko „Cook with me“ (Vařte se mnou).
Jak deaktivovat port bezdrátové sítě:	Chcete-li deaktivovat Wi-Fi, stiskněte na 4 sekundy tlačítko „Cook with me“ (Vařte se mnou).

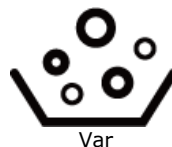
3.3.12 Speciální funkce



Mírné vaření



Rozmrazení



Var

Jak nastavit speciální funkci	
Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.	
Funkce Mírné vaření v páře je ideální pro vaření omáček, dušených pokrmů. Pokud stisknete tlačítko MÍRNĚ, indikátor zobrazí „ “.	
Funkce Tání je ideálním řešením pro rozpuštění čokolády, másla. Tato funkce vám pomůže připravit všechny druhy dezertů nebo omáček. Stiskněte tlačítko TÁNÍ, indikátor bude zobrazovat „ “.	
Funkce vaření je ideální pro vaření vody nebo jakékoli kapaliny. Stiskněte tlačítko Vaření, indikátor bude zobrazovat „ “.	

4. Pokyny pro vaření



Dávejte pozor při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, a to zejména pokud používáte zesilovač výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se oleje a tuky mohou spontánně vznítit, což představuje vážné riziko požáru.

4.1 Kuchařské tipy

- Jakmile jídlo přijde do varu, snižte nastavení teploty.
- Použitím pokličky zkrátíte dobu vaření a ušetříte energii tím, že udržíte teplo v nádobě.
- Používejte co nejméně tekutin nebo tuku, zkrátíte dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém nastavení, a jakmile se jídlo prohřeje, snižte výkon.

4.1.1 Dušení, vaření rýže

- Dušení probíhá pod bodem varu, při asi 85 °C, kdy bubliny jen občas stoupají k povrchu vařené tekutiny. Tento způsob vaření je klíčem k vynikajícím polévkám a dušeným pokrmům, protože se tu může plně rozvinout chuť bez převaření jídla. Vaječná jídla a zahuštěné omáčky byste měli rovněž připravovat pod bodem varu.
- Při některém vaření, například vaření rýže odpařením vody, je nutné nastavení vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo dobře uvařilo v doporučeném čase.

4.1.2 Steaky

Jak připravit šťavnaté steaky:

1. Před vařením nechte maso odležet při teplotě místnosti po dobu přibližně 20 minut.
2. Zahřejte pánev s těžkým dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do horké pánve kápněte malé množství oleje a vložte do ní maso.
4. Během pečení maso jednou obraťte. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a vaší chuti. Čas se může lišit od 2 do 8 minut po jedné straně. Chcete-li zjistit, jak je steak propečený, stiskněte ho. Čím pevnější se zdá, tím propečenější bude.
5. Nechte ještě steak odpočívat na teplém talíři po dobu několika minut, aby došel a byl při podávání křehký.

4.1.3 Pro osmahnutí

1. Vyberte pánev wok nebo velkou pánev na smažení vhodnou pro indukční varnou desku.
2. Připravte si všechny přísady a nádoby. Osmahnutí musí být rychlé. Pokud potřebujete uvařit velká množství jídla, rozdělte si ho do několika menších dávek.
3. Předehřejte krátce pánev a vlijte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve osmahněte maso, dejte ho stranou a udržujte v teple.
5. Osmahněte zeleninu. Jakmile je horká, ale stále křupavá, snižte výkon varné zóny na nižší nastavení, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Opatrně míchejte přísady, aby se důkladně prohřály.
7. Ihned podávejte.
- 8.

4.2 Detekce malých předmětů

V případě, že na varnou desku položíte nádobu nevhodné velikosti, nebo nepřítahující magnet, (např. z hliníku), nebo jiné malé předměty (např. nůž, vidlička, klíč), varná deska se za 1 minutu automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude chladit indukční varnou desku ještě další 1 minutu.

5. Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, včetně typu nádobí a množství, které vaříte. Sami si vyzkoušejte, jaká nastavení indukční varné desky vám nejlépe vyhovují.

Nastavení teploty	Určení
1–2	<ul style="list-style-type: none">• šetrný ohřev pro malé množství jídla• rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle spálí• mírné dušení• pomalý ohřev
3–5	<ul style="list-style-type: none">• další ohřev• rychlé dušení• vaření rýže
6–11	<ul style="list-style-type: none">• palačinky
12–13	<ul style="list-style-type: none">• restování• vaření těstovin
14/P	<ul style="list-style-type: none">• osmahnutí• opečení• uvedení polévky do varu• vaření vody

6. Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité upozornění!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, skvrny, zbytky potravin nebo loužičky bez cukru na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič na varnou desku, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké!). 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je vypnuto napájení varné desky, nebude indikován žádný „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte mimořádně opatrní. • Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/brusné čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda jsou čisticí prostředek nebo drátěnka vhodné. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: na skle by se mohly vytvořit skvrny.
Překypění, roztavené potraviny a horké cukernaté loužičky na skle	<p>Odstraňte je okamžitě obracečkou, špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklo indukční varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce. 2. Pomocí nože či jiné pomůcky v úhlu 30° seškrábněte nečistoty nebo skvrny směrem k chladné části varné desky. 3. Vyčistěte nečistoty nebo loužičky hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Skvrny zanechané rozpuštěnými a sladkými potravinami nebo loužičkami odstraňte co nejdříve. V případě, že zchladnou na skle, může být problém s jejich odstraněním a hrozí dokonce trvalé poškození povrchu skla. • Nebezpečí pořezání: je-li ochranný kryt stažený, je ostří škrabky ostré jako břitva. Používejte ji s nejvyšší opatrností a vždy ukládejte bezpečně a mimo dosah dětí.
Loužičky na dotykových ovladačích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Setřete rozlitou kapalinu. 3. Otřete plochu s dotykovým ovládáním čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Poté ji vysušte dosucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může pípnout a vypnout se a dotykové ovladače nemusejí fungovat, pokud je na nich rozlitá kapalina. Před opětovným zapnutím varné desky zkontrolujte, zda je plocha ovladačů otřená dosucha.

7. Rady a tipy

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varnou desku nejde zapnout.	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je indukční varná deska připojena k napájení, a to je zapnuté. Zkontrolujte, zda není výpadek proudu ve vašem domě nebo okolí. Pokud jste zkontrolovali všechno a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovladače jsou zablokovány.	Odblokujte ovladače. Viz pokyny v části „Používání indukční varné desky“.
Dotykové ovladače dobře nereagují.	Může na nich být slabá vrstva vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že dotykové ovládání je suché a k dotyku ovladačů použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
Sklo je poškrábané.	Drsné nádobí. Použili jste nevhodné, brusné drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádoby s rovným a plochým dnem. Viz „Výběr správné nádoby“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé nádoby mohou vydávat praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí nádoby (vrstvy různých kovů, které jinak vibrují).	Jedná se o normální jev u nádobí a nejde o poruchu.
Indukční varná deska při použití s nastavením na vysoký výkon hučí slabě šumí.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální jev a zvuk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční desky.	Chladicí ventilátor vestavěný do indukční varné desky chladí a chrání elektroniku před přehřátím. To může pokračovat i po vypnutí indukční varné desky.	Jedná se o normální jev a není vyžadován žádný zásah. Pokud běží ventilátor, nevypínejte napájení indukční varné desky ve zdi.
Nádoby se nezahřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo je špatně vystředěná.	Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správné nádoby“. Vystředte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se náhle sama vypnula, zazní tón a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídající s jedním nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a číslice kódu, vypněte napájení varné desky v nástěnné zásuvce a obraťte se na kvalifikovaného technika.

8. Zobrazení závad a kontrola

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

Odstraňování problémů

Pro zóny 1 a 2

Problém	Možné příčiny	Co dělat
E1, E2, E7, C1	Selhání teplotního snímače.	Obraťte se prosím na dodavatele.
E3, E4	Teplotní čidlo IGBT porucha.	Obraťte se prosím na dodavatele.
EU	Spojení mezi zobrazovací deskou a hlavní deskou selhalo.	Obraťte se prosím na dodavatele.
EL, EH	Abnormální napájecí napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapněte spotřebič po obnovení napájení do normálního stavu.
C3	Teplotní snímač sklokeramické desky ukazuje vysokou teplotu.	Po ochlazení indukční varnou desku restartujte.
C2	Teplotní snímač IGBT ukazuje vysokou teplotu.	Restartujte, až se indukční varná deska ochladí.

Pro zóny 3 a 4

1) Zobrazený poruchový kód během používání zákazníkem a řešení

Chybový kód	Problém	Řešení
Automatická obnova		
EL	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální.
EH	Napětí v síti je nižší než jmenovité napětí.	Zapnutí po napájení je normální.
C1, C3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka ON/OFF (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkejte na návrat teploty IGBT normálu. Dotkněte se tlačítka ON/OFF (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte ventilátor.
Bez automatické obnovy		
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky - zkrat v obvodu.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty keramické plotýnky.
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky - přerušovaný obvod.	
E7	Porucha čidla teploty keramické plotýnky - neplatné.	
E4	Teplotní čidlo IGBT porucha - zkrat.	Vyměňte napájecí desku.
E3	Teplotní čidlo IGBT porucha - přerušování.	

2) Konkrétní porucha a řešení

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

Výše uvedené případy jsou zhodnocení a kontrola běžných poruch.

Prosím, nerozebírejte spotřebič sami, aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky.

9. Instalace

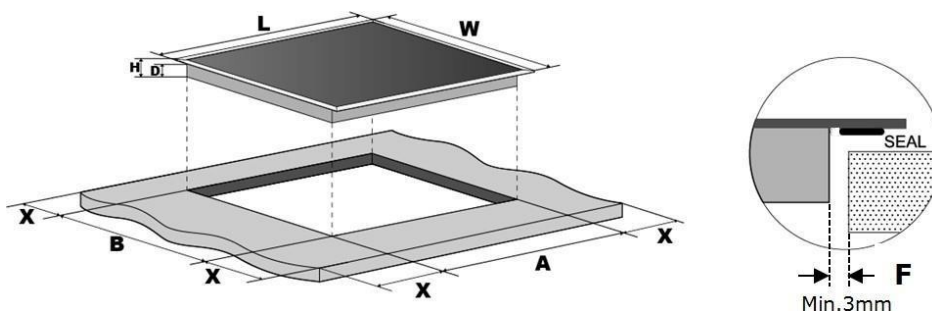
9.1 Výběr zařízení pro instalaci

Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů ve výkresu.

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



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

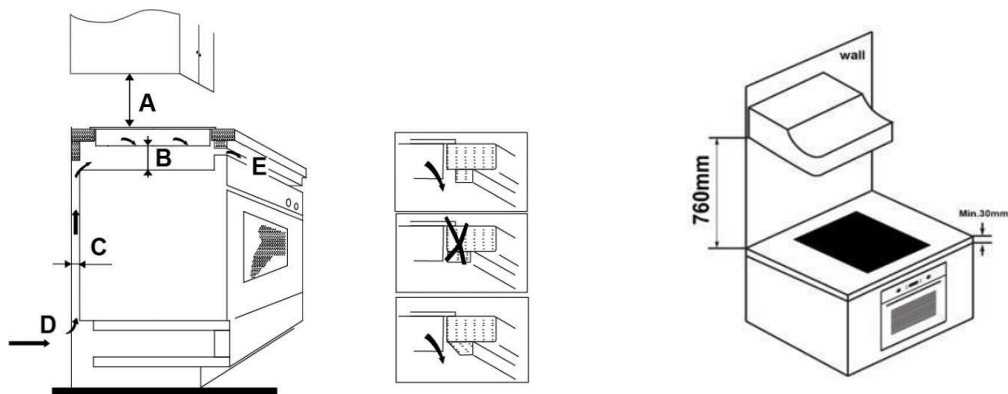


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Indukční varná deska musí být dobře větraná a přívod a odvod vzduchu nesmí být ucpané. Přesvědčte se, že je indukční varná deska v dobrém pracovním stavu. Podle níže uvedeného obrázku



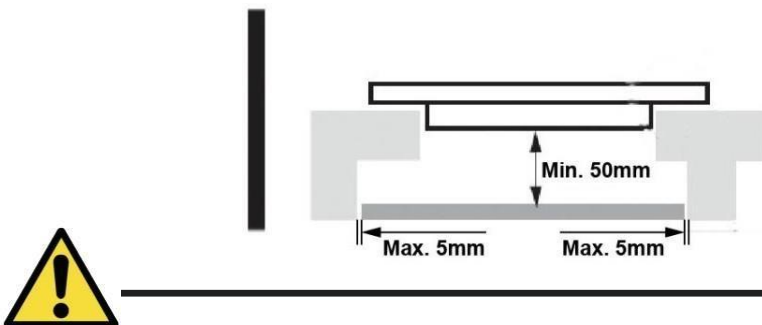
Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňky nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Vstup vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

VAROVÁNÍ: Zajistěte dostatečné větrání

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



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



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

9.2 Před instalací varné desky zkontrolujte, zda:

- Pracovní plocha je vyrovnaná a plochá a nic nebrání splnění nároků na prostor.
- Pracovní plocha je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Je-li varná deska instalovaná nad troubu, musí mít trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na volný prostor i platné normy a předpisy.
- V trvalé elektroinstalaci je vhodný odpojovač zajišťující úplné odpojení od elektrické sítě a je instalovaný v souladu s místními zákony a předpisy pro elektrickou instalaci.
- Odpojovač musí být schváleného typu s 3mm vzduchovou mezerou mezi kontakty ve všech pólech (nebo u všech aktivních [fázových vodičů] v případě, že místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Zákazník má i po instalaci varné desky snadný přístup k odpojovači.
- V případě pochybností ohledně instalace můžete konzultovat místní stavební úřady a místní právní předpisy.
- Na povrch stěn obklopujících varnou desku můžete vybrat tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické dlaždice).

9.3 Po instalaci varné desky zkontrolujte zda:

- Napájecí kabel není přístupný žádnými dvířky ani zásuvkami.
- Je zajištěno dostatečné proudění čerstvého vzduchu z vnější strany skříněk na spodek varné desky.
- Je-li varná deska instalována nad zásuvku nebo skříňku, je na spodku varné desky umístěna tepelná izolace.
- Zákazník má snadný přístup k odpojovači.

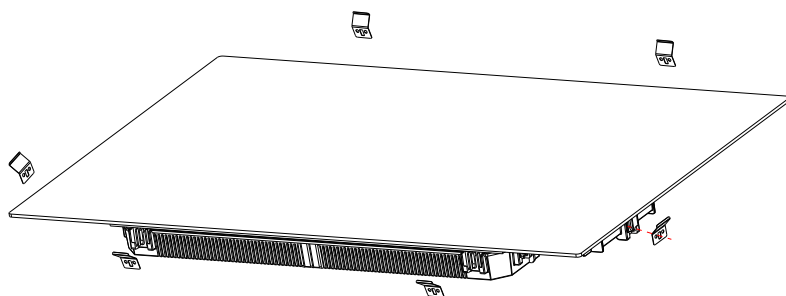
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotka musí být umístěna na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovladače vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

9.5 Seřízení polohy držáku

Před instalací připevněte varnou desku na pracovní plochu vložení 6 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).

Upravte polohu držáku, aby vyhovovala pro různé tloušťky desky stolu.



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

9.6 Upozornění

1. Instalaci varné desky musí provést kvalifikovaná osoba nebo technik. V případě zájmu můžeme zprostředkovat vhodné odborníky. Nikdy se nepokoušejte provádět instalaci sami.
2. Varná deska nesmí být umístěna přímo nad myčkou nádobí, chladničkou, mrazničkou, pračkou nebo sušičkou, protože vlhkost by mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby zaručovala spolehlivé tepelné záření.
4. Stěna a indukované topné zóny nad povrchem stolu musí vydržet teplo.
5. Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teplotě.
6. Nepoužívejte čisticí přístroje na páru.

9.7 Připojení varné desky do elektrické sítě



Tento spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky do elektrické sítě zkontrolujte:

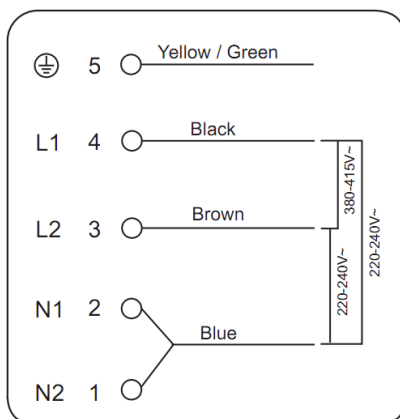
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce, nebo větvící zařízení, protože mohou způsobit přehřátí a požár.

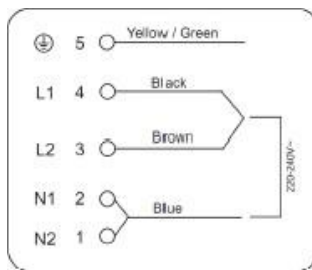
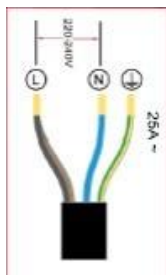
Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez dalších úprav. Jakékoli změny smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář.




Pokud celkový počet topných jednotek zvoleného spotřebiče není menší než 4, lze spotřebič připojit přímo k síti pomocí jednofázového elektrického připojení, jak je znázorněno níže.



- Je-li kabel poškozený, nebo má být nahrazen, musí tuto práci provést pracovník poprodejního servisu s příslušnými nástroji, aby nedošlo k úrazu.
- Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován vícepólový jistič s minimálním otvorem 3 mm mezi kontakty.
- Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený.
- Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze autorizovaný technik.



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

 <p>LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Odpad je nutné roztřídit pro speciální zpracování.</p>	<p>Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.</p> <p>Symbol na spotřebiči nebo na příložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.</p> <p>Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.</p> <p>Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Úvod	151
1.1	Bezpečnostné upozornenia151
1.2	Inštalácia151
1.2.1	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom151
1.2.2	Nebezpečenstvo porezania151
1.2.3	Dôležité bezpečnostné pokyny151
1.3	Prevádzka a údržba152
1.3.1	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom152
1.3.2	Ohrozenie zdravia152
1.3.3	Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom.....153
1.3.4	Nebezpečenstvo porezania153
1.3.5	Dôležité bezpečnostné pokyny153
2. Údaje o výrobku	155
2.1	Pohľad zhora155
2.2	Ovládací panel155
2.3	Teória fungovania155
2.4	Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku 156
2.5	Technické údaje156
3. Prevádzka výrobku	156
3.1	Dotykové ovládače156
3.2	Výber vhodného riadu.....157
3.3	Spôsob použitia157
3.3.1	Začatie varenia157
3.3.2	Ukončenie varenia.....158
3.3.3	Používanie funkcie Boost.....159
3.3.4	Flexibilná oblasť.....159
3.3.5	Francúzska doska.....161
3.3.6	Uzamykanie ovládačov161
3.3.7	Režim pozastavenia.....162
3.3.8	Funkcia riadenia výkonu162
3.3.9	Ovládač časovača.....163
3.3.10	Predvolený čas prevádzky165
3.3.11	Funkcia „Cook with me“ (Var so mnou).....166
3.3.12	Špeciálna funkcia167
4. Usmernenia k vareniu	167
4.1	Tipy pre varenie167
4.1.1	Slabé vrenie, varenie ryže.....167
4.1.2	Prudké opečenie steaku168
4.1.3	Pri smažení168
4.2	Detekcia malých predmetov168

5. Nastavenia teplotného stupňa	168
6. Starostlivosť a čistenie	169
7. Rady a tipy	170
8. Zobrazenie chýb a kontrola	171
9. Inštalácia	173
9.1 Výber miesta inštalácie	173
9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že.....	174
9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že	175
9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov.....	175
9.5 Upravenie polohy držiakov	175
9.6 Upozornenia	176
9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu	176

1. Úvod

Spoločnosť Candy Hoover Group Srl týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami (pre trh UKCA). Úplné znenie vyhlásenia o zhode je k dispozícii na tejto internetovej adrese: www.candy-group.com.

1.1 Bezpečnostné upozornenia

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Skôr ako začnete varnú dosku používať, si prečítajte tieto informácie.

1.2 Inštalácia

1.2.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Zariadenie odpojte od sieťového napájania predtým, ako na ňom budete vykonávať akúkoľvek prácu alebo údržbu.
- Pripojenie k dobrému uzemňovaciemu systému je podstatné a povinné.
- Úpravy domácej elektroinštalácie môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

1.2.2 Nebezpečenstvo porezania

- Budte opatrní – okraje panela sú ostré.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.2.3 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Na toto zariadenie by sa nikdy nemali klást horľavé materiály alebo výrobky.
- Tieto informácie dajte k dispozícii osobe zodpovednej za inštaláciu zariadenia, pretože by sa tým mohli znížiť náklady na inštaláciu.
- Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu, toto zariadenie sa musí nainštalovať podľa tohto návodu na inštaláciu.
- Toto zariadeniu môže správne nainštalovať a uzemniť iba vhodne kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie by sa malo pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od napájania.
- Nesprávna inštalácia zariadenia by mohla spôsobiť neplatnosť záruky alebo nárokov na ručenie.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie než 8 rokov a osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, len ak

sú pod dozorom alebo dostali pokyny o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a ak chápu nebezpečenstvá s ním súvisiace.

- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a bežnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Ak došlo k poškodeniu napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne spôsobilá osoba, aby nedošlo k nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom v prípade varných dosiek s povrchom zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý chráni súčiastky pod prúdom.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky by sa nemali odkladať na varnú dosku, pretože sa môžu veľmi zohriať.
- Nesmie sa používať parný čistič.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo vzniku požiaru: na varných povrchoch neuchovávajte žiadne predmety.
- Na proces varenia sa musí dohliadať. Pri príprave jedla s krátkou dobou varenia na jedlo nepretržite dohliadajte.
- VAROVANIE: Pri príprave pokrmov s tukmi alebo olejmi nenechávajte varnú dosku bez dozoru, pretože je to nebezpečné a hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. NIKDY sa nesnažte uhasiť oheň vodou, ale spotrebič vypnite a potom plameň zakryte napríklad vekom alebo požiarou dekou.

1.3 Prevádzka a údržba

1.3.1 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nevarte na zlomenom alebo prasknutom povrchu varnej dosky. Ak by sa povrch varnej dosky zlomil alebo praskol, zariadenie okamžite vypnite napájanie zo siete (zo zásuvky v stene) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou vypnite varnú dosku zo zásuvky.
- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

1.3.2 Ohrozenie zdravia

- Toto zariadenie spĺňa elektromagnetické bezpečnostné normy.

- Ľudia s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (napríklad inzulínovými pumpami) sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom alebo výrobcou implantátu, aby sa uistili, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.

- Nedodržanie tohto odporúčania môže mať za následok smrť.

1.3.3 Nebezpečenstvo súvisiace s horúcim povrchom

- Počas používania sa prístupné súčasti tohto zariadenia veľmi zohrejú a môžu spôsobiť popálenie.
- Dbajte na to, aby ste sa až do vychladnutia povrchu indukčnej sklenenej varnej dosky nedostali do kontaktu s ňou vy, vaše oblečenie ani žiadny iný predmet okrem vhodného varného riadu.
- Deti udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti.
- Rukoväte hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukoväte hrncov nepresahujú nad iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Rukoväte udržiavajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto odporúčania by mohlo mať za následok popálenie a obarenie.

1.3.4 Nebezpečenstvo porezania

- Pri zasunutí bezpečnostného krytu sa odhalí ako ostrá čepeľ škrabky na povrch varnej dosky. Budte mimoriadne opatrní a vždy ju uchováajte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Nedostatočná opatrnosť môže viesť k zraneniu alebo porezaniu.

1.3.5 Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pri používaní nenechávajte zariadenie nikdy bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dymenie a mastné škvrny, ktoré sa môžu vznietiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo úložnú plochu.
- Na zariadení nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Do blízkosti zariadenia nekladte ani tam nenechávajte žiadne magnetizovateľné predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) ani elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené jeho elektromagnetickým poľom.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte na zohrievanie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa uvedeného v tomto návode (napr. pomocou dotykových

ovládačov). Nespoliehajte sa, že funkcia detekcie hrncov vypne varné zóny, keď odoberiete hrnce.

- Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali, alebo aby si naň sadali, stavali sa naň či naň liezli.
- V skrinkách nad zariadením neuchovávajte predmety, o ktoré by mohli mať deti záujem. Deti, ktoré by liezli na varnú dosku, by sa mohli vážne zraniť.
- V priestore, kde sa používa zariadenie, nenechávajte deti samotné alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby s postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať zariadenie, by mala zodpovedná a kompetentná osoba poučiť o tom, ako sa používa. Táto osoba by mala byť spokojná, že môžu zariadenie používať bez toho, aby ohrozovali seba alebo svoje okolie.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak sa to výslovne neodporúča v návode. Všetok iný servis by mal vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na varnú dosku nekladte ťažké predmety a dbajte na to, aby na ňu nespadli.
- Na varnú dosku sa nestavajte.
- Nepoužívajte hrnce so zúbkovanými okrajmi ani neťahajte hrnce po povrchu indukčnej sklenenej dosky, pretože môžete poškriabať sklo.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani žiadne iné drsné abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať indukčnú sklenenú dosku.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitia, napríklad: – kuchynky pre personál v obchodoch; – kancelárie a iné pracovné prostredia; – obytné budovy na farme; – klientmi hotelov, motelov a iných objektov obytného typu; – objekty na prenocovanie s raňajkami.
- **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné súčasti sa počas prevádzky zahrievajú na vysokú teplotu.
- Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov sa musia zdržiavať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálym dohľadom.

Gratulujeme vám k zakúpeniu novej indukčnej varnej dosky.

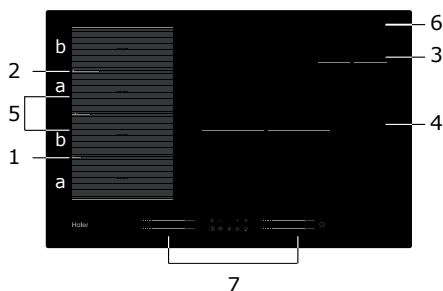
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

Informácie o inštalácii sú uvedené v časti týkajúcej sa inštalácie.

Pred použitím si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné pokyny a návod na použitie/inštaláciu si uchovajte pre prípad, že by ste ho v budúcnosti potrebovali.

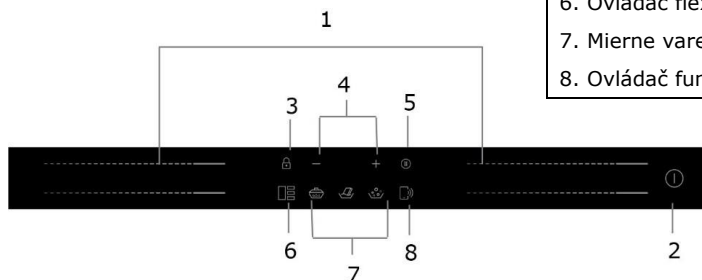
2. Údaje o výrobku

2.1 Pohľad zhora



1. Max. 2000/3200 W zóna
2. Max. 2000/3200 W zóna
3. Max. 1400/2000 W zóna
4. Max. 3000/3600 W zóna
5. Max. 3000/3600 W zóna
6. Sklenená doska
7. Ovládací panel

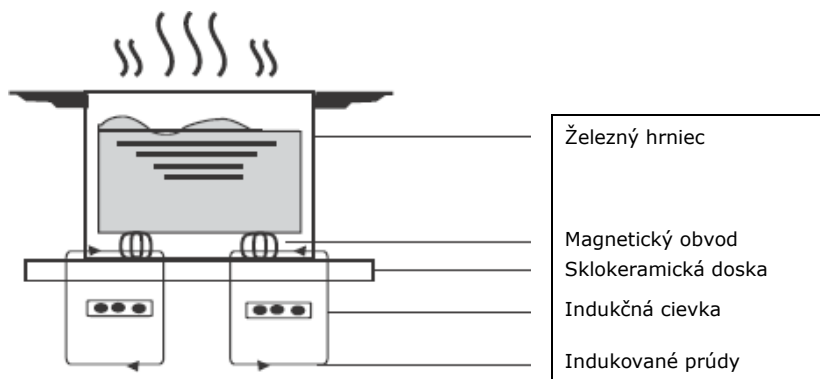
2.2 Ovládací panel



1. Ovládače výkonu ohrevnej zóny
2. Vypínač
3. Ovládač uzamknutia tlačidiel
4. Ovládač časovača
5. Ovládač na prerušenie varenia
6. Ovládač flexibilnej oblasti
7. Mierne varenie, roztopenie, varenie
8. Ovládač funkcie „Cook with me“ (Var so mnou)

2.3 Teória fungovania

Indukčné varenie je bezpečná, vyspelá, efektívna a úsporná technológia varenia. Funguje na princípe elektromagnetických polí vytvárajúcich teplo priamo v hrnci, nie nepriamo prostredníctvom ohrevu skleneného povrchu. Sklo je horúce len preto, lebo ho hrniec nakoniec zohreje.



2.4 Predtým, ako začnete používať svoju novú indukčnú varnú dosku

- Prečítajte si tento návod, pričom osobitnú pozornosť venujte časti „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte ochrannú fóliu, ktorá sa môže ešte stále nachádzať na indukčnej varnej doske.

2.5 Technické údaje

Varná doska	HAMTSJ86MC/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220 – 240 V~ 50 Hz alebo 60 Hz
Inštalované elektrické napájanie	7400 W
Veľkosť produktu (mm)	800 X 520 X 56
Inštaláčn é rozmery (mm)	750 X 480

Hmotnosť a rozmery sú približné. Keďže sa naše výrobky snažíme neustále vylepšovať, môžeme zmeniť špecifikácie a dizajn bez predchádzajúceho upozornenia.

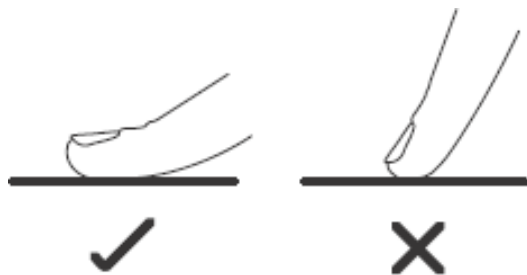
Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilná zóna	80*	200*400

Aby sa umožnila správna detekcia panvice, nádoba by sa mala umiestniť v obvode oblasti "a" alebo «b», nie medzi oblasťami «a» a «b».

3. Prevádzka výrobku

3.1 Dotykové ovládače

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



3.2 Výber vhodného riadu

- Používajte len riad s dnom vhodným na indukčné varenie.




Pozrite sa, či sa obale alebo na dne hrnca nachádza symbol indukcie.

- Vhodnosť riadu si môžete overiť aj vykonaním magnetického testu.

Pohybuje magnetom smerom ku dnu hrnca. Ak sa pritiahne, hrniec je vhodný pre indukciu.

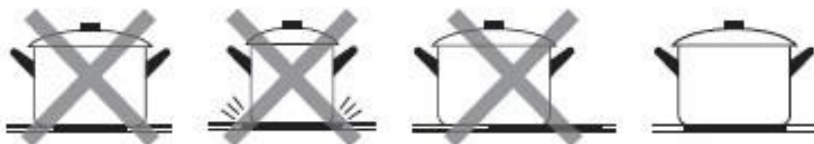


- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



Uistite sa, že dno hrnca je hladké, prilieha ku sklu dosky a má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte panvice, ktorých priemer je taký veľký, ako obrys zvolenej zóny. Používaním trochu širšieho hrnca sa bude využívať energia s maximálnou účinnosťou. Ak budete používať menší hrniec, účinnosť môže byť menšia, než sa očakávalo. Hrniec užší než je 80 mm nemusí varná doska zaznamenať. Hrniec umiestnite vždy uprostred varnej zóny.


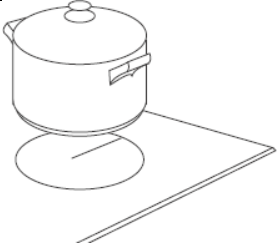
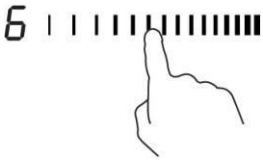
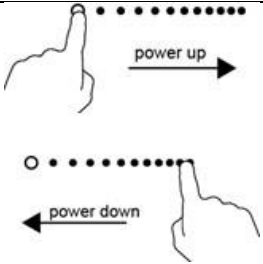


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



3.3 Spôsob použitia

3.3.1 Začatie varenia

<p>Dotknite sa ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na tri sekundy. Po zapnutí jedenkrát zaznie zvuková signalizácia, všetky zobrazenia ukazujú „-“ alebo „-“, čím indikujú, že indukčná varná doska prešla do stavu pohotovostného režimu.</p>	
<p>Položte vhodný hrniec na varnú zónu, ktorú chcete použiť.</p> <ul style="list-style-type: none"> Uistite sa, že dno hrnca a povrch varnej zóny sú čisté a suché. 	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny a indikátor vedľa klúča začne blikať.</p>	
<p>Dotykom posuvného ovládača zvolte teplotný stupeň.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ak nezvolíte nastavenie teplotného stupňa do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1. Nastavenie teplotného stupňa môžete upraviť kedykoľvek počas varenia. 	

Ak na displeji striedavo bliká a nastavenie teplotného stupňa

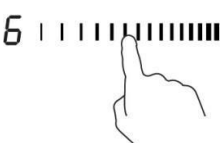
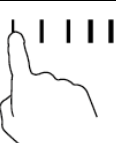
Znamená to, že:



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

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

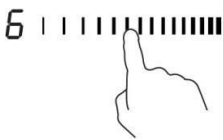

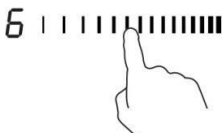

Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 2 minúte sa displej automaticky vypne.

3.3.2 Ukončenie varenia

<p>Dotykom ovládača výberu ohrevnej zóny, ktorú chcete vypnúť.</p>	
<p>Varnú zónu vypnite dotykom posuvného ovládača na „1“. Uistite sa, že sa na displeji zobrazuje „0“.</p>	

<p>Celú varnú dosku vypnite dotykcom ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť).</p>	
<p>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 ohriať ďalšie hrnce, použite platňu, ktorá je ešte stále horúca.</p>	

3.3.3 Používanie funkcie Boost

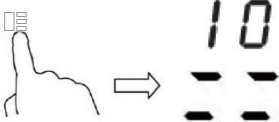
<p style="text-align: center;">Aktivácia funkcie posilňovača</p>	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny.</p>	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača na pravom konci. Uistite sa, že na displeji je zobrazené „P“.</p>	
<p style="text-align: center;">Zrušenie funkcie posilňovača</p>	
<p>Dotykcom posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny zvolte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu posilňovača.</p>	
<p>Zvoľte ľubovoľnú úroveň výkonu a zosilňovač sa deaktivuje.</p>	

- Táto funkcia sa môže použiť pre každú varnú zónu.
- Po 5 minútach sa obnoví pôvodné nastavenie varnej zóny.
- Ak sa pôvodné nastavenie teplotného stupňa rovná 0, po 5 minútach sa vráti na 14.

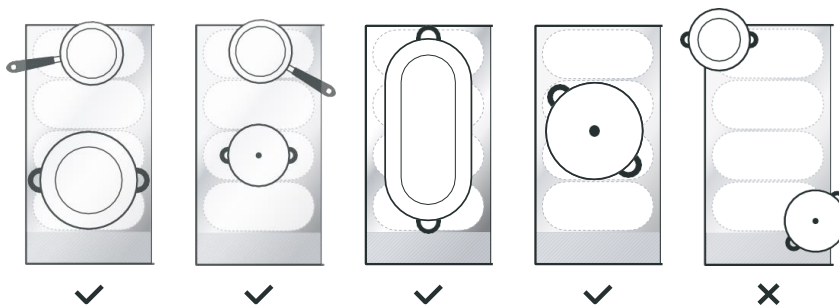
3.3.4 Flexibilná oblasť

- Táto oblasť môže byť kedykoľvek použitá ako samostatná zóna alebo ako štyri nezávislé zóny podľa potreby varenia.
- Flexibilná oblasť pozostáva zo 4 nezávislých induktorov, ktoré možno ovládať samostatne dva po dvoch. V prípade jednej zóny sa tá časť, na ktorej sa nenachádza kuchynský riad, po jednej minúte automaticky vypína.
- Aby sa zabezpečilo správne rozloženie tepla, musí byť riad správne umiestnený:

- V akejkoľvek časti flexibilnej zóny, keď má riad veľkosť od 80 do 200 mm.
- Na veľkej oblasti, keď je riad väčší ako 200 mm.


Veľká zóna	
Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako samostatnú veľkú zónu, jednoducho stlačte ovládač flexibilnej zóny.	
Nastavenie výkonu funguje ako v ktorejkoľvek inej oblasti.	
Úroveň výkonu je jedinečná pre všetky flexibilné oblasti a možno ju vybrať len pomocou posuvného ovládača.	
Ak sa hrniec položí z prednej časti do zadnej (alebo opačne), flexibilná oblasť automaticky zaznamená túto novú polohu, pričom bude udržiavať ten istý výkon.	
Ak chcete pridať ďalší hrniec, deaktivujte flexibilnú oblasť stlačením špecializovaného tlačidla, aby ste zistili riad.	
Ako štyri nezávislé zóny	
Ak chcete používať flexibilnú oblasť ako štyri rôzne zóny s dvoma rôznymi výkonu, neaktivujte ovládač flexibilnej oblasti.	

Príklady správneho a nesprávneho umiestnenia hrnca



3.3.5 Francúzska doska

- V tejto oblasti je možné nastaviť výkon podľa polohy hrnca.
- Ak je hrniec na spodnej časti flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 1.
- Ak je hrniec uprostred flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 10.
- Ak je hrniec na vrchu flexibilnej oblasti, napájanie je nastavené na úroveň 14.

Francúzska doska	
Ak chcete aktivovať oblasť Francúzskej dosky, jednoducho stlačte ovládač Flexibilná oblasť na 2 sekundy.	
Presuňte hrniec a výkon sa automaticky zmení.	
Zrušenie funkcie Francúzska doska	
Stlačením ovládača Flexibilná oblasť vypnete varnú zónu.	

3.3.6 Uzamykanie ovládačov

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

Uzamknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.	Na indikátore časovača sa zobrazí „Lo“.
Odomknutie ovládačov	
Dotknite sa a chvíľku podržte ovládač uzamknutia.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) ①, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

3.3.7 Režim pozastavenia

- Namiesto vypnutia varnej dosky môžete jej výkon pozastaviť.
- Pri prechode do režimu pozastavenia sú všetky ovládače okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) sú deaktivované.


Spustenie režimu pozastavenia	
Krátke stlačenie ovládača na prerušenie varenia.	Všetky indikátory zobrazia „11“.
Skončenie režimu pauzy	
Krátke stlačenie ovládača na prerušenie varenia.	



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované okrem ovládača ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) ①. V núdzovej situácii môžete indukčnú varnú dosku vždy vypnúť ovládačom ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) ①, ale v nasledujúcej prevádzke musíte varnú dosku najprv odomknúť.

3.3.8 Funkcia riadenia výkonu

- Na indukčnej varnej doske je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu výberom jednotlivých rozsahov výkonu.
- Indukčné varné dosky sa môžu obmedziť samé automaticky s cieľom fungovať na nižšej úrovni výkonu, aby sa zabránilo riziku preťaženia.

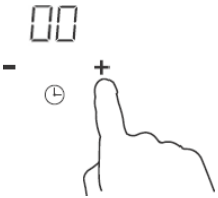
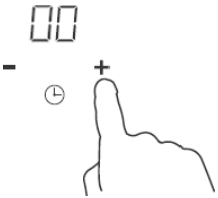
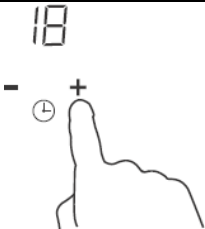

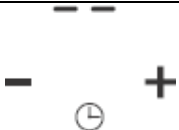
Spustenie funkcie riadenia výkonu	
Zapnite varnú dosku a súčasne stlačte ovládač na prerušenie varenia a ovládač uzamknutia.	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je zapnutý na 7,4 kW.
Prepnutie na inú úroveň	
Stlačte „+/-“ časovača 	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ do „P5“. Na indikátore časovača sa zobrazí jedna z nich. „P1“: maximálny výkon je 2,5 kW. „P2“: maximálny výkon je 3,5kW. „P3“: maximálny výkon je 4,5 kW. „P4“: maximálny výkon je 5,5 kW. „P5“: maximálny výkon je 7,4 kW
Potvrdenie a ukončenie funkcie riadenia výkonu	
Zároveň stlačte ovládač na prerušenie varenia a ovládač uzamknutia pre potvrdenie.	Potom sa varná doska vypne.

3.3.9 Ovládač časovača

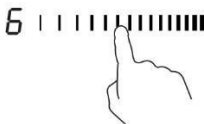

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:



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


a) Používanie časovača ako minútky

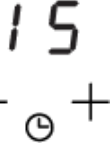
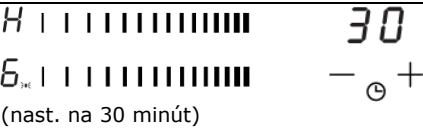
<p>Uistite sa, či je varná doska zapnutá.</p>	
<p>Dotknite sa ovládača „+“ časovača. Indikátor minútky začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „00“.</p>	
<p>Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Dotknite sa ovládača časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 1 minútu. Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“ alebo „+“ na zníženie alebo zvýšenie o 10 minút.</p>	
<p>Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude 5 sekúnd blikať.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času bude zvuková signalizácia znieť 30 sekúnd a na indikátore časovača sa zobrazí „-“.</p>	

b) Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

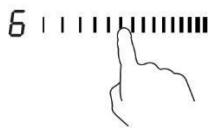
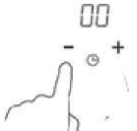
Nastavenie jednej zóny	
<p>Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny.</p>	
<p>Dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ nastavte čas. Rada: Jedným dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ dôjde k zníženiu alebo zvýšeniu o 1 minútu. Dotyk a podržanie ovládača časovača „-“ alebo „+“ zníži alebo zvýši o 10 minút.</p>	

<p>Po nastavení sa čas začne okamžite odpočítavať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať 5 sekúnd.</p> <p>POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne výkonu bude svietiť pre indikáciu, že je zvolená príslušná zóna.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne.</p>	

 Ostatné varné zóny fungujú ďalej, ak sú zapnuté.

Nastavenie viacerých zón:	
<p>Kroky na nastavenie viacerých zón sú podobné ako pri krokoch nastavenia jednej zóny. Keď nastavíte časovač súčasne na niekoľko varných zón, zapnú sa desatinné bodky príslušných varných zón. Zobrazenie minút zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká. Nižšie je znázornené:</p>	
<p>Po skončení odpočítavania časovača sa príslušná zóna vypne. Potom zobrazí nový min. časovač a bodka zodpovedajúcej zóny bude blikať. Zobrazenie ako vpravo:</p>	
<p>Dotknite sa ovládača výberu ohrevnej zóny, v indikátore časovača sa zobrazí príslušný časovač.</p>	

c) Zrušenie časovača

<p>Dotykom posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny vyberte tú, pre ktorú chcete zrušiť funkciu časovača.</p>	
<p>Dotknite sa a podržte ovládač časovača „-“, časovač sa zníži na „00“ a zruší.</p>	

3.3.10 Predvolený čas prevádzky

Automatické vypnutie je bezpečnostná ochranná funkcia indukčnej varnej dosky. Ak ju niekedy zabudnete po varení vypnúť, automaticky sa vypne. Predvolené časy prevádzky pre rôzne úrovne výkonu sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Úroveň výkonu	10	11	12	13	14				
Predvolený časovač prevádzky (hodina)	4	4	4	2	2				

Po odobratí hrnca indukčná varná doska môže okamžite prestať hriať a varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.



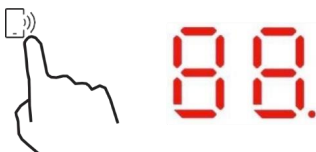
Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

3.3.11 Funkcia „Cook with me“ (Var so mnou)

Najprv by ste si mali stiahnuť aplikáciu hOn a nainštalovať ju do mobilného zariadenia. Potom zaregistrujte svoju indukčnú dosku podľa pokynov v aplikácii.

Na spárovanie aplikácie a varnej dosky postupujte nasledovne:

Stlačte na 4 sekundy tlačidlo „Cook with me“ (Var so mnou). Po uplynutí 4 sekúnd číslice ČASOVAČA začnú blikať s nápisom PA a spustí sa proces párovania.



Ak je Wi-Fi zapnuté: na pravej strane LED indikátora sa zobrazí jedna bodka.

Ak je Wi-Fi vypnuté: nezobrazí sa žiadna bodka.

Ako nastaviť funkciu „Cook with me“ (Var so mnou)	
Vyberte si z ponuky receptov aplikácie hOn alebo ponuky špeciálnych programov. Postupujte podľa pokynov v aplikácii a po dokončení pošlite parametre do varnej dosky, ktorá vám pripraví jedlo.	
Keď varná doska dostane príkaz z aplikácie, varná doska 2-krát pípne a jednu sekundu blika, čo znamená, že pokyny boli prijaté. Ak chcete spustiť recept, stlačte tlačidlo „Cook with me“ (Var so mnou).	
Ak chcete opustiť funkciu „Cook with me“ (Var so mnou), zmeňte úroveň výkonu zóny.	

a. BEZDRÔTOVÉ PARAMETRE

Technológia	Wi-Fi	BLE
Norma	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenčné pásmo(-a) [MHz]	2402 - 2480	2402 - 2480
Maximálny výkon [mW]	1500	1500

b. PRODUKTOVÉ INFORMÁCIE O PREPOJENOM ZARIADENÍ

Produktové informácie o prepojenom zariadení	
Spotreba energie výrobku v stave pohotovosti, ak sú všetky zapojené sieťové porty pripojené a všetky bezdrôtové sieťové porty aktívne:	NA
Ako aktivovať port bezdrôtovej siete:	Pre aktiváciu Wi-Fi stlačte 4 sekundy tlačidlo „Cook with me“ (Var so mnou).
Ako deaktivovať port bezdrôtovej siete:	Pre deaktiváciu Wi-Fi stlačte 4 sekundy tlačidlo „Cook with me“ (Var so mnou).

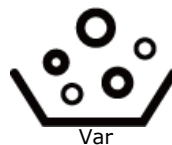
3.3.12 Špeciálna funkcia



Mierne varenie



Roztápanie



Var

Ako nastaviť špeciálnu funkciu	
Dotknite sa posuvného ovládača výberu ohrevnej zóny.	
Funkcia mierneho varenia je ideálna na prípravu omáčok, gulášov, dusených jedál. Stlačte tlačidlo NÍZKA, indikátor zobrazí „ “.	
Funkcia Roztopenie je ideálnym riešením pre rozpustenie čokolády, masla. Táto funkcia vám pomôže pripraviť všetky druhy dezertov alebo omáčok. Stlačte kláves Roztopenie, indikátor zobrazí „ “.	
Funkcia Varenie je ideálna na varenie vody alebo akejkoľvek kvapaliny. Stlačte tlačidlo Varenie, indikátor zobrazí „ “.	

4. Usmernenia k vareniu



Pri smažení buďte opatrní, pretože olej a masť sa zohrejú veľmi rýchlo, najmä ak používate funkciu PowerBoost. Pri veľmi vysokých teplotách sa olej a masť spontánne vznietia, a to predstavuje vážne riziko vzniku požiaru.

4.1 Tipy pre varenie

- Keď jedlo zovrie, znížte nastavenie teploty.
- Pri použití pokrievky sa teplo zadržiava, vďaka čomu znížite časy varenia a ušetríte energiu.
- Minimalizáciou množstva tekutiny alebo tuku znížite časy varenia.
- Varenie začnite s nastavením vysokej teploty a keď sa jedlo prehreje, nastavenie znížte.

4.1.1 Slabé vrenie, varenie ryže

- K slabému vreniu dochádza pod bodom varu, približne pri 85 °C, keď bublinky len občas stúpajú k povrchu variacej sa tekutiny. Je kľúčom k chutným polievkam a jemnému dusenému mäsu, pretože chute sa zvýraznia bez toho, aby sa jedlo prevárilo. Pod bodom varu by ste mali variť aj omáčky na báze vajec a zahustené múkou.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať nastavenie vyššej než najnižšej teploty, aby sa zaistila riadna tepelná úprava jedla v odporúčanom čase.

4.1.2 Prudké opečenie steaku

Pre prípravu šťavnatého steaku:

1. Pred varením ponechajte mäso približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Vyhrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obe strany steaku olejom. Nakvapajte malé množstvo oleja do horúcej panvice a potom položte mäso na horúcu panvicu.
4. Počas tepelnej prípravy steak prevráťte iba raz. Presný čas varenia bude závisieť od hrúbky steaku, a ako ho chcete prepiecť. Časy sa môžu pohybovať od 2 do 8 minút na jednu stranu. Steak stlačte, aby ste posúdili, ako je prepečený – čím pevnejší je na dotyk, tým bude prepečenejší.
5. Steak nechajte niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri, aby sa uvoľnil a pred servírovaním bol jemný.

4.1.3 Pri smažení

1. Vyberte si wok s rovným dnom, vhodný na indukciu, alebo veľkú panvicu.
2. Pripravte si všetky súčasti a nástroje. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvá, jedlo pripravujte v niekoľkých menších dávkach.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najprv osmažte mäso, dajte ho nabok a udržujte teplé.
5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumkavá, nastavte varnú zónu na nižšiu teplotu, vráťte mäso na panvicu a pridajte omáčku.
6. Súčasti jemne miešajte, aby ste zaistili ich prehriatie.
7. Okamžite podávajte.
- 8.

4.2 Detekcia malých predmetov

Keď na varnej doske ponecháte hrniec nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický hrniec (napr. hliníkový) alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúč), varná doska sa v priebehu 1 minúty automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor bude naďalej ochladzovať indukčnú varnú dosku ďalšiu 1 minútu.

5. Nastavenia teplotného stupňa

Nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné. Presné nastavenie bude závisieť od viacerých faktorov, vrátane vášho riadu a množstva jedla, ktoré varíte. Experimentujte s indukčnou varnou doskou a zistite, aké nastavenia vám najlepšie vyhovujú.

Nastavenie teplotného stupňa	Vhodnosť
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • jemné ohrievanie pre malé množstvá jedla • roztápanie čokolády, masla a potravín, ktoré rýchlo prihoria • jemné slabé vrenie • pomalé ohrievanie
3 – 5	<ul style="list-style-type: none"> • zohrievanie • rýchle slabé vrenie • varenie ryže
6 – 11	<ul style="list-style-type: none"> • palacinky
12 – 13	<ul style="list-style-type: none"> • rýchle opraženie • varenie cestovín
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • smaženie • prudké opekanie • privedenie polievky do varu • zovretie vody

6. Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie na skle (odtlačky prstov, škvrnny, škvrnny od jedla alebo škvrnny, ktoré nie sú od cukru, na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Naneste čistiaci prostriedok na varné dosky, kým je sklo ešte teplé (ale nie horúce!). 3. Opláchnite a utrite dosucha čistou handričkou alebo papierovým uterákom. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ak je napájanie varnej dosky vypnuté, nebude zobrazená indikácia „horúci povrch“, ale varná zóna môže byť stále horúca! Buďte veľmi opatrní. • Drsné drôtenky, niektoré nylonové drôtenky a drsné/abrazívne čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok, aby ste zistili, či je prostriedok alebo drôtenka vhodná. • Na varnej doske nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku: sklo sa môže sfarbiť.
Vykypené, roztopené jedlo horúce škvrnny cukru na skle	<p>Okamžite ich odstráňte nožom na ryby, paletovým nožom alebo žiletkovou škrabkou vhodnou pre indukčné sklenené varné dosky, ale dávajte pozor na horúce povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky pri stene. 2. Čepel' alebo riad držte pod uhlom 30° a oškrabte znečistenie alebo škvrnu na chladnú oblasť varnej dosky. 3. Znečistenie alebo škvrnu očistite utierkou alebo papierovým uterákom. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 vyššie uvedenej časti „Každodenné znečistenie na skle“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Škvrnny zanechané roztopenými a cukrovými potravinami alebo vyliatym jedlom odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na skle, môže ich byť ťažké odstrániť, alebo môžu dokonca trvale poškodiť sklenený povrch. • Nebezpečenstvo porezania: keď je bezpečnostný kryt zasunutý, čepel' škrabky je ostrá ako žiletka. Buďte mimoriadne opatrní a vždy ju uchovávajte bezpečne a mimo dosahu detí.
Vyliate jedlo na dotykových ovládačoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Vyliate jedlo nechajte vsiaknuť do savého materiálu. 3. Oblasť s dotykovými ovládačmi utrite čistou vlhkou hubkou alebo handričkou. 4. Oblasť utrite úplne dosucha papierovým uterákom. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná doska môže pípať a môže sa vypnúť, a dotykové ovládače nemusia fungovať, keď je na nich kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky vždy dosucha utrite oblasť s dotykovými ovládačmi.

7. Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Indukčná varná doska sa nedá zapnúť.	Nie je napájaná.	Uistite sa, že je indukčná varná doska pripojená k napájaniu a že je zapnutá. Skontrolujte, či vo vašom dome alebo oblasti nedošlo k výpadku prúdu. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, zavolajte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládače sú uzamknuté.	Odomknite ovládače. Pokyny nájdete v časti „Používanie indukčnej varnej dosky“.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Na ovládačoch môže byť malá vrstva vody alebo sa možno ovládačov dotýkate špičkou prsta.	Uistite sa, že oblasť s dotykovými ovládačmi je suchá a pri dotyku ovládačov používajte bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Riad s drsnými okrajmi. Používate nevhodnú, abrazívnu drôtenku alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s plochým a hladkým dnom. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“.
Niektoré hrnce vydávajú zvuky praskania alebo cvakania.	Môže to byť spôsobené konštrukciou vášho riadu (vrstvy rôznych kovov vibrujú rôzne).	Je to pre riad normálne a neznamená to poruchu.
Indukčná varná doska vydáva pri používaní na vysokom teplotnom stupni zvuk hučania hlboký zvuk hučania.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálny jav, ale zvuk by sa mal stíšiť alebo úplne zmiznúť, keď znížite nastavenie teplotného stupňa.
Z indukčnej varnej dosky vychádza zvuk ventilátora.	Zapol sa chladiaci ventilátor zabudovaný do indukčnej varnej dosky, aby chránil elektroniku pred prehriatím. Jeho činnosť môže pokračovať, aj keď vypnete indukčnú varnú dosku.	Je to normálny jav a nevyžaduje žiadnu činnosť. Kým ventilátor pracuje, nevypínajte napájanie indukčnej varnej dosky pri stene.
Hrnce sa nezohrievajú a na displeji sa zobrazilo.	Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať hrniec, pretože je príliš malý pre varnú zónu alebo nie je na nej riadne umiestnený v strede.	Používajte riad vhodný pre indukčné varenie. Pozrite si časť „Výber vhodného riadu“. Hrnec umiestnite do stredu a uistite sa, že jeho dno zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa neočakávane vypla, znie tón a zobrazil sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvoma číslicami v zobrazení časovača varenia).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla chyby, vypnite napájanie indukčnej varnej dosky pri stene a kontaktujte kvalifikovaného technika.

8. Zobrazenie chýb a kontrola

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

Riešenie problémov

Pre zóny 1 a 2

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E1, E2, E7, C1	Porucha teplotného snímača.	Kontaktujte dodávateľa.
E3, E4	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom.	Kontaktujte dodávateľa.
EU	Prepojenie medzi displejom a hlavnou doskou je chybné.	Kontaktujte dodávateľa.
EL, EH	Neštandardné napájacie napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne. Zapnite po obnovení normálneho napájania.
C3	Teplotný snímač sklokeramickej dosky zistil vysokú teplotu.	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.
C2	Teplotný snímač IGBT zistil vysoké.	Reštartujte po ochladení indukčnej varnej dosky.

Pre zónu 3 a 4

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

Kód chyby	Problém	Riešenie
Automatická obnova		
EL	Napájacie napätie je vyššie ako menovité napätie.	Skontrolujte, či je napájacie napätie normálne.
EH	Napájacie napätie je nižšie ako menovité napätie.	Zapnite po obnovení normálneho napájania.
C1, C3	Vysoká teplota na snímači keramickej platne.	Počkajte, kým sa teplota keramickej platne vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na reštartovanie jednotky.
C2	Vysoká teplota IGBT. (1#)	Počkajte, kým sa teplota bipolárneho tranzistora s izolovaným hradlom vráti do normálu. Dotknite sa tlačidla ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na reštartovanie jednotky. Skontrolujte, či ventilátor funguje správne; v prípade potreby ho, vymeňte.
Bez automatickej obnovy		
E2	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – skrat.	Skontrolujte pripojenie alebo vymeňte snímač teploty keramickej platne.
E1	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – otvorený obvod.	
E7	Zlyhanie snímača teploty keramickej platne – chybné.	

E4	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – skrat.	Vymeňte elektrickú dosku.
E3	Porucha teplotného snímača na bipolárnom tranzistore s izolovaným hradlom – otvorený obvod.	

2) Konkrétne zlyhanie a riešenie

Chyba	Problém	Riešenie A	Riešenie B
LED sa nezapne pri zapojení jednotky do siete.	Žiadne napájanie.	Skontrolujte, či je zástrčka pevne zaistená v zásuvke a či zásuvka funguje.	
	Pripojenie pomocnej elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Pomocná elektrická doska je poškodená.	Vymeňte pomocnú elektrickú dosku.	
	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Niektoré tlačidlá nemôžu fungovať alebo LED displej nie je v poriadku.	Doska displeja je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
Indikátor režimu varenia sa zapne, ale ohrev sa nespustí.	Vysoká teplota varnej dosky.	Teplota okolia môže byť príliš vysoká. Prívod vzduchu alebo ventilácia môže byť zablokovaná.	
	S ventilátorom niečo nie je v poriadku.	Skontrolujte, či ventilátor funguje správne. V opačnom prípade ventilátor ho vymeňte.	
	Elektrická doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Ohrev sa počas prevádzky náhle zastaví a na displeji bliká „ <u>u</u> “.	Zlý typ panvice.	Použite správny hrniec (pozrite si návod na obsluhu).	Obvod detekcie panvice je poškodený, vymeňte elektrickú dosku.
	Priemer hrnca je príliš malý.		
	Varič sa prehriat.	Jednotka je prehriata. Počkejte, kým sa teplota vráti do normálu. Stlačte tlačidlo ON/OFF (Zapnúť/Vypnúť) na reštartovanie jednotky.	
Ohrevné zóny na rovnakej strane (napr. prvá a druhá zóna) zobrazujú „ <u>u</u> “.	Pripojenie elektrickej dosky a dosky displeja zlyhalo.	Skontrolujte pripojenie.	
	Dosky displeja komunikačnej časti je poškodená.	Vymeňte dosku displeja.	
	Základná doska je poškodená.	Vymeňte elektrickú dosku.	
Nezvyčajný zvuk motora ventilátora.	Motor ventilátora je poškodený.	Vymeňte ventilátor.	

Vyššie uvedené predstavuje zisťovanie a kontrolu bežných problémov.

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

9. Inštalácia

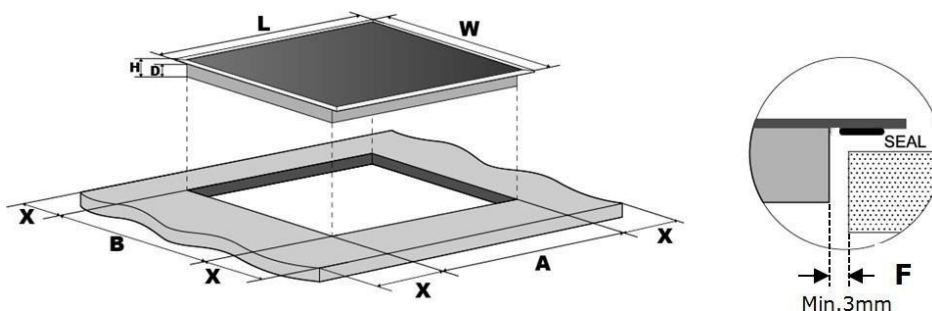
9.1 Výber miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú dosku podľa rozmerov uvedených na obrázku.

Pre účely inštalácie a používania je potrebné ponechať okolo otvoru najmenej 5 cm voľného priestoru. Uistite sa, že hrúbka pracovnej dosky je najmenej 30 mm. Zvoľte pracovnú dosku z tepelne odolného materiálu (drevo s podobné vlákňité alebo hygroskopické materiály by sa nemali používať ako pracovný povrchový materiál, pokiaľ nie sú impregnované), aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom a aby ste sa vyhli väčšej deformácii spôsobenej vyžarovaním tepla z varnej dosky. Ako je uvedené nižšie:



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

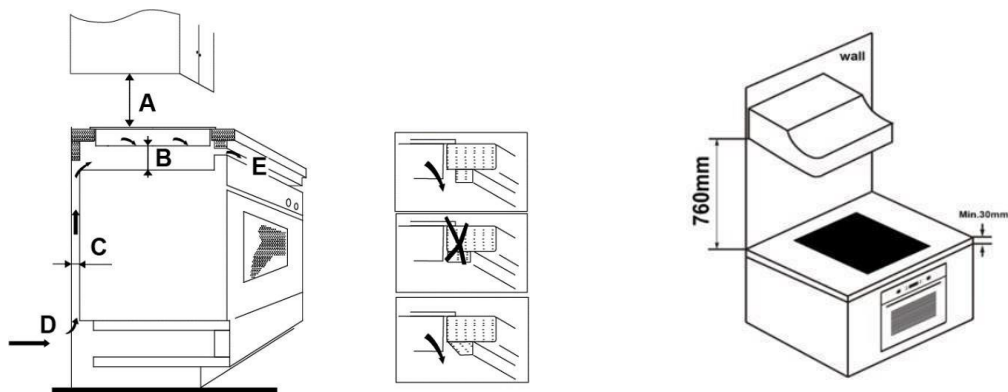


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Uistite sa, že je indukčná varná doska je za každých okolností dobre odvetrávaná a že vstup ani výstup vzduchu nie sú blokované. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom prevádzkovom stave. Ako je uvedené nižšie.



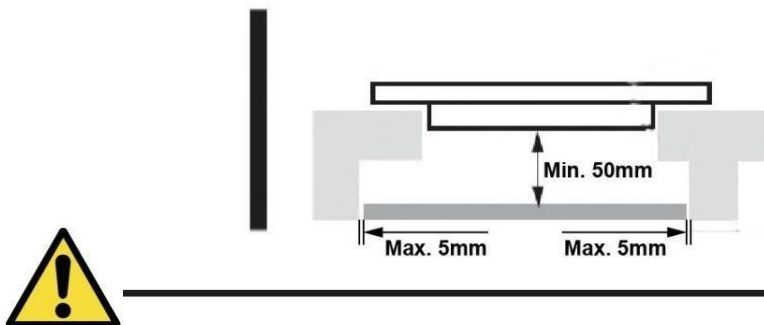
Poznámka: bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

VAROVANIE: Zaistenie primeraného odvetrávania

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



Na vonkajšej strane má varná doska odvetrávacie otvory. MUSÍTE zabezpečiť, aby tieto otvory neboli zablokované pracovnou doskou, keď položíte varnú dosku na miesto.



- Vezmite na vedomie, že lepidlo na spájanie plastových alebo drevených materiálov k nábytku musí odolávať teplotám nad 150°C, aby sa zabránilo odlepeniu obloženia.
- Zadná stena, príľahlé a okolité povrchy preto musia vydržať teplotu 90°C.

9.2 Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- Pracovná doska je štvorcová a rovná a žiadne štruktúry nie sú v rozpore s priestorovými požiadavkami.
- Pracovná doska je vyrobená z tepelne odolného a izolačného materiálu.
- Ak sa varná doska inštaluje nad rúru, rúra má vstavaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia vyhovuje všetkým priestorovým požiadavkám a platným normám a predpisom,
- Vhodný izolačný vypínač, zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania, je začlenený do pevnej elektroinštalácie, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi pravidlami zapojenia a predpismi.
- Izolačný vypínač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm vzduchovú medzeru medzi kontaktmi vo vypnutom stave u všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [fázových] vodičov, ak miestne pravidlá zapojenia povoľujú túto obmenu požiadaviek),
- Izolačný vypínač bude používateľovi po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný.
- Ak máte pochybnosti čo sa týka inštalácie, obráťte sa na miestne stavebné úrady a preštudujte si predpisy.
- na stenách v okolí varnej dosky použijete povrchy odolné voči teplu, ktoré sa ľahko čistia (napríklad keramické obkladačky).

9.3 Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvierka skriniek alebo zásuvky.
- Je dostatočné prúdenie čerstvého vzduchu zvonka skriniek ku dnu varnej dosky.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou, pod dnom varnej dosky je nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Izolačný vypínač je používateľovi ľahko prístupný.

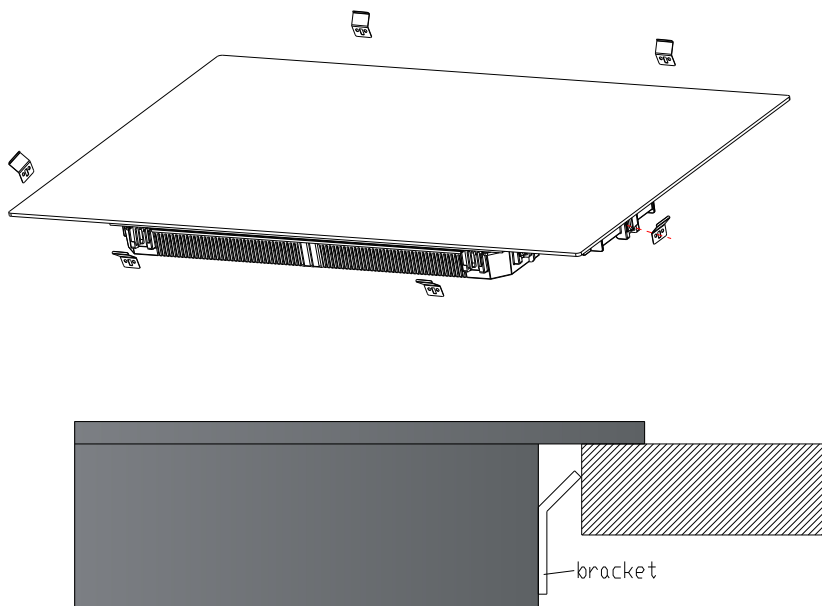
9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

Zariadenie by sa malo položiť na stabilný, hladký povrch (použite obal). Nepôsobte silou na ovládače vyčnievajúce z varnej dosky.

9.5 Upravenie polohy držiakov

Varnú dosku pripevnite na pracovnú plochu vložением 6 konzol na spodnú časť varnej dosky (pozri obrázok) pred inštaláciou.

Polohu držiakov upravte podľa hrúbky pracovnej dosky.



Držiaky sa za žiadnych okolností nesmú po montáži dotýkať vnútorných povrchov pracovnej dosky (pozri obrázok).

9.6 Upozornenia

1. Indukčnú varnú platňu musí nainštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Náš servis poskytuje profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte varnú dosku nainštalovať sami.
2. Varná doska sa nesmie inštalovať priamo nad umývačku, chladničku, mrazničku, práčku ani sušičku odevov, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska sa musí nainštalovať tak, aby sa dalo zaistiť lepšie vyžarovanie tepla a teda zlepšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a povrch nad varnou doskou by mal byť odolný voči teplu.
5. Aby ste zabránili poškodeniu, sendvičová vrstva a lepidlo musia byť odolné voči teplu.
6. Nesmie sa používať parný čistič.

9.7 Pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu



Túto varnú dosku smie pripojiť k sieťovému napájaniu len vhodne kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k sieťovému napájaniu skontrolujte, či:

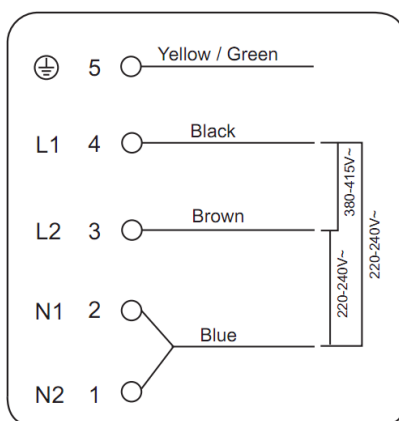
1. Elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie ani rozbočovače, pretože môžu spôsobiť prehrievanie a požiar.

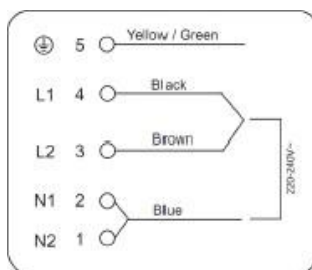
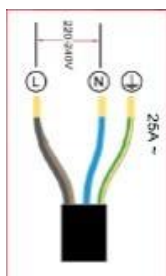
Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



Skontrolujte s elektrikárom, či elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje bez zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár.




Ak celkový počet ohrevných jednotiek, ktorý si vyberiete, nie je menší ako 4, je možné zariadenie pripojiť priamo k elektrickej sieti jednofázovým elektrickým pripojením, ako je uvedené nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo vhodný na výmenu, tento úkon musí vykonať obchodný zástupca s príslušným vybavením, aby nedošlo k nehode.
- 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 autorizovaný technik.



Spodná plocha a napájací kábel varnej dosky nie sú po inštalácii prístupné.

 <p>LIKVIDÁCIA: Tento produkt sa nesmie likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Potrebné je zaistiť jeho samostatný zber pre osobitné spracovanie.</p>	<p>Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Správnu likvidáciu tohto zariadenia zabránite možnému poškodeniu životného prostredia a ľudského zdravia, k čomu by inak mohlo dôjsť v dôsledku jeho nesprávnej likvidácie.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. Prefácio	180
1.1 Avisos de segurança.....	180
1.2 Instalação.....	180
1.2.1 Perigo de choque elétrico	180
1.2.2 Risco de cortes	180
1.2.3 Instruções de segurança importantes.....	180
1.3 Operação e manutenção	182
1.3.1 Perigo de choque elétrico	182
1.3.2 Perigo para a saúde.....	182
1.3.3 Perigo de superfície quente.....	182
1.3.4 Risco de cortes	182
1.3.5 Instruções de segurança importantes.....	183
2. Apresentação do produto	185
2.1 Vista superior	185
2.2 Painel de controlo	185
2.3 Funcionamento	186
2.4 Antes de usar a sua placa de indução	186
2.5 Especificação técnica	186
3. Operação do produto	186
3.1 Controlos táteis	186
3.2 Selecionar as painelas adequadas	187
3.3 Como usar	188
3.3.1 Começar a cozinhar	188
3.3.2 Terminar de cozinhar	188
3.3.3 Usar a função Boost.....	189
3.3.4 Área flexível	190
3.3.5 Placa francesa.....	191
3.3.6 Bloquear os controlos	191
3.3.7 Modo Pausa	192
3.3.8 Função de gestão de energia	192
3.3.9 Controlo temporizador	193
3.3.10 Períodos de trabalho por defeito.....	195
3.3.11 Função «Cook with me»	196
3.3.12 Função especial.....	197

4. Instruções para cozinhar	197
4.1 Dicas para cozinhar	197
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz	197
4.1.2 Selar bife	198
4.1.3 Para refogar	198
4.2 Detetar pequenos itens	198
5. Ajustes de calor	198
6. Cuidados e limpeza	199
7. Dicas e sugestões	200
8. Visor de falhas e inspeção	201
9. Instalação	203
9.1 Seleção do equipamento de instalação	203
9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que	204
9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que	205
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação	205
9.5 Ajustar a posição da braçadeira	205
9.6 Cuidados	206
9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica	206

1. Prefácio

Pela presente, a Candy Hoover Group Srl declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Directiva 2014/53/UE e com os requisitos estatutários relevantes (para o mercado UKCA). O texto completo da declaração de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet: www.candy-group.com

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia esta informação atentamente antes de instalar a sua placa.

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de choque elétrico

- Desligar o equipamento da alimentação elétrica antes de realizar qualquer tipo de tarefa de manutenção ao mesmo.
- É essencial e obrigatória a ligação a um bom sistema de ligação à terra.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstico devem ser realizadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

1.2.2 Risco de cortes

- Cuidado! As extremidades do painel são afiadas.
- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções atentamente antes de instalar ou usar este equipamento.
- Não podem ser colocados sobre este equipamento materiais ou produtos combustíveis.
- Disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do equipamento pois poderá reduzir os seus custos da instalação.
- Para evitar perigo, este equipamento deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este equipamento deve ser corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este equipamento deve ser ligado a um circuito que integre um interruptor de isolamento que disponibilize o corte total da alimentação elétrica.

- A instalação incorreta do equipamento pode anular a garantia ou qualquer reclamação.
- Este equipamento pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com incapacidade física, sensorial ou mental, ou sem experiência e conhecimentos para o fazer, desde que supervisionadas ou devidamente orientadas relativamente ao uso seguro do equipamento e sobre os perigos envolvidos.
- As crianças não podem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas qualificadas, para evitar perigo.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de vitrocerâmica ou de material similar que protejam partes elétricas ativas
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, porque podem ficar
- Não deve ser usada limpeza a vapor.
- Não usar um equipamento de limpeza a vapor para limpar a placa.
- O equipamento não foi desenhado para ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio - não coloque nada sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar alimentos com gordura ou com óleo a cozinhar sem supervisão pode ser perigoso e pode provocar incêndios. NÃO tentar apagar um incêndio com água! Desligar o equipamento e tapar a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor de fogo.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

- Não cozinhar com uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa partir ou rachar, desligar imediatamente o equipamento da alimentação elétrica (interruptor mural) e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa na parede antes de limpar ou de realizar a manutenção.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar na ocorrência de choques elétricos ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

- Este equipamento está em conformidade com as normas de segurança eletromagnéticas.
- No entanto, pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de começar a usar este equipamento, para confirmar que não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo de superfície quente

- Durante o uso, as partes acessíveis deste equipamento ficarão quentes o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixar que o seu corpo, roupas ou outro item, exceto os utensílios adequados para cozinhar, entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegas das panelas e tachos podem ficar muito quentes ao toque. Confirmar se as pegas não se encontram sobre outras zonas de indução que possam estar ligadas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento desta recomendação pode resultar em queimaduras ou escaldões.

1.3.4 Risco de cortes

- A lâmina afiada de um raspador da superfície de uma placa fica exposta quando a tampa de segurança é recolhida. Usar com

extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

- Caso contrário, podem ocorrer ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Não deixar o equipamento sem supervisão durante a sua utilização. O transbordar de líquidos provoca fumos e derrames de gordura que podem incendiar.
- Não usar o seu equipamento como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Não deixar objetos ou utensílios sobre o equipamento.
- Não colocar ou deixar objetos magnéticos (ex: cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (ex: computadores, leitores MP3) próximo do equipamento pois podem afetar o seu campo eletromagnético.
- Não usar o seu equipamento para aquecer uma divisão.
- Depois de usar, desligar sempre as zonas de cozedura da placa como descrito neste manual (i.e. usando os controlos táteis). Não confiar no dispositivo de deteção da panela para desligar as zonas de indução quando retirar as panelas.
- Não deixar as crianças brincar com o equipamento ou que se sentem ou subam para cima da placa.
- Não guardar itens que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do equipamento. Se as crianças subirem para cima da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o equipamento está a ser usado.
- Crianças ou pessoas com deficiência que limite a sua capacidade de usar o equipamento devem estar sempre acompanhadas por uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a utilização do equipamento. Essa pessoa deve sempre confirmar que sabem usar o equipamento sem risco pessoal ou para outras pessoas.
- Não reparar ou substituir o equipamento exceto quando recomendado no manual. Todos os outros serviços devem ser realizados por um técnico qualificado.
- Não colocar ou deixar cair sobre a placa, objetos pesados.
- Não subir para cima da superfície da sua placa.

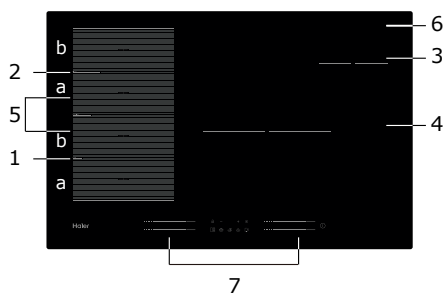
- Não usar panelas com fundos dentados nem as arrastar pela superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não usar esfregões ou qualquer outro material de abrasivo de limpeza para limpar a sua placa, porque riscam o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e similares, tais como: - áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas rurais; - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo *bed and breakfast*.
- AVISO: O equipamento e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização.
- Cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento.
- Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto quando supervisionadas continuamente.

Parabéns pela compra da sua nova Placa de Indução.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender a sua instalação e operação corretas. Sobre a instalação, leia a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança atentamente antes de usar e conserve este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

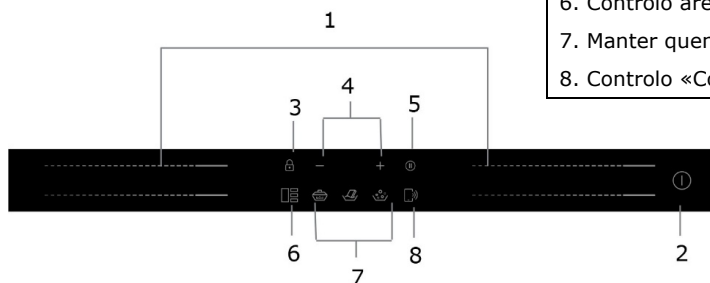
2. Apresentação do produto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 2000/3200 W
2. Zona máx. 2000/3200 W
3. Zona máx. 1400/2000 W
4. Zona máx. 3000/3600 W
5. Zona máx. 3000/3600 W
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo

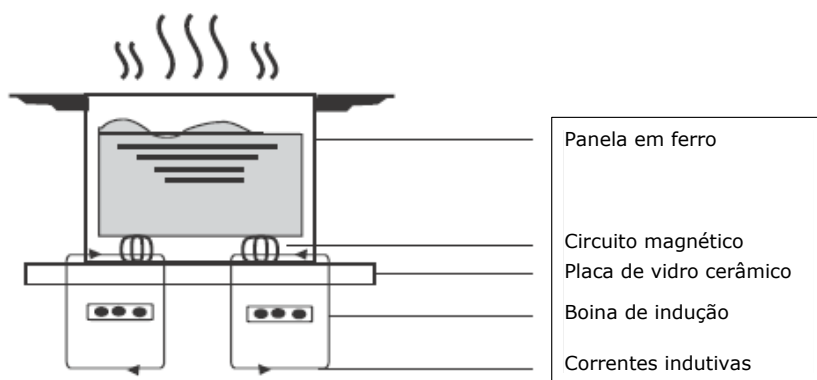
2.2 Painel de controlo



1. Controlos de seleção das zonas de potência
2. Controlo ON/OFF
3. Controlo Bloquear
4. Controlo temporizador
5. Controlo pausa
6. Controlo área flexível
7. Manter quente, derreter, ferver
8. Controlo «Cook with me»

2.3 Funcionamento

Cozinhar com indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, e não indiretamente através da indução da superfície de vidro. O vidro fica quente apenas porque é aquecido pela panela.



2.4 Antes de usar a sua placa de indução

- Leia este guia, especialmente a secção "Avisos de segurança".
- Remover qualquer película de proteção que possa encontrar na placa de indução.

2.5 Especificação técnica

Placa de indução	HAMTSJ86MC/1
Zonas de indução	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7400W
Tamanho do produto (mm)	800X520X56
Dimensões da construção (mm)	750X480

O peso e as dimensões são aproximados. Porque procuramos melhorar sempre os nossos produtos, podemos alterar as especificações e desenhos sem aviso prévio.

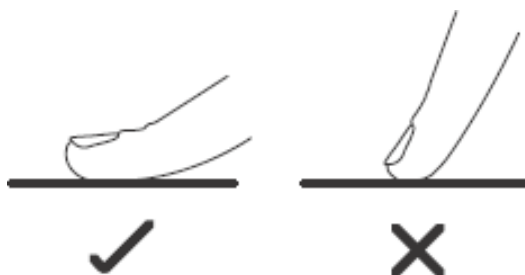
Zona de indução	Diâmetro da base das panelas de indução	
	Mínimo	Máximo
1 e 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona de flexão	80*	200*400

Para permitir uma deteção correta da panela, o pote deve ser colocado dentro do perímetro da área «a» ou «b», não entre a área «a» e «b».

3. Operação do produto

3.1 Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar pressão.
- Usar a ponta do dedo e não a unha.
- Ouvirá um bip de cada vez que o toque for registado.
- Assegure que os controlos estão sempre limpos, secos e que não se encontra nenhum objeto (utensílio ou pano) a cobrir os mesmos. A película de água mais fina pode dificultar o funcionamento dos controlos.



3.2 Selecionar as panelas adequadas



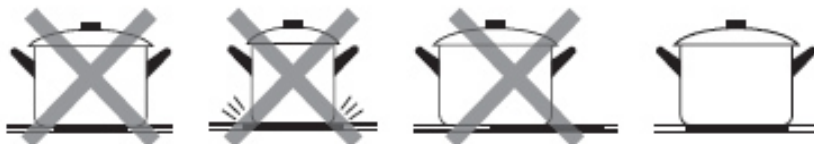
- Usar apenas panelas com uma base adequada para cozinha por indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas panelas são as adequadas, através de um teste magnético.
Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque alguma água na panela que pretende verificar.
 2. Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, a panela é adequada.
- Panelas nos seguintes materiais não são adequadas: aço inoxidável, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou terracota.



Não usar panelas com pontas dentadas ou bases curvas.



Confirmar se a base da panela é lisa, se assenta bem contra o vidro e se é do mesmo tamanho da zona de indução. Usar panelas com o mesmo diâmetro do esquema na zona selecionada. Usar uma panela ligeiramente mais larga faz com que a energia seja consumida ao máximo da sua eficiência. Se usar uma panela mais pequena, pode reduzir a eficiência esperada. Panelas com menos de 80 mm de diâmetro podem não ser detetadas pela placa. Centrar bem a panela sobre a zona de indução.


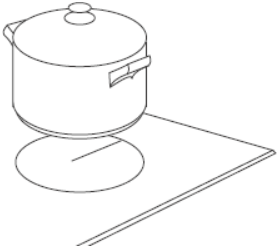
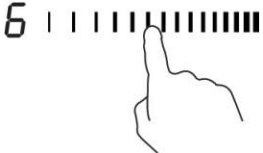
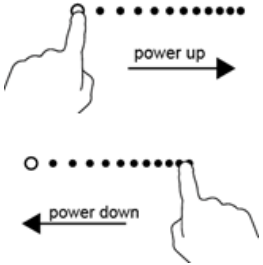


Retirar sempre as panelas da placa de indução - não as deslizando porque podem riscar o vidro.



3.3 Como usar

3.3.1 Começar a cozinhar

<p>Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligada, o bip toca uma vez, e todos os visores apresentam "-" ou "--", a indicar que a placa de indução entrou no modo de standby.</p>	
<p>Colocar a panela adequada sobre a zona de indução que quer usar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confirmar se o fundo da panela e a superfície de indução estão limpas e secas. 	
<p>Tocar o controlo deslizante na zona de indução, e um indicador próximo da tecla começa a piscar.</p>	
<p>Selecionar um ajuste de indução tocando no controlo deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se não selecionar um ajuste de calor no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se. É necessário recomeçar novamente a partir do passo 1. • Pode modificar o ajuste de calor a qualquer momento durante a cozedura. 	

Se o visor piscar alternadamente com o ajuste de calor

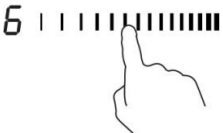
Isto significa que:




- A panela não está corretamente colocada sobre a zona de aquecimento ou,
- A panela que está a usar não é adequada para indução, ou
- A panela é muito pequena ou não está corretamente centrada na zona de indução.

O indução não ocorre exceto quando se encontra a panela correta sobre a zona de indução.

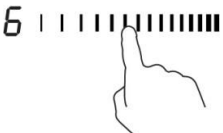

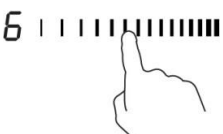

Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de indução.

3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Tocar no controlo de seleção da zona de indução que pretende desligar.</p>	
-------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p>Desligar a zona de cozedura tocando no cursor para "1 Certifique-se de que o visor mostra "0".</p>	
<p>Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes A letra H indica que a zona de indução ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser usada como uma função de poupança de energia, pois a superfície quente da placa pode ser usada para aquecer mais panelas.</p>	

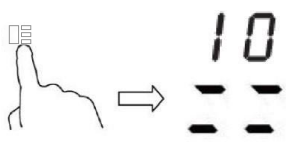
3.3.3 Usar a função Boost

<p style="text-align: center;">Ativar a função Boost</p>	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Tocar no deslizante para a extremidade direita. Certifique-se que o visor mostra "P".</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar a função Boost</p>	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de calor onde pretende cancelar a função Boost.</p>	
<p>Escolha qualquer nível de potência e a função Boost será desativada.</p>	

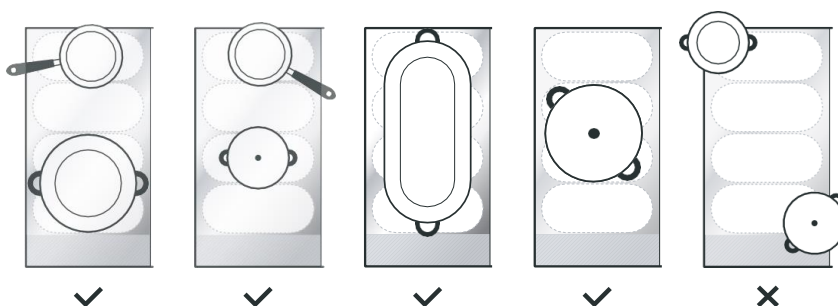
- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

3.3.4 Área flexível

- Esta área pode ser usada como uma zona única ou como quatro zonas independentes, de acordo com as necessidades de cozedura.
 - A área flexível é composta por 4 indutores independentes que podem ser controlados dois a dois separadamente. Ao trabalhar como uma zona única, a parte que não é coberta pela panela é desligada automaticamente após um minuto.
 - Para garantir uma distribuição de calor correta, os utensílios de cozinha devem ser corretamente colocados:
- Em qualquer parte da zona flexível, quando a panela tiver entre 80 e 200 mm de tamanho.
 - Na zona grande quando a panela for maior que 200 mm.


Como zona grande	
Para ativar a área flexível como uma zona grande única, basta pressionar o controlo Área Flexível.	
A configuração de energia funciona como qualquer outra área normal.	
O nível de potência é único para toda a área flexível e pode ser selecionado apenas com um controlo deslizante	
Se a panela for movida da frente para trás (ou vice-versa), a área flexível deteta a nova posição, mantendo a mesma potência.	
Para adicionar uma panela adicional, desative a área flexível pressionando o botão respetivo para detetar as panelas.	
Como quatro zonas independentes	
Para usar a área flexível como quatro zonas diferentes com duas configurações de energia diferentes, não ative o controlo Área Flexível.	

Exemplos de colocação de panelas corretas e erradas



3.3.5 Placa francesa

- Esta área pode definir a potência de acordo com a posição da panela.
- Se a panela estiver na parte inferior da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 1.
- Se a panela estiver no meio da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 10.
- Se a panela estiver no topo da área flexível, a energia é ajustada para o Nível 14.

Placa francesa	
Para ativar a área Placa Francesa, basta pressionar o controlo Área Flexível durante 2 segundos	
Mover a posição da panela e a energia muda automaticamente	
Cancelar placa francesa	
Pressionar o controlo da área flexível para desligar a zona de cozedura.	

3.3.6 Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para prevenir uso não intencionado (por exemplo por crianças que ligam acidentalmente as zonas de indução).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/OFF ficam desativados.

Para bloquear os controlos	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	O indicador do temporizador mostra "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Manter pressionada o controlo Bloquear durante alguns segundos.	



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

3.3.7 Modo Pausa

- É possível colocar o aquecimento em pausa em vez de desligar a placa.
- Quando ligar o modo Pausa, todos os controlos exceto o ON/OFF são desativados


Entrar no modo Pausa	
Tocar brevemente no controlo Pausa	O indicador mostra "11"
Sair do modo Pausa	
Tocar brevemente no controlo Pausa	



Quando a placa se encontra bloqueada, todos os controlos ficam desativados exceto ON/OFF ①, sendo possível ligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência, embora seja necessário desbloquear a placa se pretender efetuar mais alguma operação.

3.3.8 Função de gestão de energia

- É possível definir um nível máximo de absorção de energia para a placa de indução, selecionando diferentes faixas de potência.
- As placas de indução podem ser limitadas automaticamente para trabalhar num nível de potência mais baixo, para evitar o risco de sobrecarga.

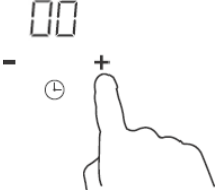
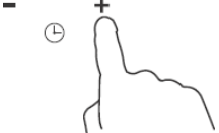
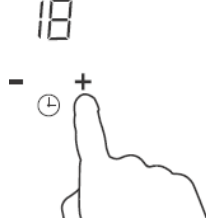
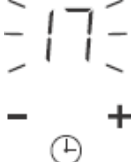

Entrar na função de gestão de energia	
Ligar a placa e, em seguida, premir ao mesmo tempo o controlo Pausa e o controlo Bloqueio.	O indicador do temporizador mostra " P5", o que significa nível 5 de potência. O modo padrão está em 7,4 kW.
Para mudar para outro nível	
Pressionar +/- do temporizador 	Existem 5 níveis de potência, de "P1" a "P5". O indicador do temporizador apresentará um deles. "P1": a potência máxima é de 2,5 kW. "P2": a potência máxima é de 3,5kW. "P3": a potência máxima é de 4,5kW. "P4": a potência máxima é de 5,5kW. "P5": a potência máxima é de 7,4 kW
Confirmação e saída da função de gestão de energia	
Pressionar ao mesmo tempo o controlo Pausa e Bloquear para confirmar.	Agora a placa será desligada.

3.3.9 Controlo temporizador

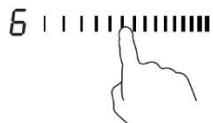
É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

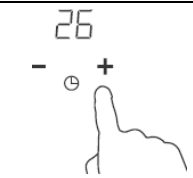
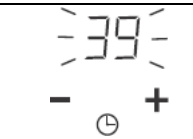

- Como cronómetro. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma das zonas de indução durante o tempo definido.
- É possível definir desligar uma ou mais zonas de indução depois do tempo definido ter passado. O temporizador máximo é 99 min.


a) Usar o temporizador como cronómetro

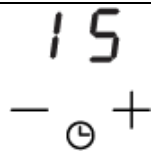
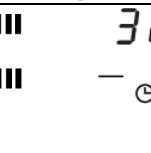
<p>Confirmar se a placa está ligada.</p>	
<p>Tocar nos controlos "+" do temporizador. O cronómetro começa a piscar e aparece "00" no visor do temporizador.</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo "-" ou "+" do temporizador. Dica: Tocar o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	
<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "- -" quando o tempo ajustado terminar.</p>	

b) Ajustar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de indução

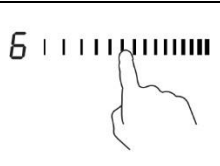
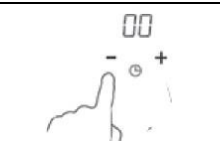
Definir uma zona	
<p>Tocar no controlo deslizante da zona de aquecimento</p>	
<p>Definir o tempo tocando o controlo ou o temporizador. Dica: Tocar o controlo "-" ou "+" do temporizador uma vez para diminuir ou aumentar 1 minuto. Manter pressionado o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 10 minutos.</p>	

<p>Quando definir o temporizador, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 minutos.</p> <p>NOTA: O ponto vermelho próximo do indicador do nível de potência acende, indicando que essa zona está selecionada.</p>	
<p>A campainha toca durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo ajustado terminar.</p>	
<p>Quando o temporizador de cozedura termina, a zona de indução correspondente desliga automaticamente.</p>	

 As outras zonas de indução continuam a funcionar se tiverem sido ligadas previamente.

Definir mais zonas:	
<p>Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. O visor dos minutos mostra o min. temporizador O ponto da zona correspondente pisca. Como mostrado abaixo:</p>	
<p>3. (definido para 15 minutos)</p> <p>6. (definido para 45 minutos)</p>	
<p>Quando o temporizador de contagem decrescente terminar, a zona correspondente é desligada. De seguida apresenta o novo min. temporizador o ponto da zona correspondente pisca. É apresentado como à direita:</p>	<p>H </p> <p>6. (definido para 30 minutos)</p> 
<p>Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é apresentado no indicador do temporizador.</p>	

c) Cancelar o temporizador

<p>Tocar no controlo deslizante da zona de indução para a qual pretende cancelar o temporizador.</p>	
<p>Manter pressionado o controlo temporizador "-" para diminuir para "00" e o temporizador é cancelado.</p>	

3.3.10 Períodos de trabalho por defeito

O desligamento automático é uma função de segurança da placa de indução. Desliga automaticamente a placa sempre que o utilizador se esquecer de desligar a zona de indução. Os tempos de utilização por defeito para os vários níveis de potência são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Nível de potência	10	11	12	13	14				
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	4	4	4	2	2				

Quando a panela é retirada, a placa de indução deixa imediatamente de aquecer e é desligada automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com um pacemaker cardíaco devem consultar um médico antes de usarem esta unidade.

3.3.11 Função «Cook with me»

Em primeiro lugar, é necessário baixar a App hOn e instalar a mesma no dispositivo portátil. De seguida, registar a placa de indução seguindo as instruções diretamente da App.

Para emparelhar a placa de indução e a app, proceda da seguinte forma:

Pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me». Depois de passados os 4 segundos, o dígito do TEMPORIZADOR começa a piscar com PA escrito e dá início ao processo de emparelhamento.



Quando o wi-fi está ON: aparece um ponto no lado direito do LED

Quando WI-FI está OFF: Não aparece nenhum ponto

Como configurar a função «Cook with me»	
Selecionar no menu de receitas da App hOn ou no menu de programas especiais. Seguir passo a passo as indicações na App e quando terminar enviar os parâmetros para a placa que cozinha para si.	
Quando a placa receber o comando da app emite um sinal sonoro 2 vezes e pisca durante um segundo a indicar que as instruções foram recebidas. Para iniciar a receita, pressionar o botão «Cook with me».	
Para sair da função «Cook with me», alterar o nível de potência da zona.	

a. PARÂMETROS SEM FIOS

Tecnologia	Wi-Fi	BLE
Padrão	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Banda(s) Frequência [MHz]	2402-2480	2402-2480
Potência Máxima [mW]	1500	1500

b. INFORMAÇÃO DO PRODUTO PARA EQUIPAMENTOS EM REDE

Informações sobre produtos para equipamentos em rede	
Consumo de energia do produto em standby na rede se todas as portas de rede com fios estiverem ligadas e todas as portas de rede sem fios estiverem ativadas:	NA
Como ativar a porta de rede sem fios:	Para ativar o Wi-Fi, pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me»
Como desativar a porta de rede sem fios:	Para desativar o Wi-Fi, pressionar durante 4 segundos o botão «Cook with me»

3.3.12 Função especial



Manter quente



Derreter



Ferver

Como definir a função especial	
Tocar o controlo deslizante da zona de indução	
A função Manter quente é ideal para manter os cozinhados a uma temperatura constante. Pressionar a tecla Manter quente, até o indicador mostrar " "	
A função Derreter é a solução ideal para derreter chocolate, manteiga. Esta função ajuda a preparar todo o tipo de sobremesa ou molho. Pressionar a tecla Derreter, até o indicador mostrar " "	
A função Ferver é ideal para ferver água ou qualquer outro líquido. Pressionar a tecla Ferver, até o indicador mostrar " "	

4. Instruções para cozinhar



Cuidado ao fritar pois o óleo/azeite e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas o óleo/azeite e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco muito elevado de incêndio.

4.1 Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a temperatura definida.
- Usar uma tampa reduz os tempos de cozedura e poupam energia retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir quando os alimentos estiverem quentes.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- Cozinhar em lume brando significa abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando se começam a formar bolhas ocasionalmente no líquido de cozedura. Este é o segredo para sopas deliciosas e estufados tenros e saborosos, porque os sabores se desenvolvem mais sem cozinhar demasiado os alimentos. Os molhos com base em ovos e engrossados com farinha também devem ser cozinhados em lume brando.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem requerer uma temperatura um pouco acima da mínima para assegurar que o alimento é cozinhado corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Selar bife

Para cozinhar bifos suculentos e muito saborosos:

1. Deixar a carne repousar à temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma frigideira pesada.
3. Pincelar ambos os lados do bife com óleo/azeite. Borrifar uma pequena quantidade de óleo/azeite na frigideira e colocar o bife.
4. Virar o bife apenas uma vez. O tempo exato de cozedura depende da espessura do bife e de como o quer cozinhado - mal, médio ou bem passado. Os tempos podem variar entre 2 – 8 minutos em cada lado. Pressionar o bife para sentir o ponto de cozedura - quanto mais firme estiver mais "bem passado" se encontra.
5. Antes de servir, deixar o bife repousar num prato aquecido durante alguns minutos para que relaxe e fique mais tenro.

4.1.3 Para refogar

1. Escolher um wok de base plana, adequado para indução ou uma frigideira grande.
2. Preparar todos os ingredientes e o equipamento. Refogar alimentos deve ser rápido. Se estiver a cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias pequenas porções.
3. Aquecer previamente a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo/azeite.
4. Cozinhar a carne e reservar, mantendo-a quente.
5. Refogar os vegetais. Quando estão quentes e ainda crocantes, colocar a zona de indução a uma temperatura mais baixa, voltar a colocar a carne na frigideira e adicionar o molho.
6. Mexer todos os ingredientes com cuidado para que fiquem quentes
7. Servir imediatamente.
- 8.

4.2 Detetar pequenos itens

Quando deixar uma panela de pequenas dimensões ou com base não magnética (ex. alumínio), ou outros pequenos itens (ex. faca, garfo, chave) em cima da placa, esta passa automaticamente para o modo standby após 1 minuto. O ventilador continua a arrefecer a placa de indução durante mais 1 minuto.

5. Ajustes de calor

Os ajustes abaixo são apenas indicativos. O ajuste exato depende de diversos fatores, incluindo da sua placa e das quantidades que estão a ser cozinhadas. Vá testando a placa de indução até encontrar os ajustes que melhor se adequam às suas necessidades.

Ajustes de calor	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecer lentamente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimem rapidamente • Cozinhar em lume brando • Aquecer lentamente
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Reaquecer • Cozinhar em lume brando rapidamente • Cozinhar arroz
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • Panquecas
12- 13	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cozinhar massas
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • Refogar • Selar • Ferver sopa • Ferver água

6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como ?	Important e!
A sujidade diária em vidros (dedadas, marcas, manchas, deixadas por alimentos e derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Aplicar o produto de limpeza enquanto o vidro está morno (mas não quente!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação elétrica da placa de indução está desligada, não existe nenhuma indicação de "superfície quente", mas a zona de indução ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões ásperos, alguns esfregões em nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos, podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para confirmar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
Os derrames de fervuras, derretimentos e alimentos açucarados no vidro	<p>devem ser removidos imediatamente com uma espátula ou raspador metálico apropriado para placas de vidro de indução, mas prestando atenção às zonas de indução ainda quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar novamente a alimentação elétrica. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derrame para a área fria da placa de indução. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano da loiça ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover as manchas deixadas pelos derrames de alimentos açucarados, logo que possível. Se os deixar arrefecer sobre o vidro, podem ser mais difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina de um raspador é muito afiada. Usar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames sobre os controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a alimentação elétrica da placa. 2. Ensaboar o derrame 3. Limpar a área do controlo tátil com uma esponja ou pano limpos humedecidos. 4. Secar a área totalmente com uma toalha de papel. 5. Ligar novamente a alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode emitir um bip ou desligar e os controlos táteis podem não funcionar enquanto não estiverem completamente secos. Assegurar que a área de controlo tátil está limpa antes de voltar a ligar a placa novamente.

7. Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Sem alimentação elétrica.	Confirmar se a placa de indução está ligada à rede elétrica e se está ligada. Verifique se há eletricidade na casa e na sua área. Se verificou tudo isto e o problema continua, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos Consulte a secção 'Usando a sua placa de indução' para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma película líquida sobre os controlos ou pode estar a usar a unha para tocar nos controlos.	Confirmar se a área do controlo tátil está seca e usar a ponta dos dedos para tocar nos controlos.
O vidro está riscado.	<p>Panelas com rebordos ásperos.</p> <p>Estão a ser usados produtos de limpeza inadequados ou esfregões abrasivos.</p>	<p>Usar panelas com bases planas e lisas. Consulte "Selecionar as panelas corretas".</p> <p>Consultar "Cuidados e limpeza".</p>
Algumas panelas estalam ou fazem ruídos.	Isto pode ser causado pela construção das suas panelas (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal com as panelas e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ruído contínuo baixo quando a temperaturas mais altas.	Isto é provocado pela tecnologia da cozinha de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve desaparecer completamente quando a temperatura diminui.
Ruído de ventilador proveniente da placa de indução.	Existe um ventilador embutido na sua placa indução para impedir o sobreaquecimento dos produtos eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligar a placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas não ficam quentes e isso "E" uaparece no visor.	<p>A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para indução.</p> <p>A placa de indução não consegue detetar a panela porque é muito pequena para a zona de indução ou porque não está corretamente centrada sobre a mesma.</p>	<p>Use panelas adequadas para cozinha em indução. Consulte a secção "Selecionar as panelas corretas".</p> <p>Centrar a panela e verificar se a sua base corresponde ao tamanho da zona de indução.</p>
A placa de indução ou a zona de indução desligaram inesperadamente, foi escutado um toque e exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinha).	Falha técnica.	Anotar as letras e os números do erro, desligar a placa de indução no quadro elétrico e contactar um técnico qualificado.

8. Visor de falhas e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de diagnóstico automático. Com este teste, o técnico consegue verificar o funcionamento de diversos componentes sem desmontar a placa da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

Para as zonas 1 e 2

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E1,E2,E7,C1	Falha do sensor de temperatura	Contactar o fornecedor.
E3,E4	Falha do IGBT do sensor de temperatura.	Contactar o fornecedor.
UE	A ligação entre a placa do visor e a placa principal está avariada	Contactar o fornecedor.
EL,EH	Tensão de alimentação anormal	Confirmar se a tensão de alimentação está normal. Ligar quando a alimentação elétrica estar normal.
C3	O sensor de temperatura da placa de vidro cerâmico está alta	Reiniciar depois da placa de indução arrefecer.
C2	A temperatura do sensor do IGBT está alta	Reiniciar depois da placa de indução ter arrefecido.

Para as zonas 3 e 4

1) O código de falha ocorre durante o uso da solução;

Código de falha	Problema	Solução
Recuperação automática		
EL	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Confirmar se a tensão de alimentação está normal.
EH	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Ligar depois da potência de alimentação estar normal.
C1, C3	Temperatura alta do sensor da placa cerâmica.	Aguardar até a temperatura da placa de cerâmica voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
C2	Temperatura alta do IGBT. (1#)	Aguardar a temperatura do IGBT voltar ao normal. Tocar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Confirmar se a ventoinha funciona normalmente; se não funcionar, substituir a ventoinha.
Sem recuperação automática		
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- curto-circuito.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica -- circuito aberto.	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica — inválido.	
E4	Curto-circuito do sensor de temperatura do IGBT.	Substituir a placa de potência.
E3	Circuito aberto do sensor de temperatura do IGBT.	

2) Falha específica e solução

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade é ligada.	Sem potência fornecida.	Confirmar se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	A placa de alimentação auxiliar e a placa luminosa estão ligadas.	Verifique a ligação.	
	A placa de potência auxiliar está danificada.	Substituir a placa de potência auxiliar.	
	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está normal.	A placa luminosa está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
O indicador do Modo de Cozedura liga, mas não começa a aquecer.	Temperatura da placa elevada.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada de ar ou a ventoinha podem estar bloqueadas.	
	Existe algum problema com o ventilador.	Verificar se o ventilador funciona sem problemas; Caso contrário, substituir a ventoinha.	
	A placa de potência está danificada.	Substituir a placa de potência.	
De repente o aquecimento deixa de aumentar durante a operação e o visor pisca "u".	Tipo de panela errado.	Usar a panela adequada (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de panela está danificado, substituir a placa de potência.
	Diâmetro da panela muito pequeno.		
	Fogão sobreaquecido;	A unidade está sobreaquecida. Aguardar a temperatura voltar ao normal. Pressionar no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e a segunda zona) mostram "u" .	Falha da placa de alimentação e da placa luminosa.	Verificar a ligação.	
	A placa luminosa da parte de comunicação está danificada.	Substituir a placa luminosa.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de potência.	
O som do motor da ventoinha não é normal.	O motor da ventoinha está danificado.	Substituir a ventoinha.	

As indicações acima apresentam respostas a falhas comuns.

Não desmontar a unidade para evitar quaisquer riscos e danos na placa de indução.

9. Instalação

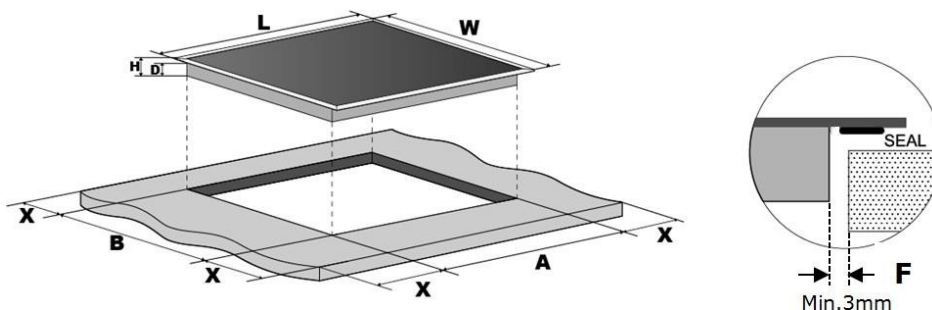
9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as medidas apresentadas no desenho.

Para instalação e utilização, deve ser deixado em volta do furo um espaço de 5 cm. Confirmar se a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecionar um material da superfície de trabalho resistente ao aquecimento e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser usados como material de superfície de trabalho exceto se impregnado) para evitar o choque elétrico e maior deformação causada pela radiação de calor da placa. Como apresentado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre as laterais da placa e as superfícies interiores do armário deve ser, no mínimo, 3 mm.

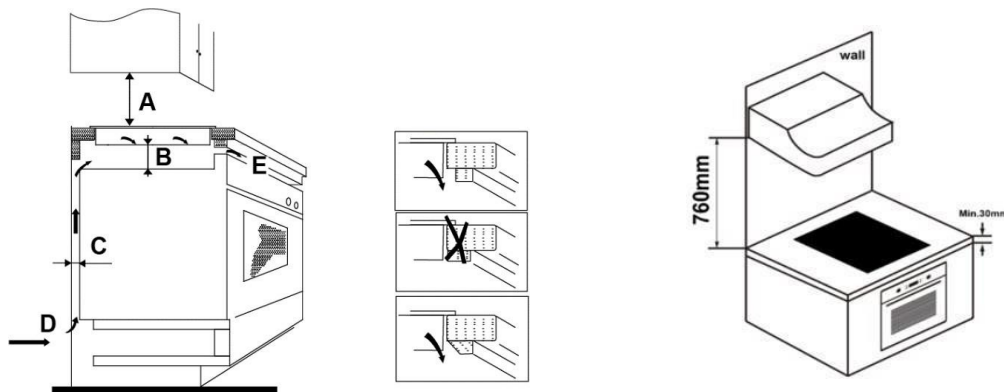


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Certifique-se sempre de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar que a placa de indução está em boas condições de funcionamento. Como apresentado abaixo



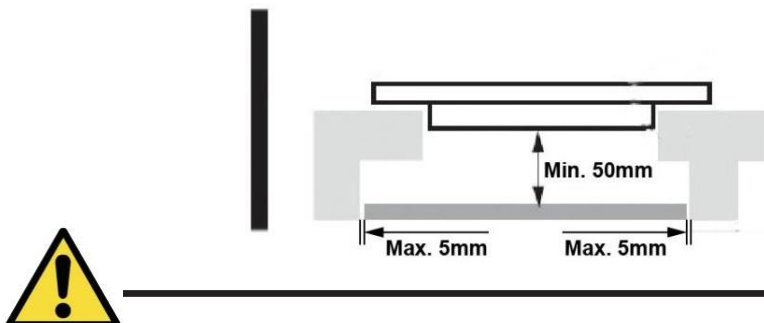
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

AVISO: Garantir Ventilação Adequada

Certificar-se sempre que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto acidental com o fundo de sobreaquecimento da placa ou um choque elétrico inesperado durante o funcionamento, é necessário colocar um calço de madeira, fixo com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Cumprir os requisitos abaixo.



Existem furos de ventilação em volta da parte exterior da placa. DEVE garantir que estes furos não são bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição correta.



- Atenção: a cola que une o material plástico ou de madeira aos móveis, deve resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede traseira, superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar a placa, certificar-se que

- A superfície de trabalho é quadrada e está nivelada, e que nenhuma estrutura interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao aquecimento e isolante.
- Se a placa for instalada por cima do forno, confirmar se este tem uma ventoinha de arrefecimento integrado.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos, regulamentações e normas aplicáveis.
- Existe um interruptor de isolamento para corte da alimentação, integrado na cablagem permanente, montado e posicionado para cumprir com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e fornecer um intervalo de ar de separação com 3 mm em todos os polos (ou em todas os condutores [fases] ativos se as regras de cablagem locais permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deverá ficar acessível para o utilizador com a placa instalada,
- Pode consultar as autoridades locais em caso de dúvida sobre a instalação.
- Usar acabamentos resistentes ao aquecimento e fáceis de limpar (como azulejos cerâmicos) para as paredes circundantes da placa.

9.3 Depois de instalar a placa, certificar-se que

- O cabo de alimentação de potência não é acessível através das portas ou gavetas dos armários.
- Existe um fluxo de ar adequado do exterior dos armários para a base da placa.
- Se a placa está instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, foi instalada uma barreira de proteção por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o utilizador.

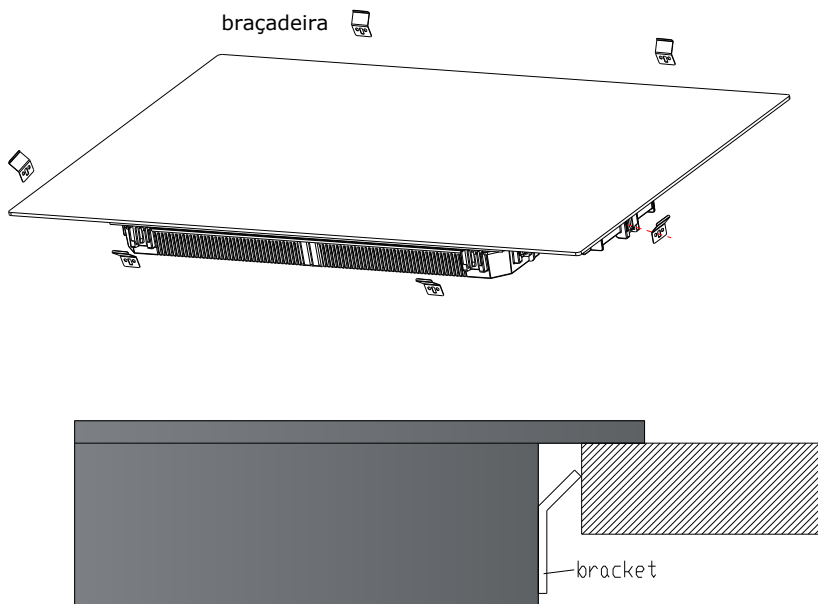
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e plana (usar a embalagem). Não aplicar força contra os controlos salientes da placa.

9.5 Ajustar a posição da braçadeira

Fixar a placa na superfície de trabalho inserindo 6 suportes na parte inferior da placa (ver figura) antes da instalação.

Ajustar a posição da braçadeira de acordo com as diferentes espessuras do tampo superior.



Em nenhuma circunstância, os suportes podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (veja a figura).

9.6 Cuidados

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico qualificado. Temos profissionais ao seu serviço. Não realizar estas operações você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada diretamente por cima da máquina de lavar loiça, frigorífico, arca congeladora, máquina de lavar ou máquina de secar, pois a humidade pode danificar a parte eletrónica da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a assegurar a melhor radiação do aquecimento para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície deve aguentar aquecimento.
5. Para evitar danos, a camada colada e adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve ser usada limpeza a vapor.

9.7 Ligação da placa à rede de alimentação elétrica



Esta placa deve ser ligada à rede de alimentação elétrica apenas por um profissional qualificado. Antes de ligar a placa à rede de alimentação elétrica, confirmar se:

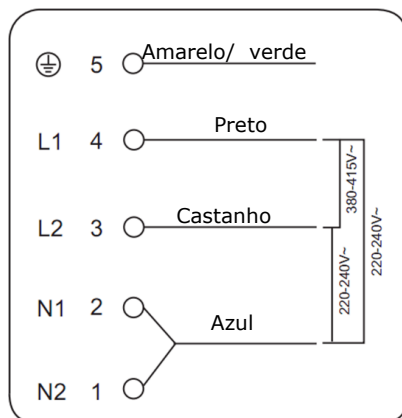
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

Para ligar a placa à rede de alimentação elétrica, não usar adaptadores, redutores ou dispositivos de comutação, já que estes podem provocar sobreaquecimento e incendiar.

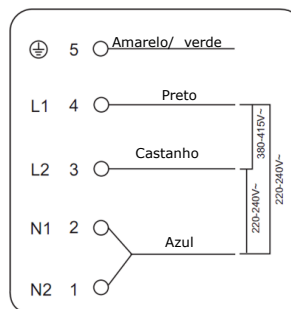
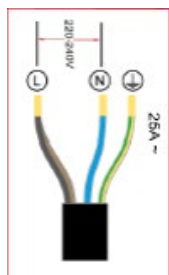
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



Confirmar com um electricista se o sistema de cablagem doméstico não necessita de nenhuma alteração. Quaisquer alterações devem ser realizadas apenas por electricistas qualificados.




Se o número total de unidades de calor do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica monofásica, como mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver que ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas dedicadas para evitar qualquer acidente.
- Se o equipamento estiver ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve assegurar que a ligação elétrica correta foi realizada e que está em conformidade com as regulamentações de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.

 <p>ELIMINAÇÃO: Não eliminar este produto com os resíduos urbanos não separados. É necessária a recolha destes resíduos separadamente para tratamento especial.</p>	<p>Este equipamento está etiquetado em conformidade com a Diretiva Europeia de 2012/19/EC para Resíduos Elétricos e Equipamento Eletrónicos (WEEE). Ao assegurar que este equipamento é eliminado corretamente, ajuda a prevenir qualquer dano para o ambiente e para a saúde humana, que pode ser causado se este for eliminado incorretamente.</p> <p>O símbolo no produto indica que não pode ser tratado como resíduos domésticos normais. Deve ser levado para o ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos.</p> <p>Este equipamento requer um especialista de eliminação de resíduos. Para mais informações relativamente ao tratamento, recolha e recicle este produto, contactando o seu município local, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o vendedor do equipamento .</p> <p>Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório local da cidade, com o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou com a loja onde comprou o produto.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------