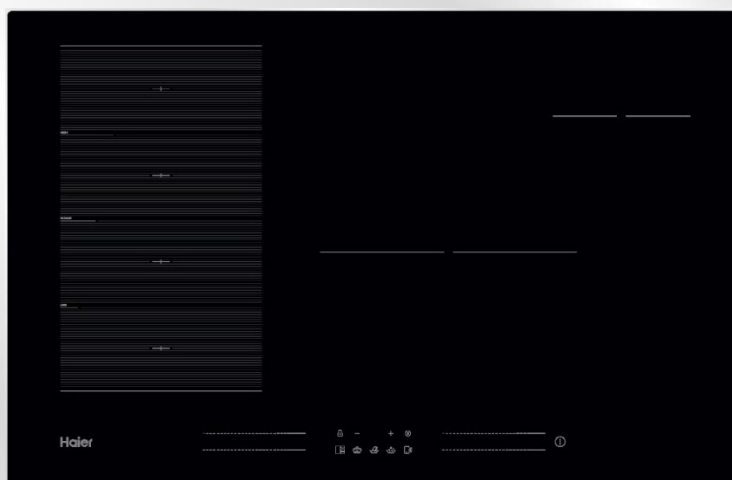


Haier

<u>Instructions Manual For Induction Hob</u>	ENGLISH
<u>Manuale di istruzioni per il piano di cottura a induzione</u>	ITALIANO
<u>Manuel d'utilisation de la table de cuisson à induction</u>	FRANÇAIS
<u>Manual de instrucciones de la encimera de inducción</u>	ESPAÑOL
<u>Návod k použití pro indukční varnou desku</u>	ČEŠTINA
<u>Návod na obsluhu indukčnej varnej dosky</u>	SLOVENČINA
<u>Manual de Instruções para Placa de Indução</u>	PORTUGUÊS
<u>Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej</u>	POLSKI
<u>Brugervejledning til induktionskogeplade</u>	DANSK
<u>Bedienungsanleitung für Induktionskochfeld</u>	DEUTSCH
<u>Induktiokeittotason käyttöopas</u>	SUOMI
<u>Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej</u>	NORSK
<u>Bruksanvisning för induktionshäll</u>	SVENSKA



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.

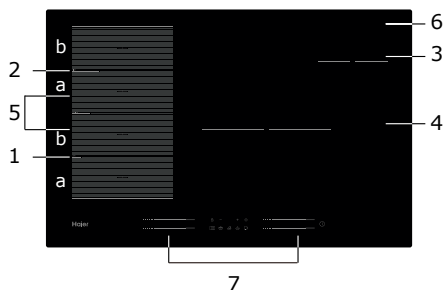
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

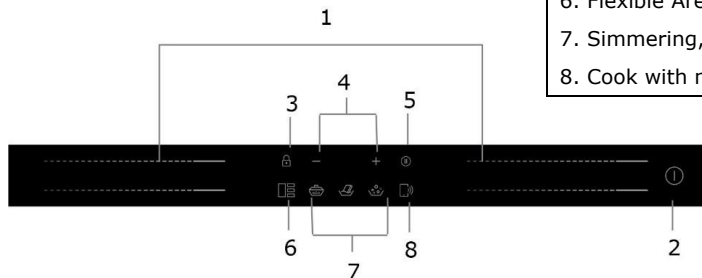
2. Product Introduction

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

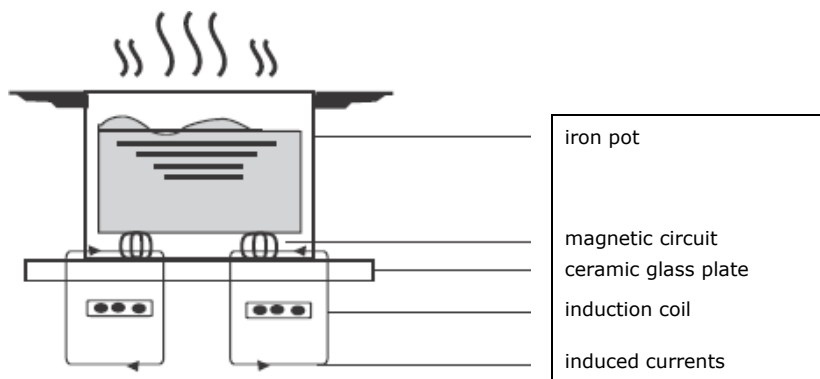
2.2 Control Panel



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.

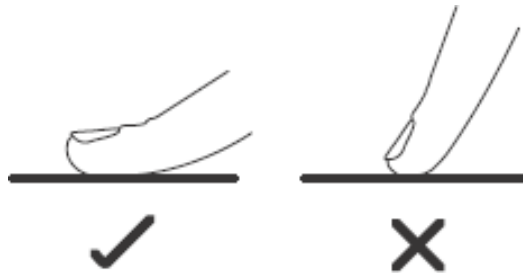
Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexing zone	80*	200*400

*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



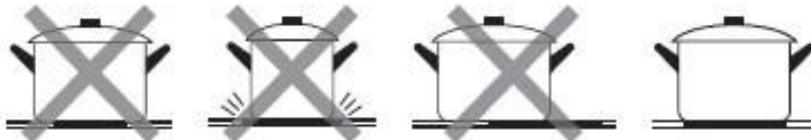
- Only use cookware with a base suitable for Induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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


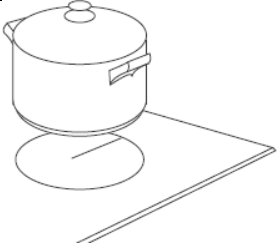
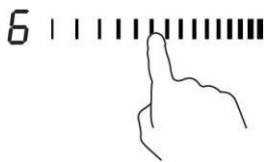
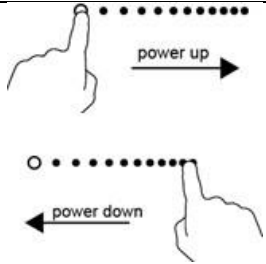


Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



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

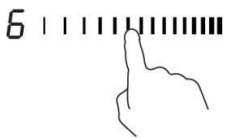
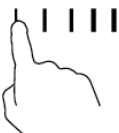
This means that:



- 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.

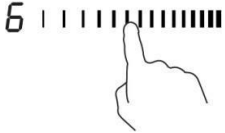

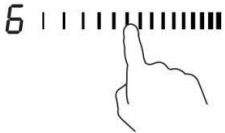

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

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>	

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function

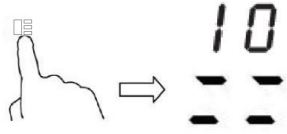
Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the slider to the right end . Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Choose any power level of the touch control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

- 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.

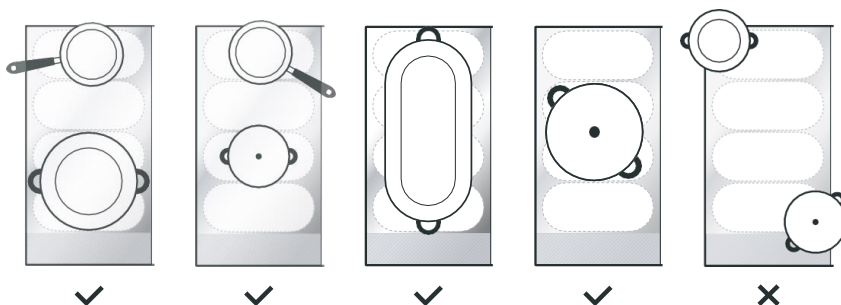
3.3.4 Flexible Area

- 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

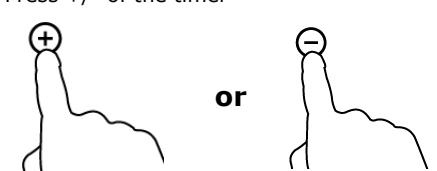
- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

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.

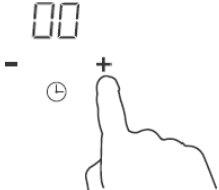
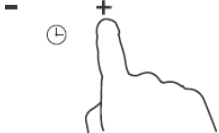
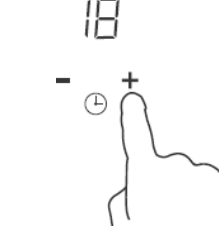


To enter Power Management Function	
Turn on the hob, then Press at the same time the Pause control and Lock control.	The timer indicator will show " P5" which means power level 5,, The default mode is on 7.4kW,,
To switch to another level	
Press +/- of the timer 	There are 5 power levels, from "P1" to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

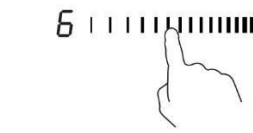

You can use the timer in two different ways:

- 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.



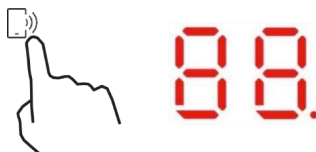
People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

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.


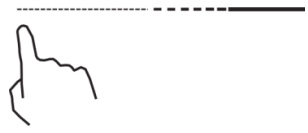
To make the pairing between Hob and APP use the following process:

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

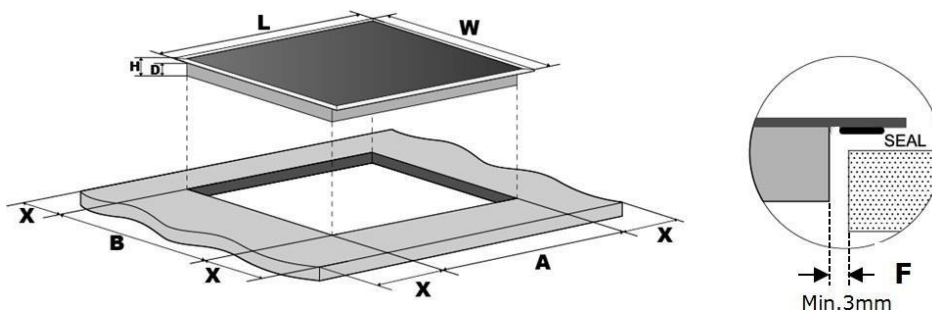
9.1 Selection of installation equipment

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.

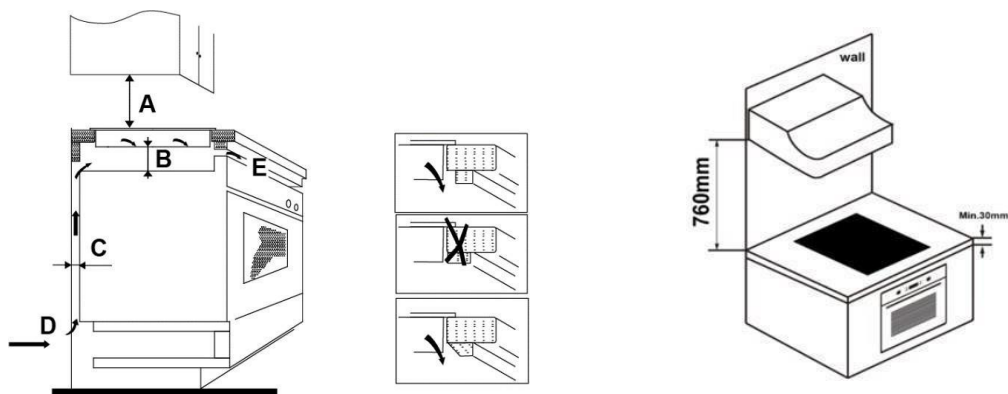


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



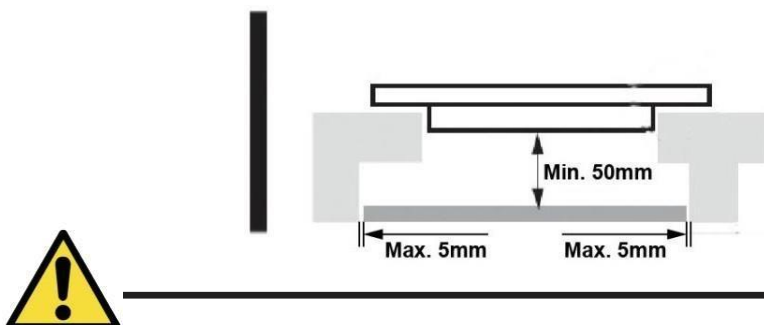
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

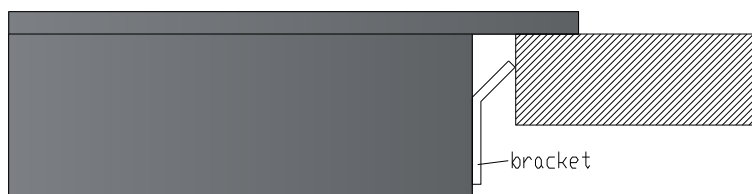
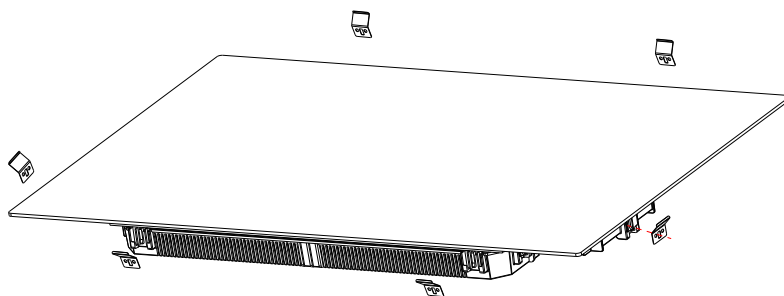
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

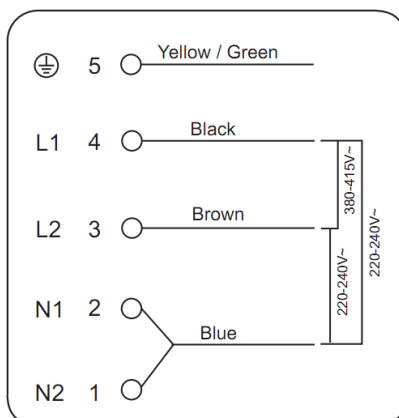
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

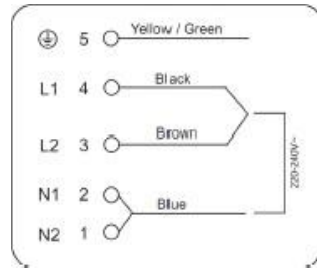
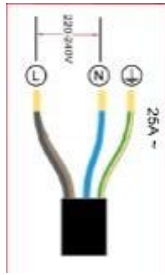
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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.

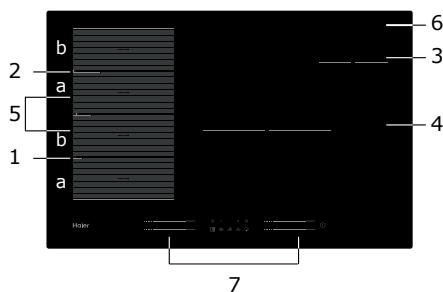
Si consiglia di leggere attentamente questo manuale di istruzioni e di montaggio per comprendere pienamente come montarlo correttamente e farlo funzionare al meglio.

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.

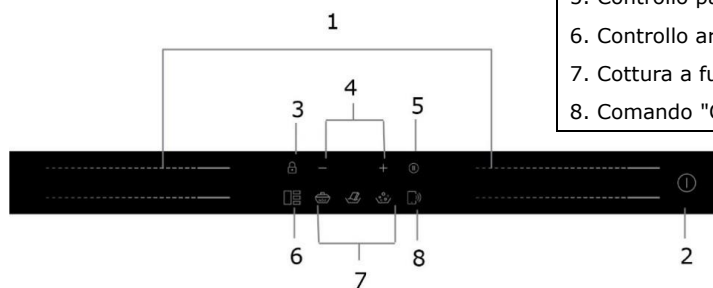
2. Introduzione al prodotto

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

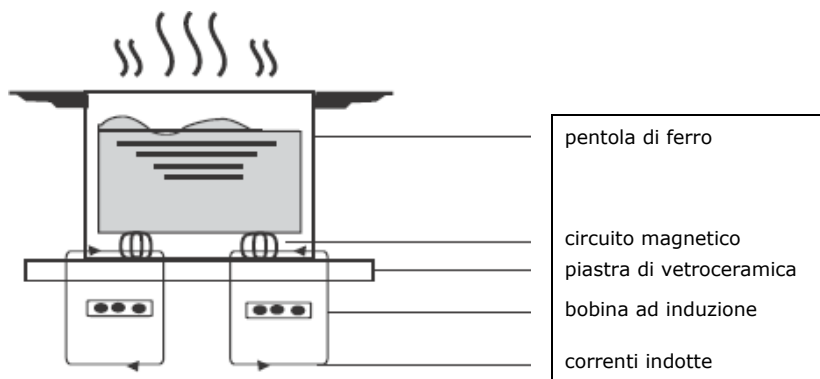
2.2 Pannello comandi



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.

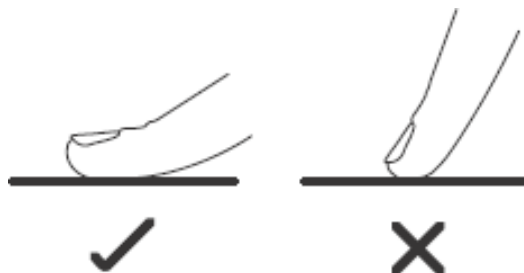
Zona di cottura	Diametro base dei recipienti di cottura a induzione	
	Minima	Massima
1 e 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flessibile	80*	200x400

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.

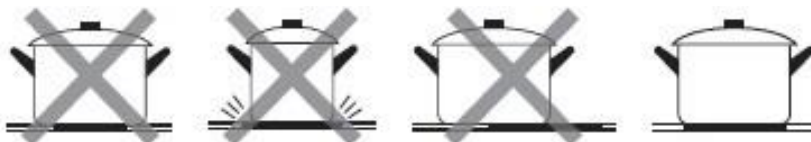


- È possibile verificare se il recipiente di cottura è adatto effettuando una prova magnetica.
Avvicinare un magnete al fondo della pentola. Se questa viene attratta, è adatta per la cottura ad induzione.
- Se non disponete di un magnete:
 1. Mettete un certo quantitativo di acqua nella pentola che volete 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.


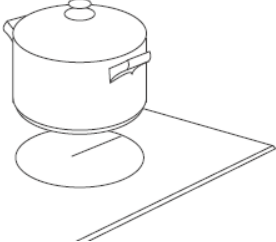
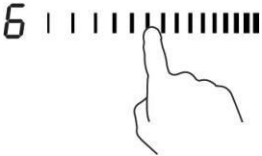
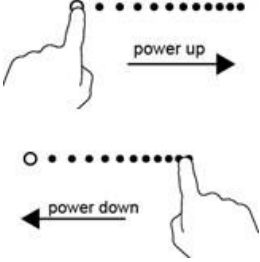


Togliere sempre le pentole dal piano di cottura ad induzione sollevandole - non farle strisciare, in quanto si rischia di graffiare il vetro.



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

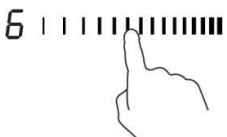
Questo significa quanto segue:




- 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.

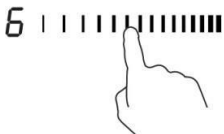

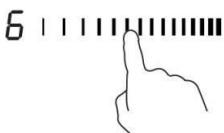

Il display si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato un recipiente idoneo.

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

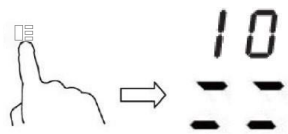
Attivazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona da scaldare	
Toccare il cursore all'estremità destra. Accertarsi che il display visualizzi "P".	
Cancellazione della funzione boost	
Toccare il comando del cursore della zona di riscaldamento nella quale si vuole eliminare la 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.

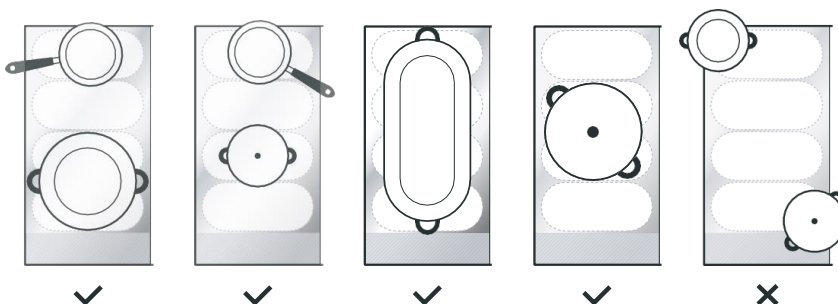
3.3.4 Area flessibile

- 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.

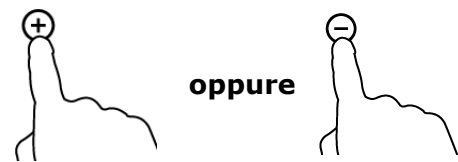
Per entrare in modalità pausa	
Toccare brevemente il comando Pausa	Tutti gli indicatori mostreranno " 11"
Per uscire dalla modalità pausa	
Toccare brevemente il comando Pausa.	



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.

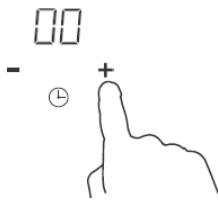
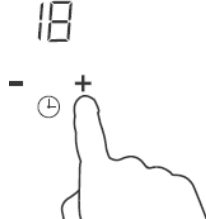


Come entrare nella Funzione Gestione Potenza	
Accendere il piano di cottura, quindi premere contemporaneamente il comando Pausa e il comando di Blocco.	L'indicatore del timer mostrerà "P5" che significa livello di potenza 5". La modalità predefinita è su 7,4 kW"
Per passare ad un altro livello	
Premere +/- 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

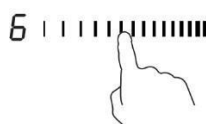

Il timer si può utilizzare in due modi diversi:


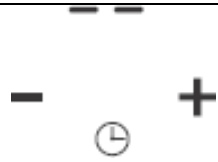
- Si può utilizzare come contaminuti. In questo caso, il timer non spegne alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è attivo.
- È possibile impostarlo per spegnere una o due zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il tempo massimo del timer è 99 minuti.

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>	



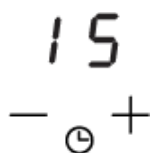
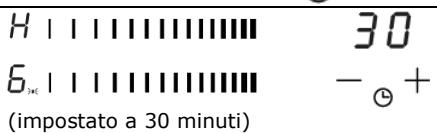
b) Impostazione del timer per spegnere una o più zone di cottura

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>	

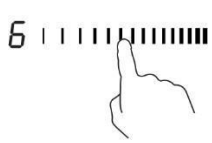

Dopo aver impostato il tempo il conteggio inizierà immediatamente. Il display visualizza il tempo restante e l'indicatore del timer lampeggia per 5 secondi. NOTA: Il puntino rosso a fianco dell'indicatore del livello di potenza si accende ad indicare che la zona è stata selezionata.	
Allo scadere del 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:	
 	 
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:	
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.



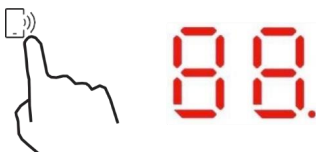
Le persone portatrici di pacemaker possono utilizzare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

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 cucchiari 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 crepitio 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

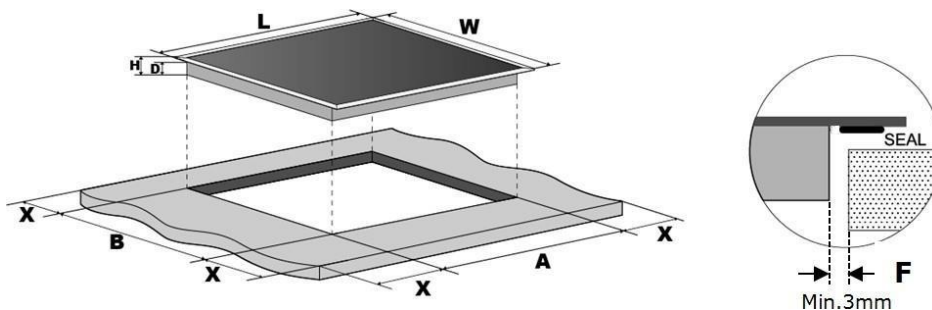
Tagliare la superficie di lavoro rispettando le misure indicate sul disegno.

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.

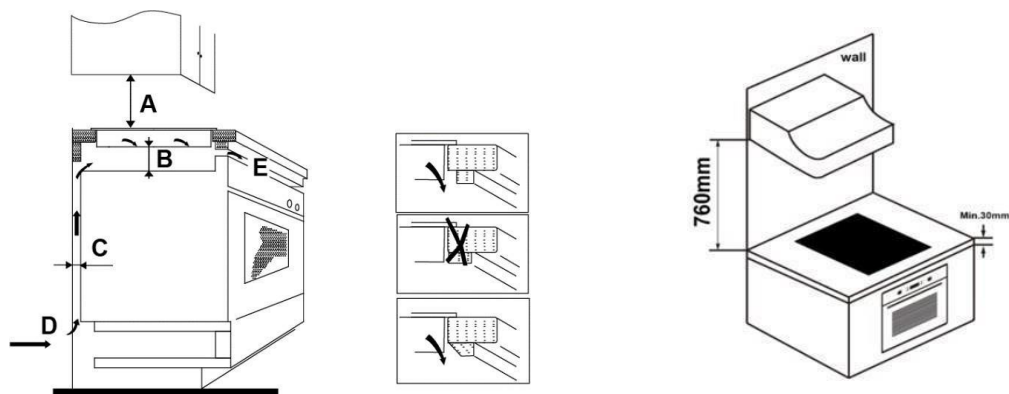


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



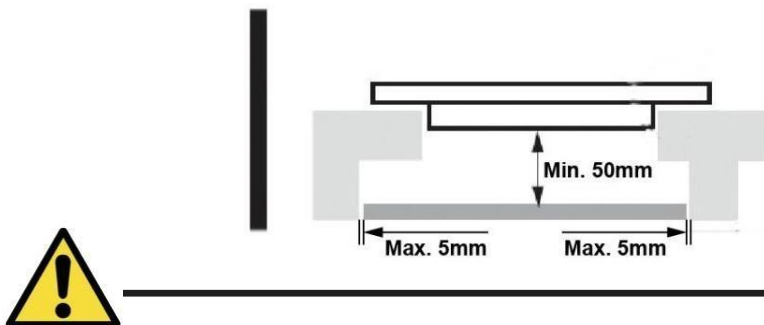
Nota: Tra il piano di cottura e l'eventuale elemento superiore deve essere prevista una distanza di sicurezza pari ad almeno 760 mm.



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 cassetti 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 cassetteria 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.

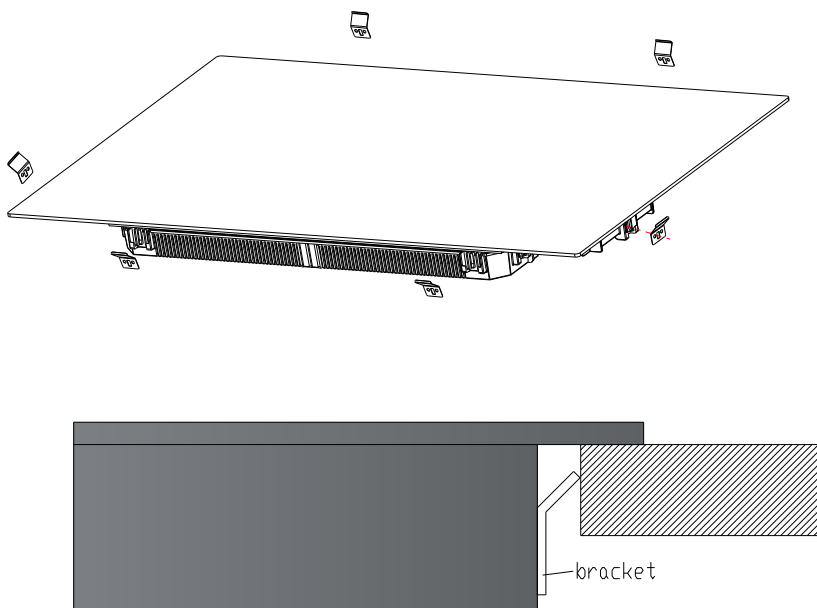
9.4 Prima di posizionare le staffe di fissaggio

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:

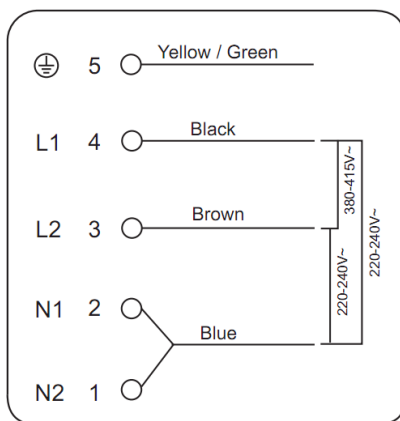
1. Il cablaggio interno dell'abitazione sia adeguato alla potenza consumata dal piano di cottura.
2. La tensione corrisponda al valore riportato sulla targhetta delle caratteristiche tecniche
3. Le sezioni del cavo di alimentazione elettrico possano sopportare il carico specificato sulla targhetta delle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

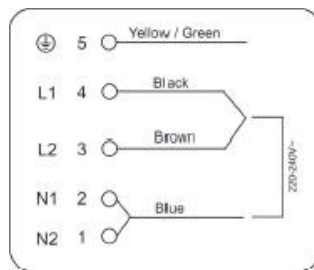
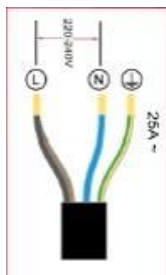
Il cavo di alimentazione elettrica non deve entrare in contatto con componenti surriscaldati e deve essere collocato in modo tale che la sua temperatura non superi mai, in nessun punto, i 75°C.



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.

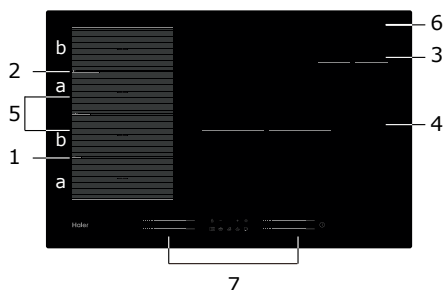
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement.

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.

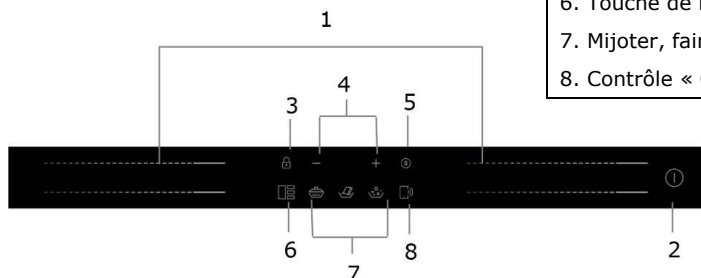
2. Présentation du produit

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

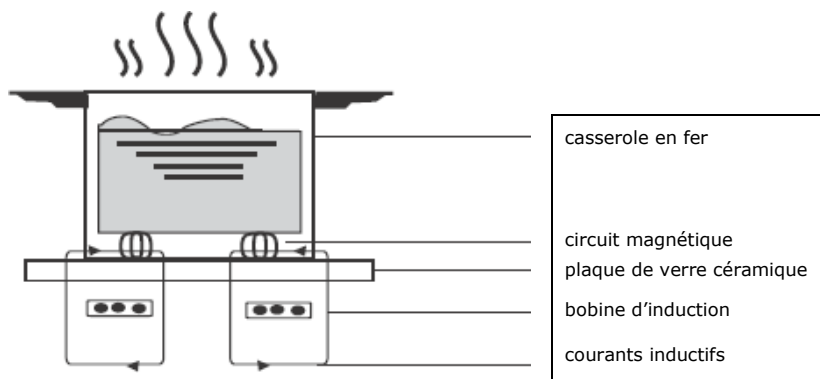
2.2 Panneau de commande



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.

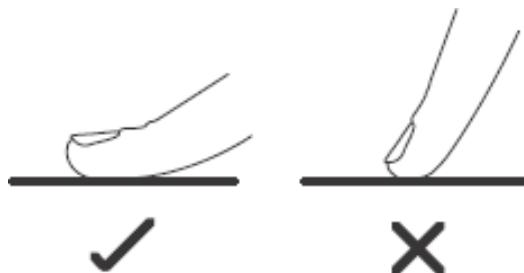
Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zone flexible	80*	200*400

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

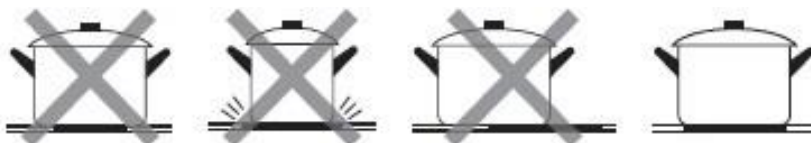


- Utilisez uniquement une batterie de cuisine adaptée à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- 
- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en réalisant un test magnétique. Rapprochez un aimant vers le fond de 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.

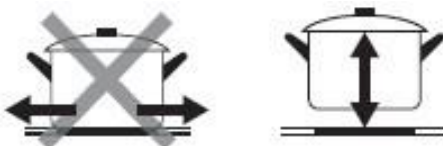
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



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.


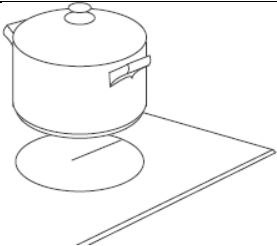
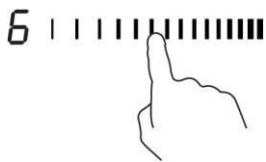
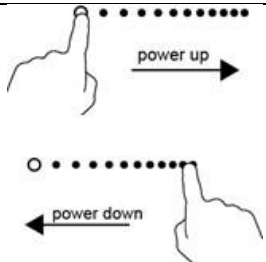


Soulevez toujours les casseroles de la table de cuisson à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'érafler le verre.



3.3 Mode d'emploi

3.3.1 Démarrage de la cuisson

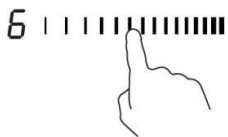
<p>Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pendant trois secondes. Après la mise en marche, l'avertisseur sonore retentit une fois et toutes les touches affichent « - » ou « — » pour signifier que la table à induction est en mode de veille.</p>	
<p>Posez la casserole sur la zone de cuisson que vous souhaitez 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 :

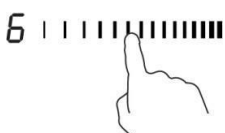

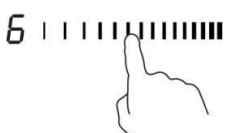
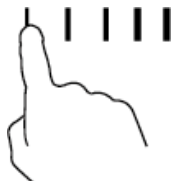
- vous n'avez pas posé votre casserole sur la bonne zone ou
 - la casserole que vous utilisez n'est pas prévue pour la cuisson à induction ou bien
 - la casserole utilisée est trop petite ou n'est pas bien placée au centre de la zone de cuisson.
- La fonction de chauffe ne démarre pas si aucune casserole 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)

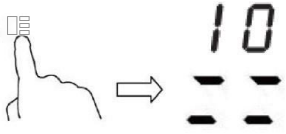
Activation de la fonction « boost »	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson	
Toucher le curseur à l'extrémité droite. Vérifiez que « P » s'affiche.	
Suppression de la fonction de suralimentation (Boost)	
Appuyez sur le curseur de la zone de cuisson dont vous souhaitez annuler la fonction Boost.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

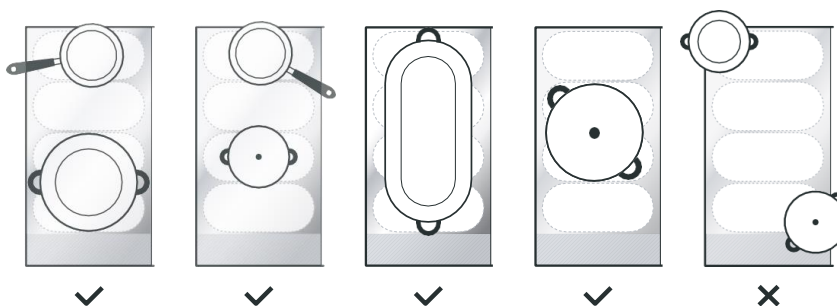
3.3.4 Zone flexible

- 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 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.

3.3.8 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.

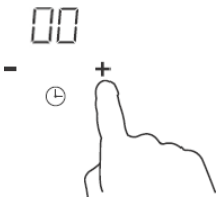
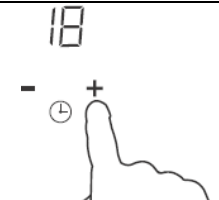


Activation de la fonction réglage de la puissance	
Allumez la table de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche Pause et sur la touche de Verrouillage.	Le témoin du temporisateur affiche « P5 », ce qui indique le niveau de chauffe 5. Le mode par défaut est sur 7,4 kW.
Réglage à un niveau différent	
<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

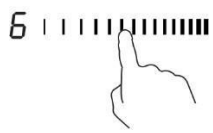

Vous pouvez utiliser le temporisateur de deux manières différentes :

- 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				

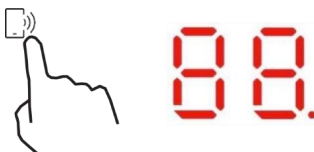
Lorsque la casserole est retirée, la table de cuisson à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.



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



Mijotage



Faire fondre



Faire bouillir

Comment définir une fonction spéciale	
En appuyant sur le curseur de la zone de cuisson.	
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

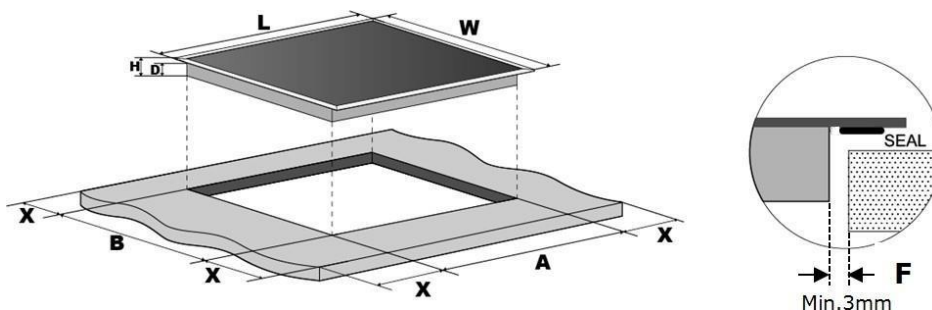
9.1 Choix du matériel d'installation

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.

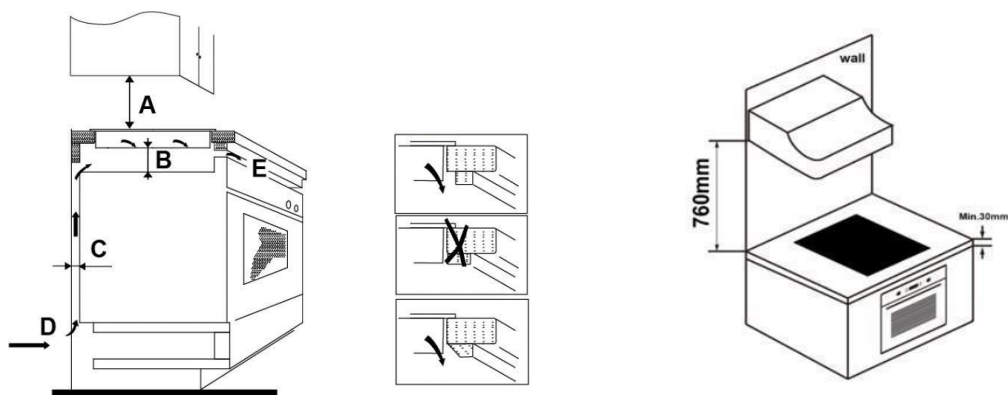


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



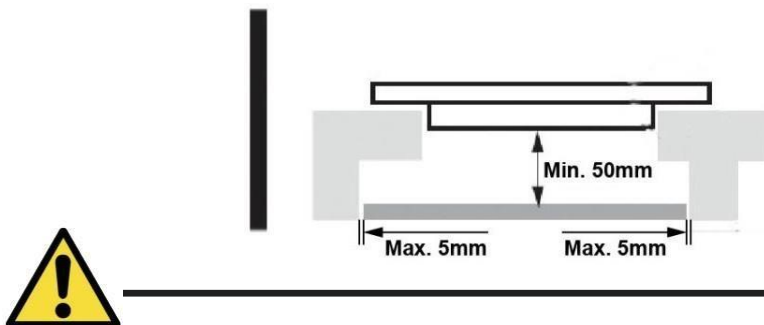
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le meuble au-dessus doit être d'au moins 760 mm.



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.

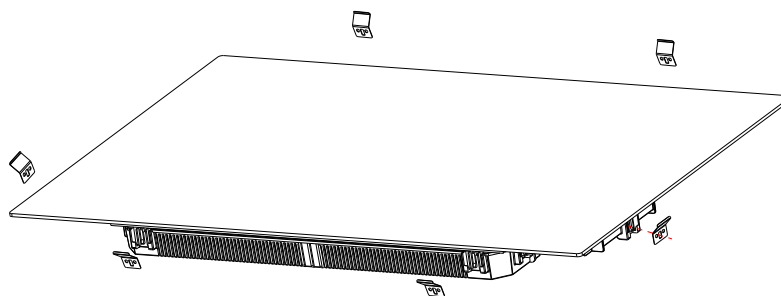
9.4 Avant d'installer les supports de fixation

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



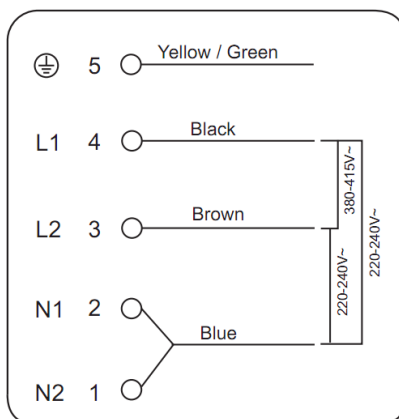
Cette table de cuisson ne doit être connectée au réseau d'alimentation que par du personnel qualifié. Avant de connecter la table de cuisson au réseau d'alimentation, vérifiez que :

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.

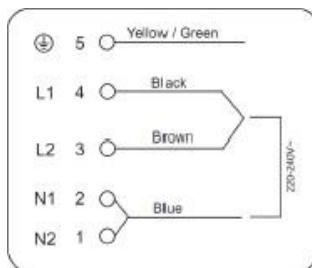
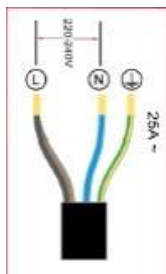
Pour raccorder la table de cuisson à l'alimentation du réseau, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être placé de façon à ce que sa température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

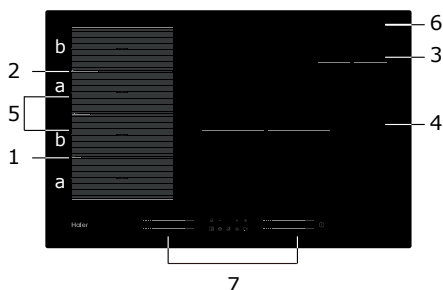
Recomendamos que lea este manual de instrucciones/instalación para que entienda bien cómo instalar y utilizar el electrodoméstico de forma correcta.

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.

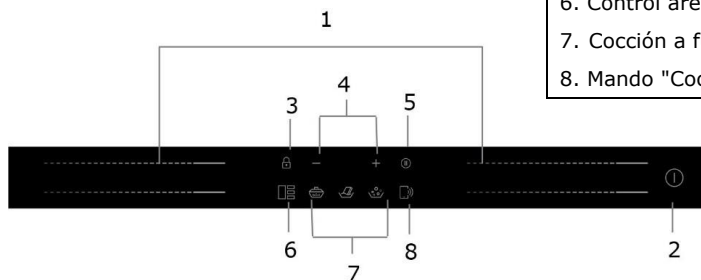
2. Presentación del producto

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

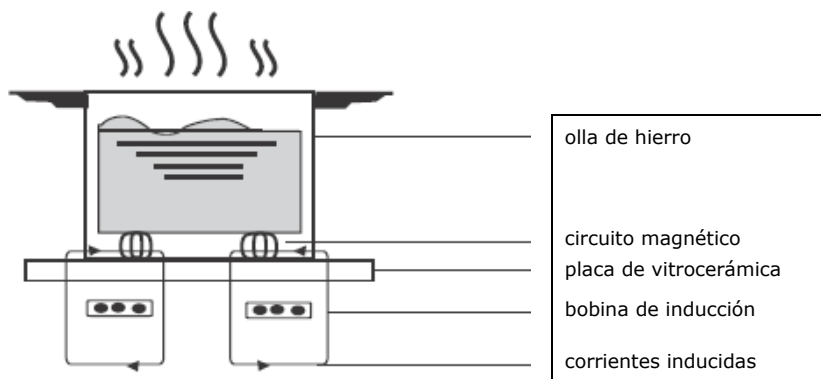
2.2 Panel de control



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.

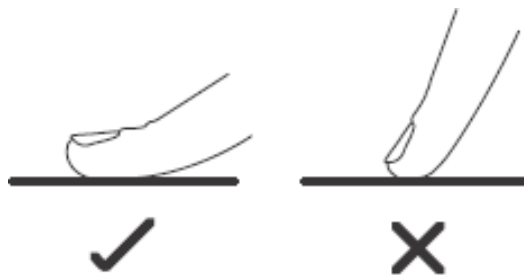
Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocción para inducción	
	Mínimo	Máximo
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona flexible	80*	200*400

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.

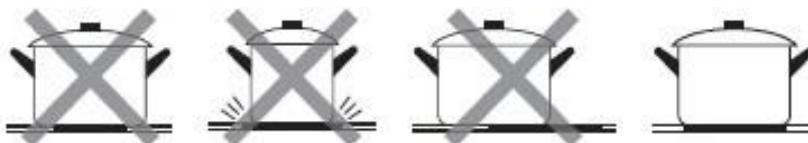


- Para comprobar si el utensilio es válido, puede hacer la prueba del imán. Acerque un imán a la base de la cacerola. Si lo atrae, la cacerola es apta para encimeras de inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Vierta un poco de agua en la cacerola que quiera probar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla 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.


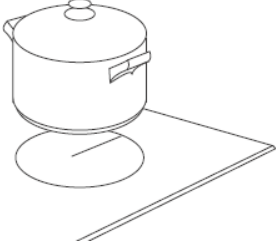
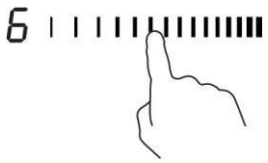
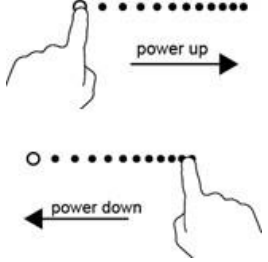


Para apartar las cacerolas de la encimera de cocción, levántelas siempre en lugar de deslizarlas, ya que el vidrio podría rayarse.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Empezar a cocinar

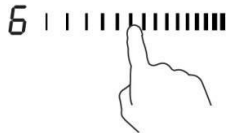
<p>Toque el mando de encendido/apagado durante tres segundos. Después de encender la encimera se escucha un pitido y aparece "-" o "—" en el visor; esto indica que la encimera de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque un utensilio adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.</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:

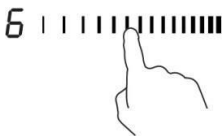

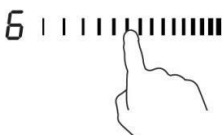

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocción que está usando no es apto para encimeras de inducción.
- El utensilio es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.
No se genera calor a menos que haya un utensilio adecuado en la zona de cocción.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

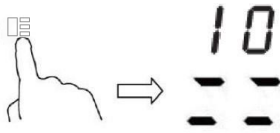
<p style="text-align: center;">Activación de la función Boost</p>	
<p>Toque el mando deslizante de la zona de cocción.</p>	
<p>Toque el mando deslizante del extremo derecho. Asegúrese de que la pantalla indique "P".</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelar el modo Boost</p>	
<p>Toque el mando de 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.

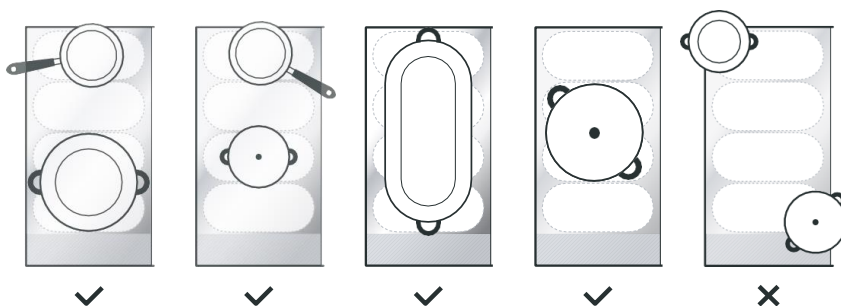
3.3.4 Área flexible

- 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.

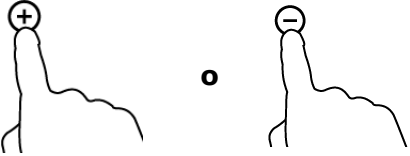
Para activar el modo de pausa	
Toque corto el control de Pausa	Todos los indicadores mostrarán "11"
Para salir del modo de pausa	
Toque corto el control de Pausa.	



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.

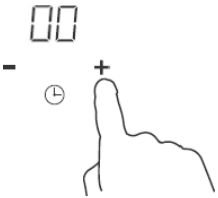
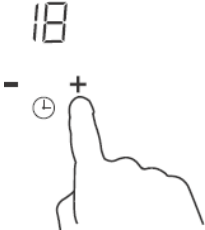
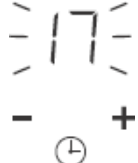

Para acceder a la función de gestión de potencia	
Encienda la encimera y pulse el mando de Pausa y el mando de Bloqueo al mismo tiempo.	En el indicador del temporizador aparece "P5", correspondiente al nivel de potencia 5. El modo predeterminado es 7,4 kW.
Para activar otro nivel	
Pulse +/- en el temporizador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

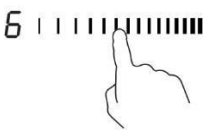

El temporizador se puede utilizar de dos formas distintas:

- 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>	

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				

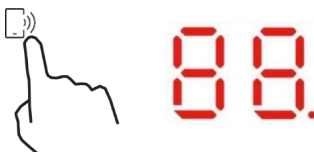
Cuando se quita la olla, la encimera de inducción puede dejar de calentar de inmediato y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



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



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

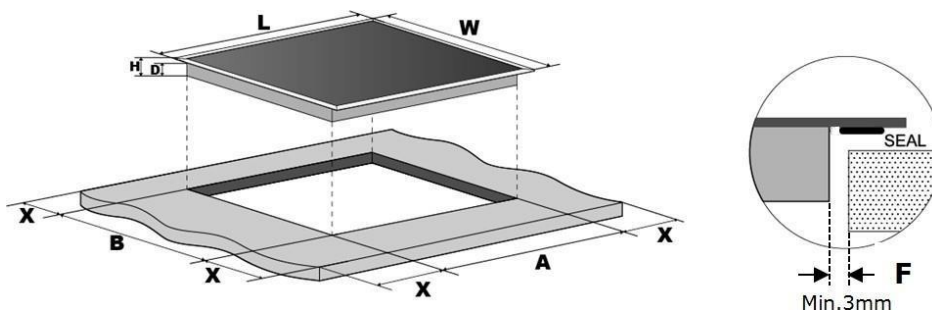
9.1 Selección del equipo de instalación

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.

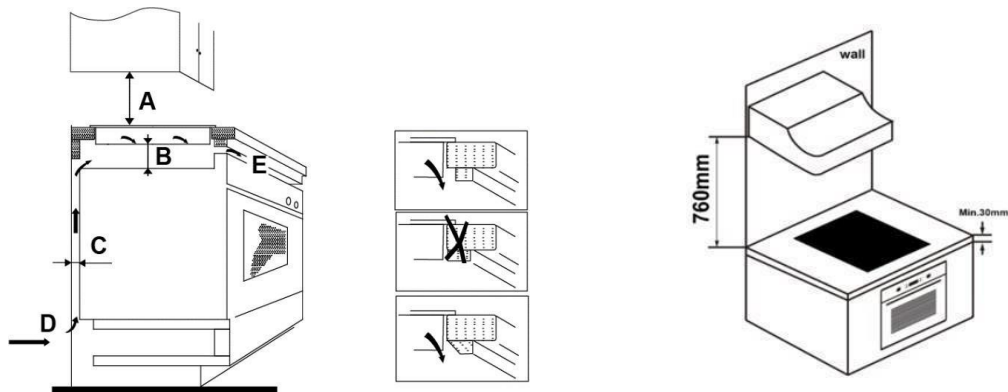


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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.



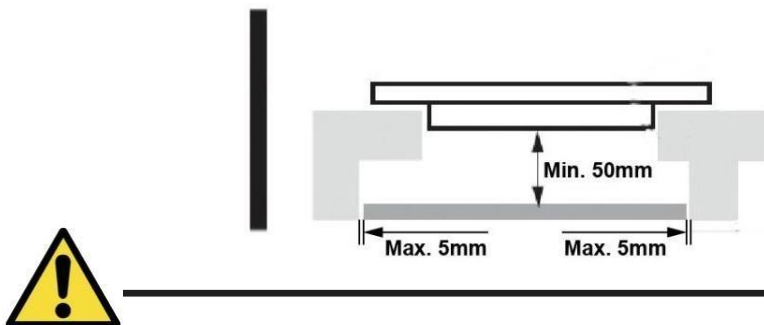
Nota: Entre la encimera de inducción y el armario situado encima de ella debe haber una distancia de seguridad de al menos 760 mm.



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.

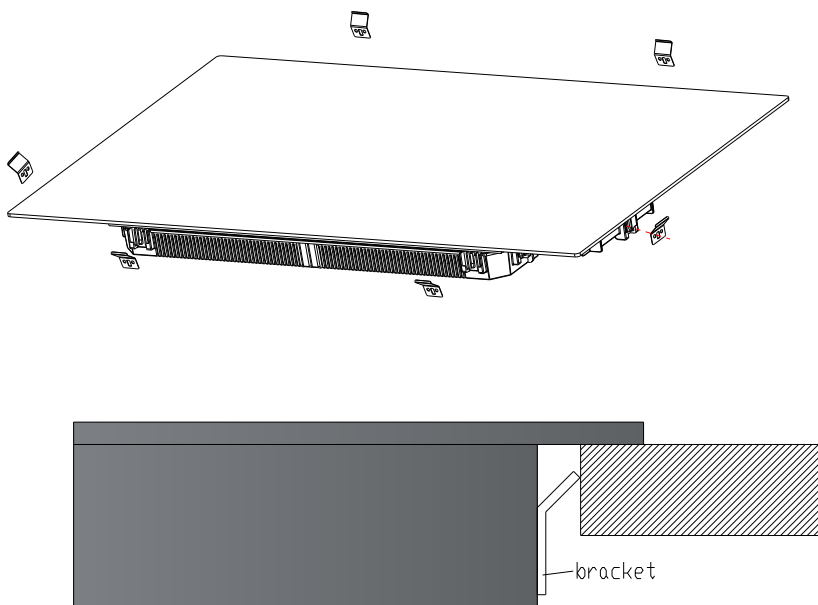
9.4 Antes de colocar las abrazaderas de fijación

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:

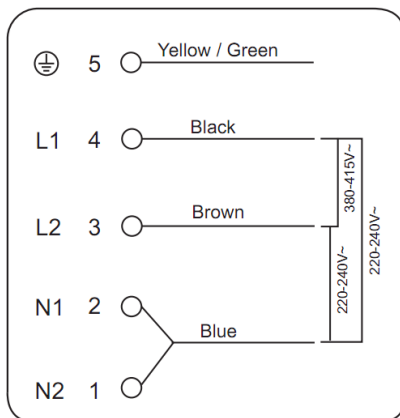
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para el consumo energético de la encimera.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en la placa de datos.
3. Las secciones del cable eléctrico resisten la carga especificada en la placa de datos.

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

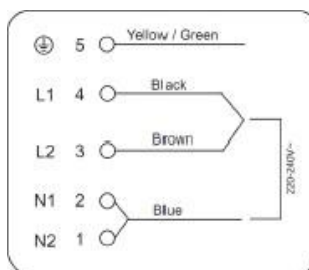
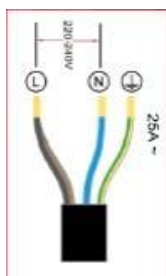
El cable eléctrico no debe entrar en contacto con componentes que se calienten y debe situarse de manera que su temperatura nunca supere los 75 °C en ningún punto.



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 instalaci144
9.2	Před instalací varné desky zkontrolujte, zda.....145
9.3	Po instalaci varné desky zkontrolujte zda146
9.4	Před umístěním upevňovacích držáků146
9.5	Seřízení polohy držáku146
9.6	Upozornění147
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.

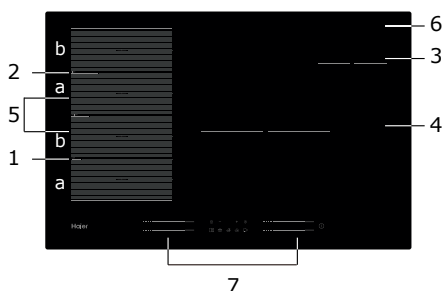
Doporučujeme vám, abyste věnovali nějaký čas přečtení tohoto návodu / instalační příručky a plně pochopili, jak správně spotřebič nainstalovat a používat.

Pro instalaci si prosím přečtěte návod k instalaci.

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

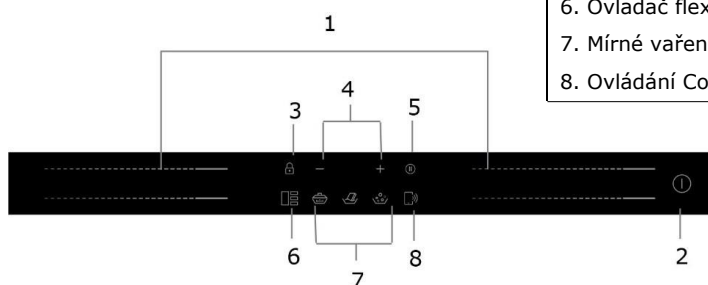
2. Představení výrobku

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

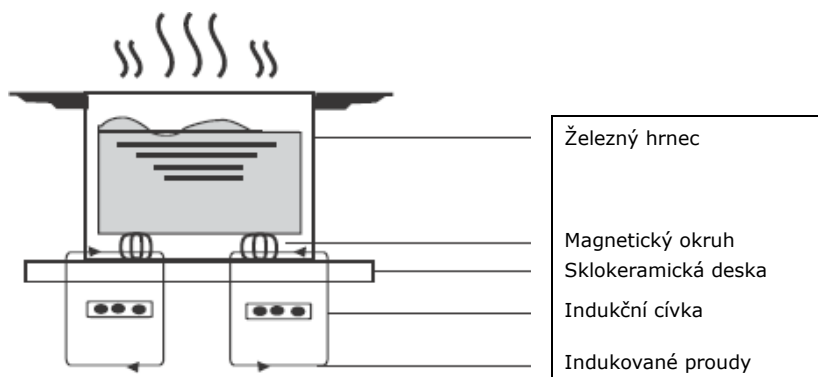
2.2 Ovládací panel



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.

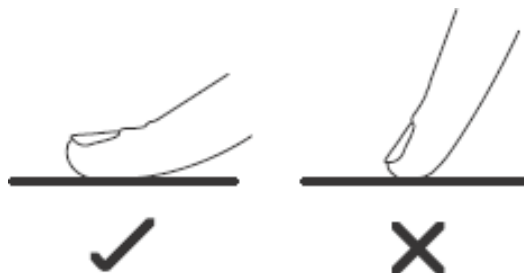
Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum	Maximum
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilní zóna	80*	200*400

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 tlačit.
- 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.

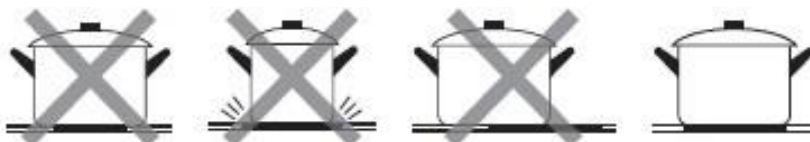


- Jestliže nemáte magnet:
 1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

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.


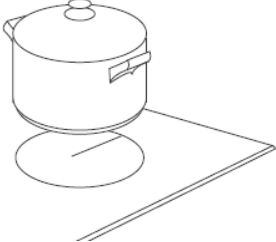
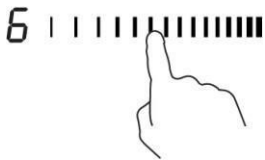
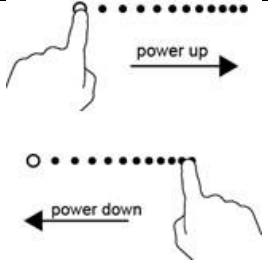


Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



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

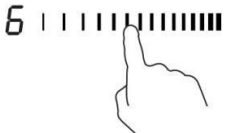

To znamená, že:



- 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.

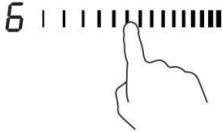

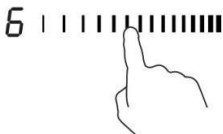

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej se automaticky vypne po 2 minutě.

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>	

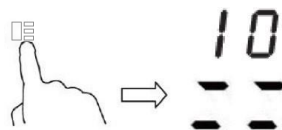
- Funkci je možné použít pouze pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 14 po 5 minutách.

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

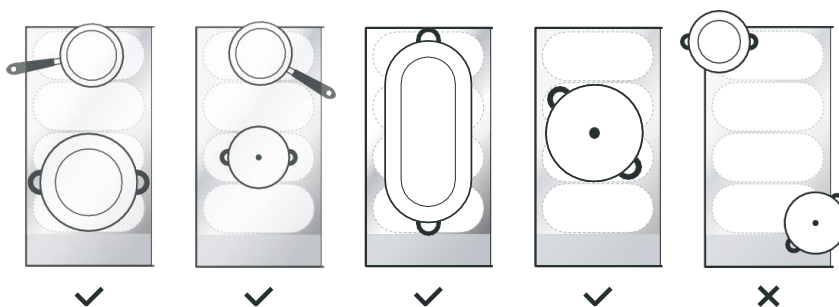
Pokud se hrnec přesune z přední části do zadní (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky detekuje novou pozici a udržuje stejný výkon.

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

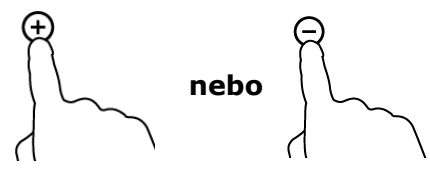
- Můžete vypnout jen ohřev, nikoli celou varnou desku.
- Po vstupu do režimu pauzy jsou všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) deaktivovány.

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.

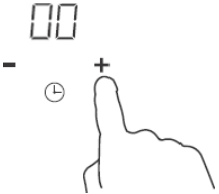
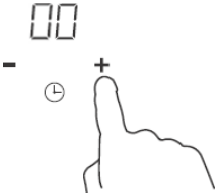
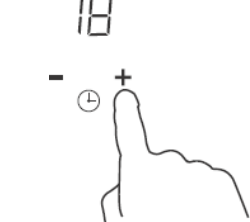


Zapnutí funkce řízení výkonu	
Zapněte varnou desku a současně stiskněte ovladač pauzy a ovladač zámku.	Indikátor časovače zobrazí „P5“, což znamená úroveň výkonu 5. Vychází režim je na 7,2 kW.
Chcete-li přepnout na jiný výkon	
Stiskněte na časovači „+/-“ 	Existuje 5 úrovní výkonu, od „P1“ do „P5“. Indikátor časovače zobrazí jednu z nich. „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
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


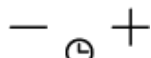
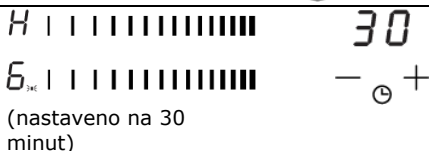
<p>Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.</p>	
<p>Dotkněte se ovladače „+“ na časovači. Indikátor minutky začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „00“.</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Dotkněte se ovladače „-“ nebo „+“ na časovači jednou, abyste čas snížili, 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

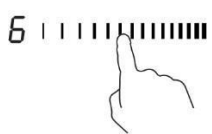
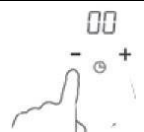
Nastavení jedné zóny	
<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny.</p>	
<p>Nastavte čas dotykem ovladače „-“ nebo „+“ na časovači. Tip: Při jednom dotyku ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se čas sníží, resp. zvýší o 1 minutu. Dotykem a přidržením ovladače „-“ nebo „+“ na časovači se bude čas snižovat,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

<p>Když je čas nastaven, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude blikat po dobu 5 sekund. POZNÁMKA: Červená kontrolka u ukazatele výkonu se rozsvítí a signalizuje výběr této zóny.</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.</p>	

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

Nastavení více zón:	
<p>Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny. Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká. Níže je znázorněno:</p>	
<p>3. (nastaveno na 15 minut)</p>	
<p>6. (nastaveno na 45 minut)</p>	
<p>Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat. Viz zobrazení vpravo:</p>	 <p>(nastaveno na 30 minut)</p>
<p>Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.</p>	

c) Zrušení časovače

<p>Dotkněte se posuvného ovladače varné zóny, u které chcete zrušit časovač.</p>	
<p>Stiskněte a podržte ovladač časovače „-“, časovač se sníží na „00“ a časovač se zruší.</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.



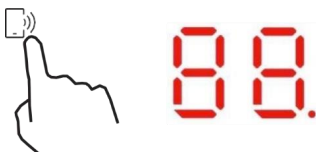
Lidé se srdečním kardiostimulátorem by se měli před použitím tohoto spotřebiče poradit se svým lékařem.

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).

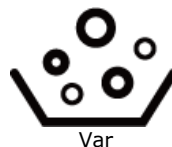
3.3.12 Speciální funkce



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 nepřitahující 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

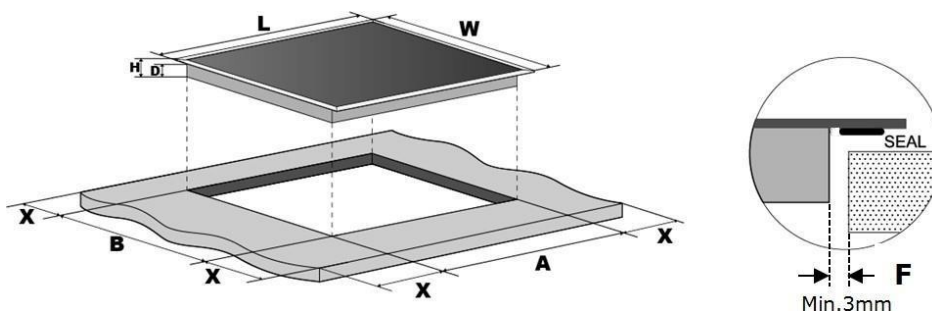
9.1 Výběr zařízení pro instalaci

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.

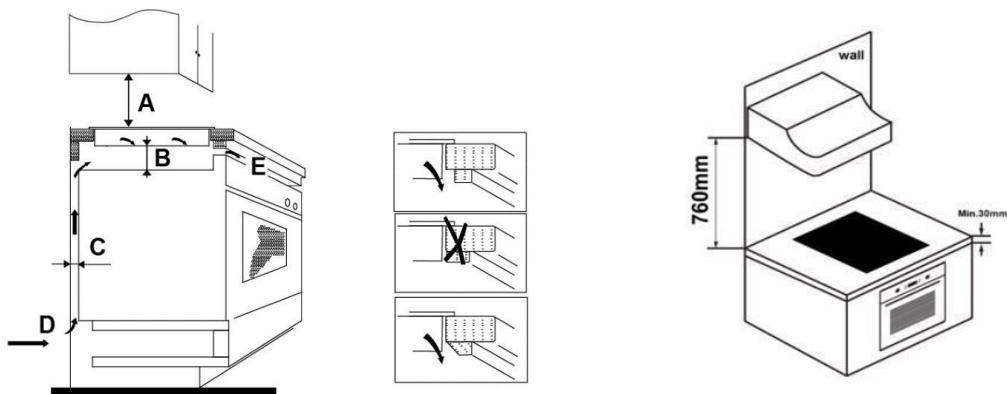


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



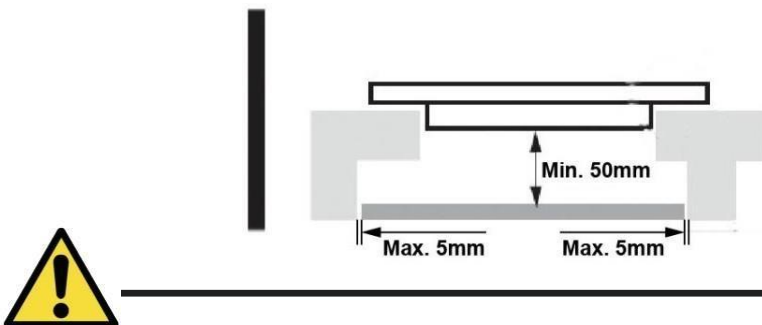
Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňky nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



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.

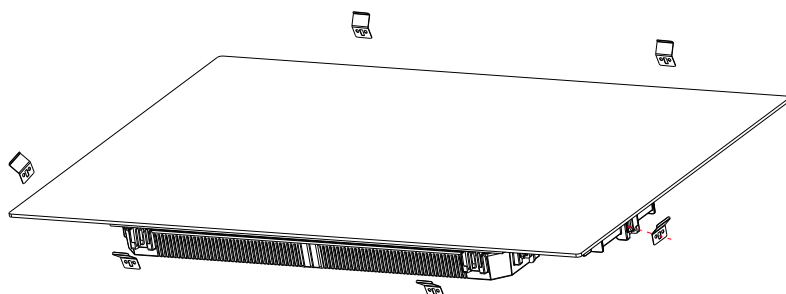
9.4 Před umístěním upevňovacích držáků

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:

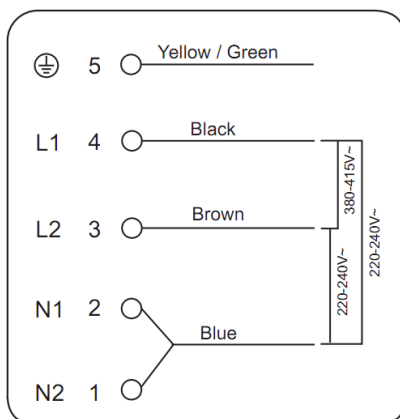
1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro odběr energie varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na typovém štítku.

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

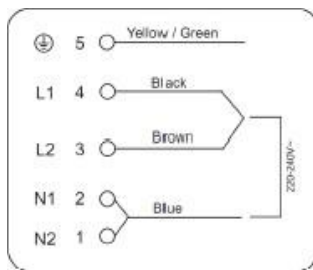
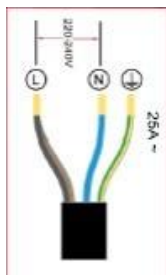
Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými plochami a musí být veden tak, aby v žádném bodě nebyla teplota vyšší než 75 °C.



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.

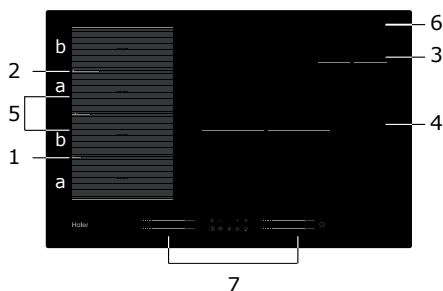
Odporúčame vám venovať určitý čas čítaniu tohto návodu na použitie/inštaláciu, aby ste plne porozumeli, ako sa správne inštaluje a ovláda.

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.

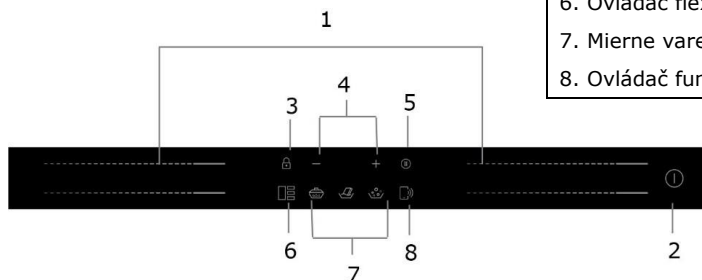
2. Údaje o výrobku

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

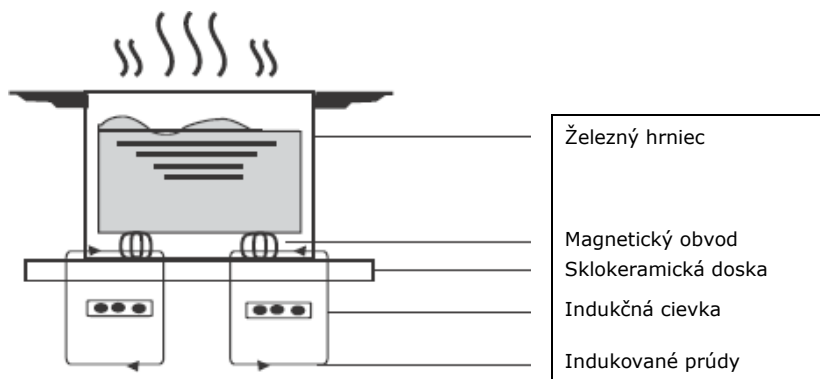
2.2 Ovládací panel



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
Inštalačné 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.

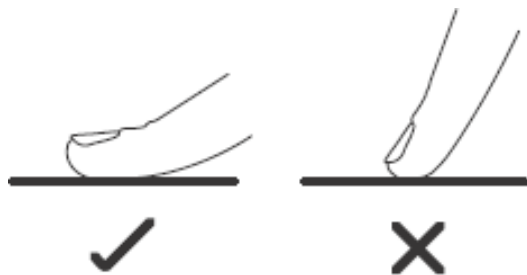
Varná zóna	Priemer podkladu indukčného riadu	
	Minimum	Maximum
1 a 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibilná zóna	80*	200*400

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 brušká 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.

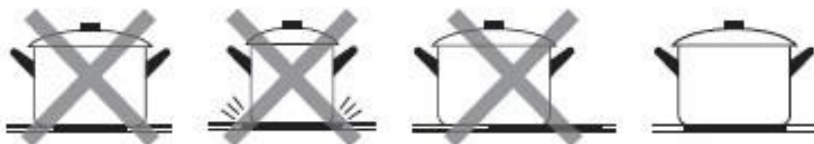


- Ak nemáte magnet:
 1. Do hrnca, ktorý chcete skontrolovať, nalejte trochu vody.
 2. Ak na displeji neblíká  a voda sa zohrieva, hrniec je vhodný.
- Nie je vhodný riad vyrobený z týchto materiálov: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliník alebo meď bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

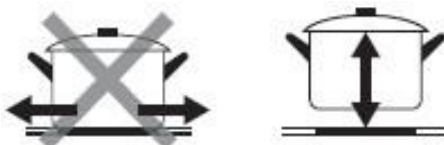
Nepoužívajte riad so zúbkovanými okrajmi alebo prehnutým dnom.



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.


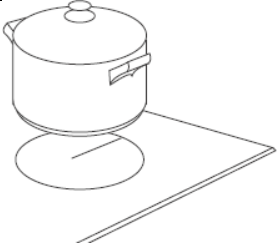
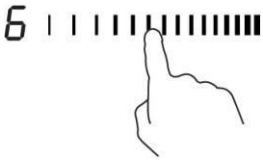
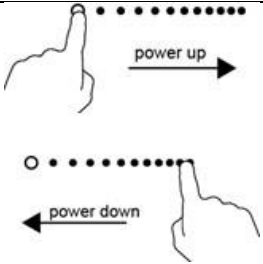


Pri premiestňovaní vždy zdvihnite hrnce z indukčnej varnej dosky – neposúvajte ich, pretože môžu poškrabať sklo.



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

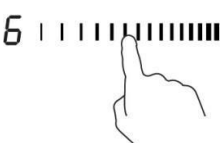
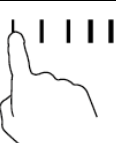
Znamená to, že:



- 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.

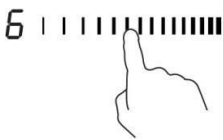

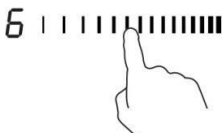

Ak na varnú dosku neumiestnite vhodný hrniec, po 2 minúte sa displej automaticky vypne.

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 zesilovač 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.

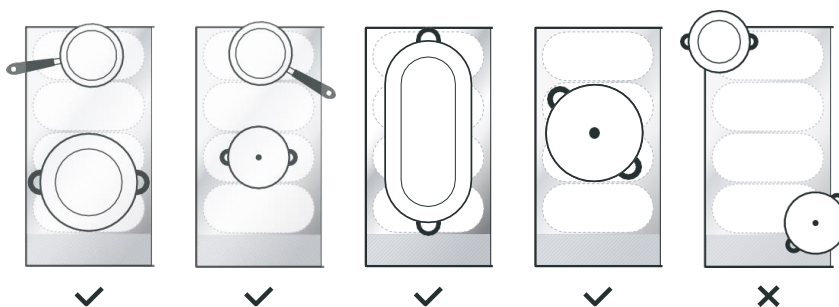
3.3.4 Flexibilná oblasť

- 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.

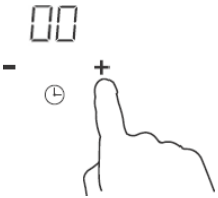
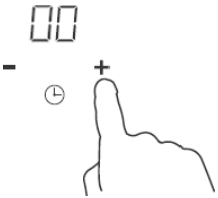
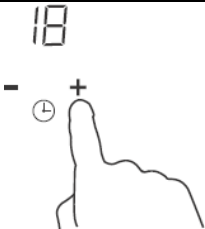

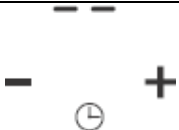
Spustenie funkcie riadenia výkonu	
Zapnite varnú dosku a súčasne stlačte ovládač na prerušenie varenia a ovládač uzamknutia.	Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je zapnutý na 7,4 kW.
Prepnutie na inú úroveň	
Stlačte „+/-“ časovača 	Má 5 úrovní výkonu od „P1“ 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

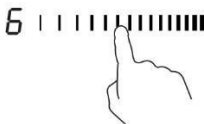

Časovač môžete použiť dvoma rôznymi spôsobmi:

- 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>	

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.



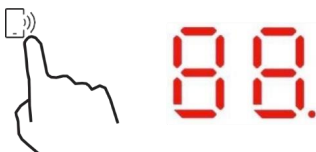
Ľudia s kardiostimulátorom sa musia pred používaním tohto zariadenia poradiť s lekárom.

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).

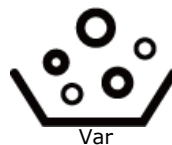
3.3.12 Špeciálna funkcia



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 poškriabať 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. Vykonať 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.	
	Doska 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

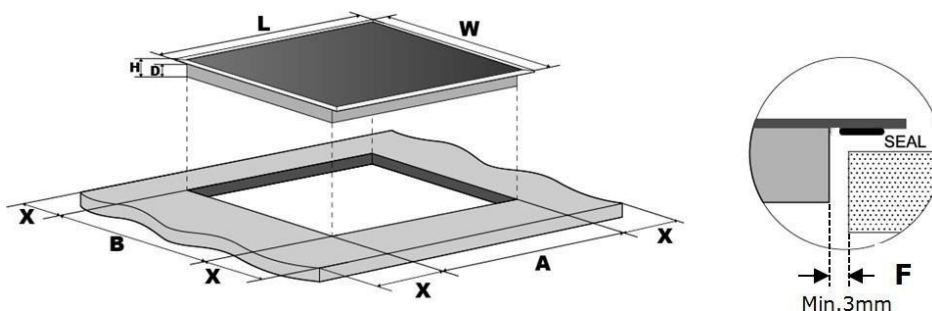
9.1 Výber miesta inštalácie

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.

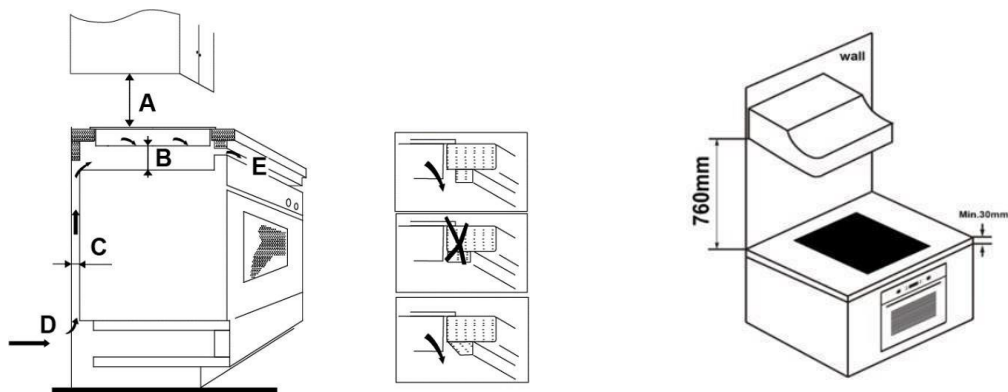


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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.



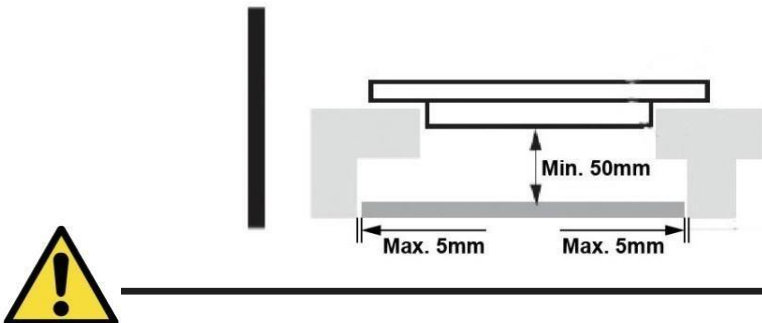
Poznámka: bezpečnostná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť aspoň 760 mm.



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.

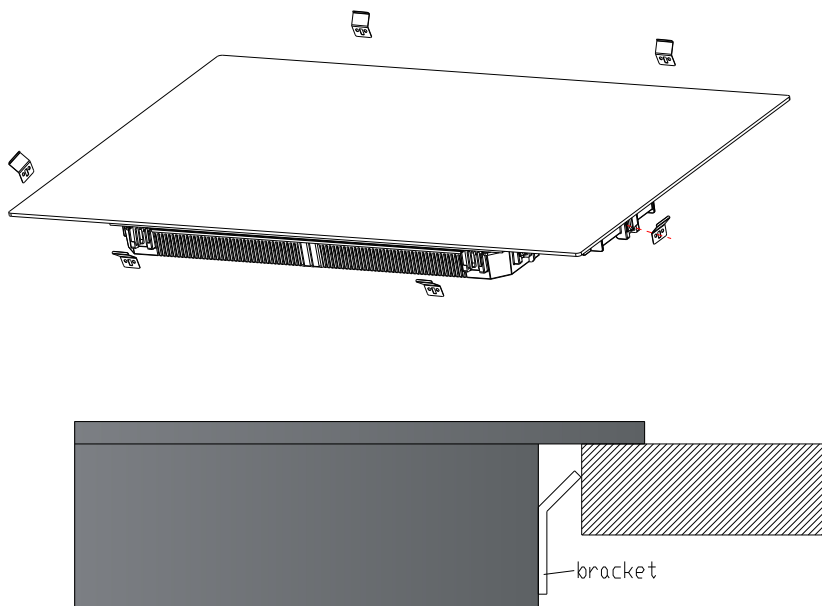
9.4 Pred umiestnením upevňovacích držiakov

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:

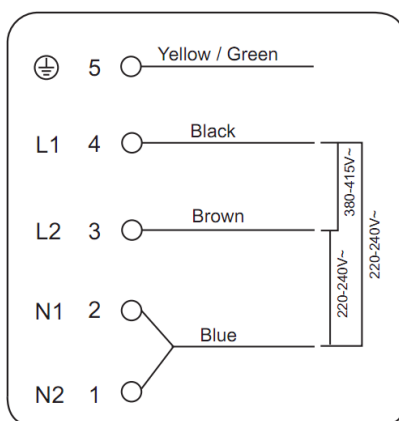
1. Elektroinštalácia v domácnosti vyhovuje odberu varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Prierez napájacieho kábla znesie zaťaženie uvedené na typovom štítku.

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

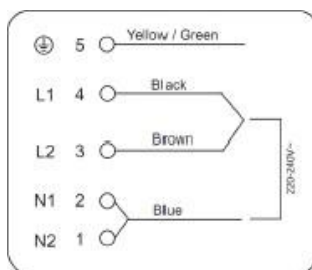
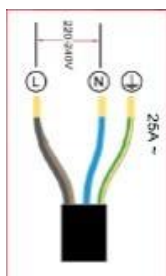
Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom bode nepresiahla 75 °C.



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. Potrebne 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.

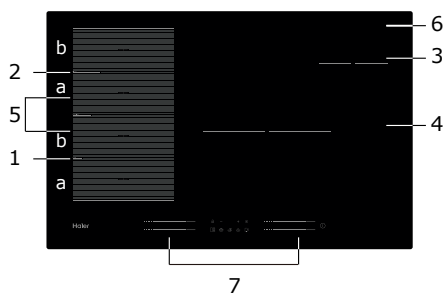
- Não usar panelas com fundos dentados nem as arrastar pela superfície do vidro de indução, para não riscar o vidro.
- Não usar esfregões ou qualquer outro material de abrasivo de limpeza para limpar a sua placa, porque riscam o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas 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.

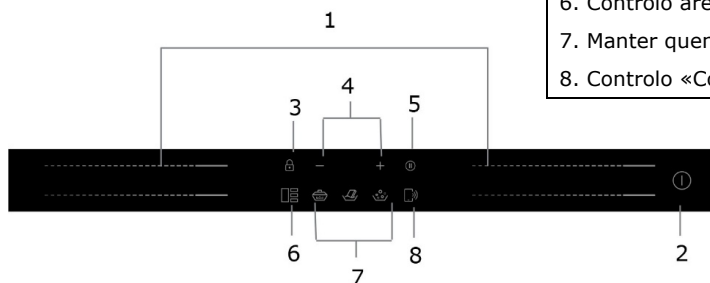
2. Apresentação do produto

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

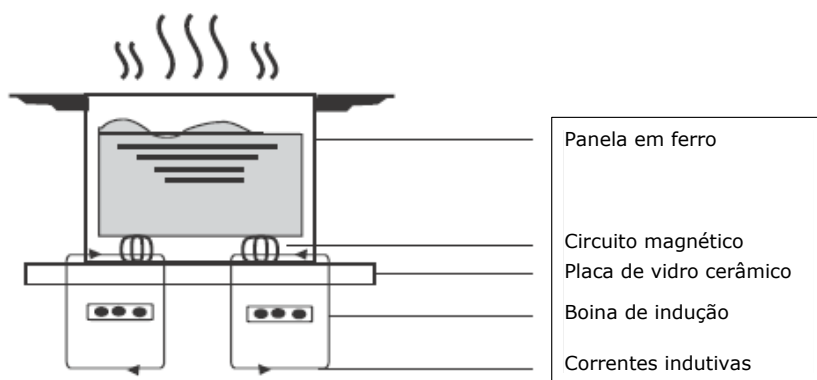
2.2 Painel de controlo



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.

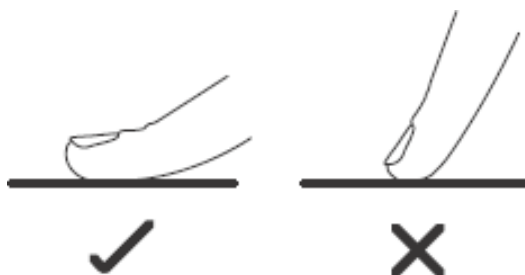
Zona de indução	Diâmetro da base das panelas de indução	
	Mínimo	Máximo
1 e 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Zona de flexão	80*	200*400

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



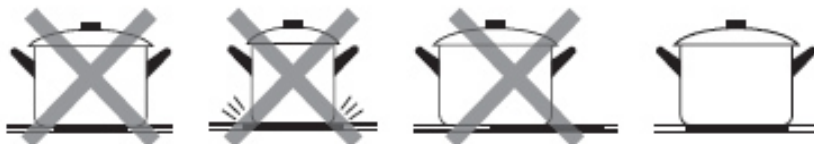
- Usar apenas panelas com uma base adequada para cozinha por indução.
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.
- É ainda possível confirmar se as suas panelas são as adequadas, através de um teste magnético.
Mova um ímã no sentido da base da panela. Se este for atraído, a panela 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 seleccionada. 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.


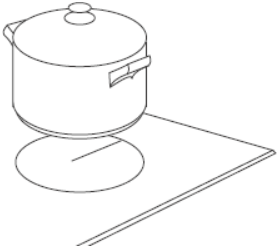
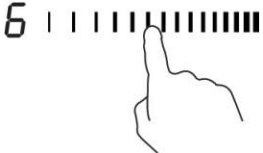
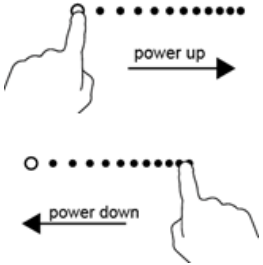


Retirar sempre as panelas da placa de indução - não as deslizando porque podem riscar o vidro.



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

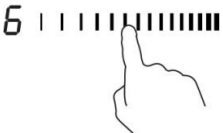
Isto significa que:




- 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.

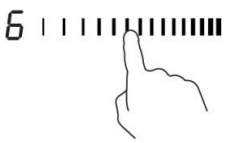

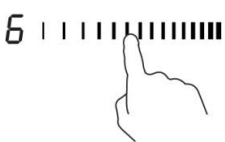

Após 2 minutos, o visor desliga-se automaticamente se não estiver uma panela colocada sobre a zona de indução.

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>	

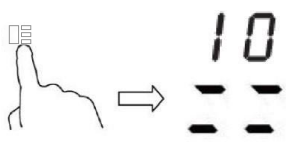
3.3.3 Usar a função Boost

<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>	

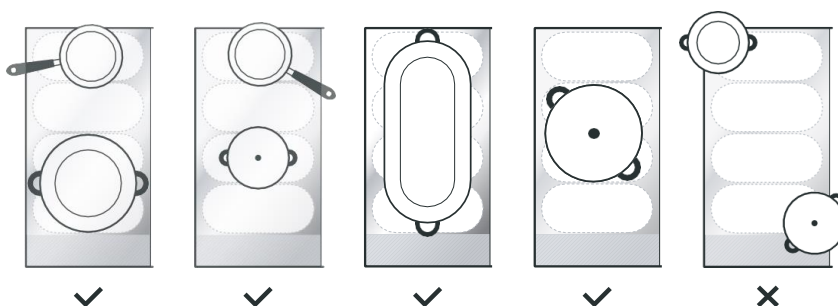
- A função pode trabalhar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura volta à sua configuração original após 5 minutos.
- Se o ajuste de indução original for igual a 0, volta para 14 após 5 minutos.

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.

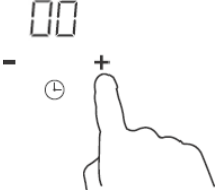
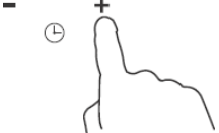
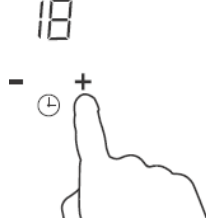
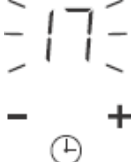

Entrar na função de gestão de energia	
Ligar a placa e, em seguida, premir ao mesmo tempo o controlo Pausa e o controlo Bloqueio.	O indicador do temporizador mostra " P5", o que significa nível 5 de potência. O modo padrão está em 7,4 kW.
Para mudar para outro nível	
Pressionar +/- do temporizador 	Existem 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

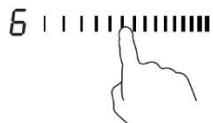
É possível usar o temporizador de duas formas diferentes:

- 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>	

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 bifes 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

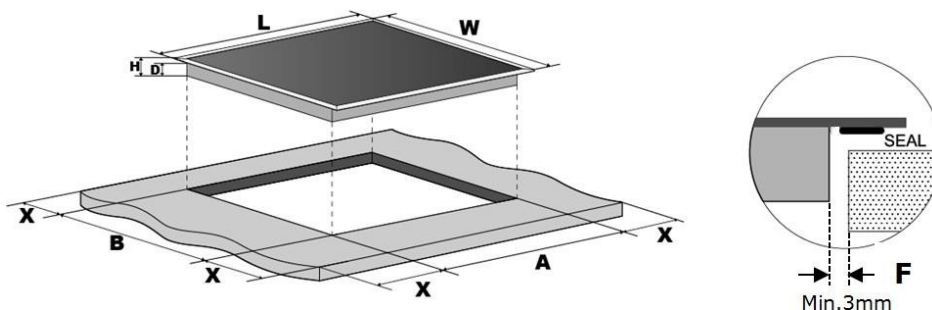
9.1 Seleção do equipamento de instalação

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.

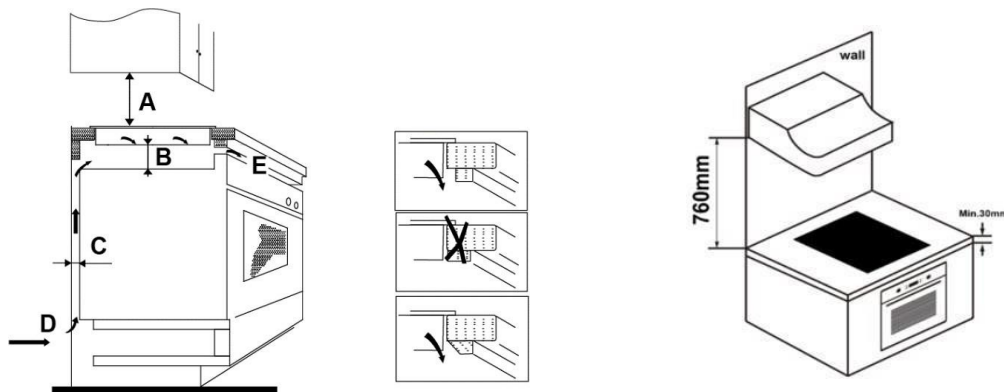


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

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



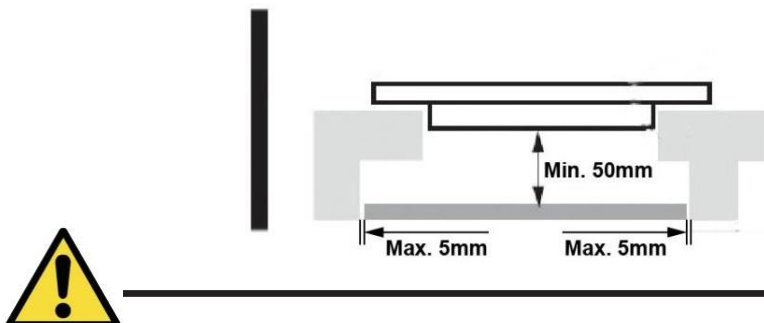
Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário por cima da placa deve ser de, no mínimo, 760 mm.



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.

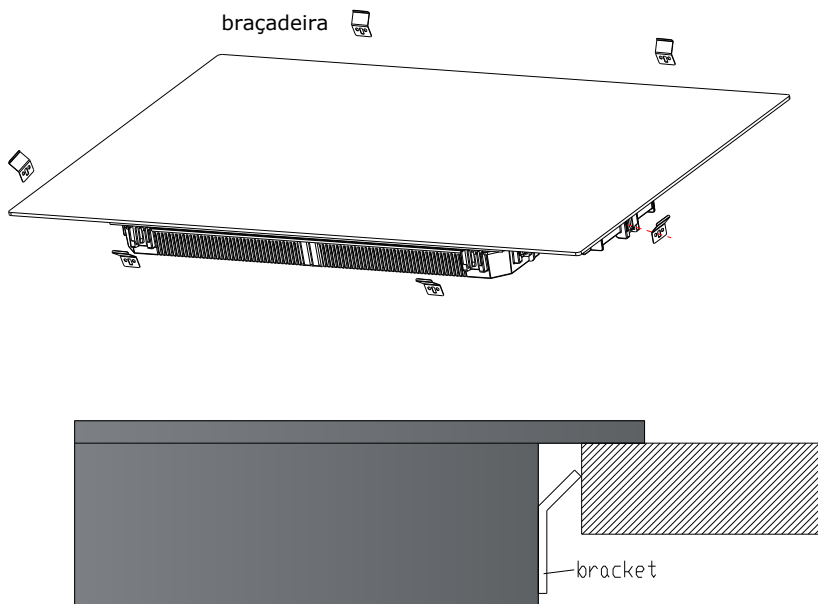
9.4 Antes da colocação das braçadeiras de fixação

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:

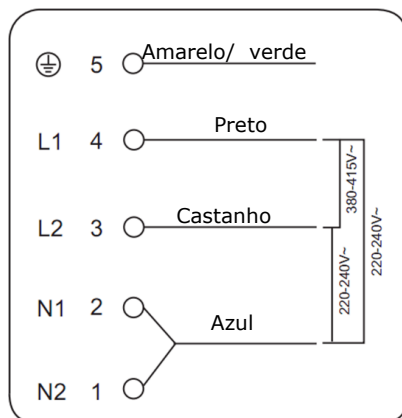
1. O sistema de cablagem doméstico é adequado para a potência requerida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na chapa de características
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportam a carga especificada na chapa de características.

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.

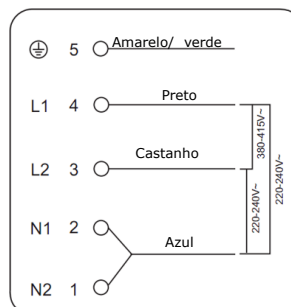
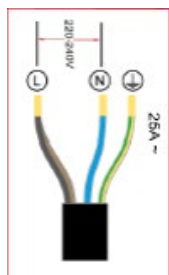
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar nenhuma peça quente e deve ser posicionado para que a sua temperatura não exceda os 75°C em nenhum ponto.



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>
---	---

1. Wstęp.....	210	
1.1	Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem	210
1.2	Instalacja	210
1.2.1	Zagrożenie porażenia prądem	210
1.2.2	Niebezpieczeństwo skaleczenia	210
1.2.3	Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	211
1.3	Obsługa i konserwacja	213
1.3.1	Zagrożenie porażenia prądem	213
1.3.2	Zagrożenie dla zdrowia	213
1.3.3	Zagrożenie gorącą powierzchnią	213
1.3.4	Niebezpieczeństwo skaleczenia	214
1.3.5	Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	214
2. Opis produktu	217	
2.1	Widok z góry	217
2.2	Panel sterowania	217
2.3	Działanie w teorii	218
2.4	Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej	218
2.5	Dane techniczne	218
3. Działanie produktu	219	
3.1	Przyciski dotykowe	219
3.2	Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania	219
3.3	Jak używać	220
3.3.1	Jak rozpocząć gotowanie	220
3.3.2	Jak zakończyć gotowanie	221
3.3.3	Korzystanie z funkcji Boost	222
3.3.4	Strefa elastyczna	223
3.3.5	Płyta francuska	224
3.3.6	Blokowanie elementów sterowania	224
3.3.7	Tryb Pauza	225
3.3.8	Funkcja sterowania mocą	225
3.3.9	Przycisk regulatora czasowego	226
3.3.10	Domyślne czasy działania	228
3.3.11	Funkcja „Gotuj ze mną”	228
3.3.12	Funkcja specjalna	230
4. Wytyczne dotyczące gotowania	230	
4.1	Wskazówki dotyczące gotowania	230
4.1.1	Duszenie, gotowanie, gotowanie ryżu	231
4.1.2	Soczysty stek	231
4.1.3	Smażenie w ruchu	231
4.2	Wykrywanie małych przedmiotów	231
5. Ustawienia temperatury	232	
6. Dbłość i czyszczenie	233	
7. Porady i wskazówki	234	
8. Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie	236	

9. Instalacja..... 239

9.1	Wybór sprzętu instalacyjnego	239
9.2	Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:	241
9.3	Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:	241
9.4	Przed umiejscowieniem wsporników mocujących	241
9.5	Regulacja pozycji wspornika	242
9.6	Przestrogi	242
9.7	Podłączanie płyty do zasilania sieciowego	243

1. Wstęp

Niniejszym firma Candy Hoover Group Srl oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Cały tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej: www.candy-group.com

1.1 Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem

Państwa bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przed użyciem płyty kuchennej należy przeczytać poniższe informacje.

1.2 Instalacja

1.2.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania elektrycznego.
- Podłączenie do prawidłowo uziemionej instalacji elektrycznej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.2.2 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Należy zachować ostrożność – krawędzie panelu są ostre.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.2.3 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia należy przeczytać uważnie poniższe instrukcje.
- Nigdy nie umieszczać na urządzeniu żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Proszę udostępnić niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia bezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- To urządzenie powinno zostać prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu, który zawiera rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie urządzenia od zasilania.
- Nieprawidłowe zainstalowanie urządzenia może spowodować utratę gwarancji lub prawa do składania roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.

- W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia.
- Ostrzeżenie: W przypadku płyt grzejnych z tworzyw szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które osłaniają części przewodzące prąd, jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby nie narazić się na możliwe porażenie elektryczne.
- Zabrania się umieszczania na powierzchni płyty metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą one się nagrzewać.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Urządzenie nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru – nie należy przechowywać przedmiotów na polach grzejnych.
- Proces gotowania powinien przebiegać pod nadzorem. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie przy użyciu tłuszczu lub oleju może stanowić zagrożenie i spowodować pożar. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

1.3 Obsługa i konserwacja

1.3.1 Zagrożenie porażenia prądem

- Nie gotować na pękniętej lub złamanej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyłącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją odłączyć płytę kuchenną od wyłącznika ściennego.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

1.3.2 Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie spełnia wymagania norm bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Niemniej jednak osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) przed użyciem tego urządzenia muszą skonsultować się z lekarzem lub producentem implantu, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne nie będzie miało szkodliwego wpływu na ich implanty.
- Nieprzestrzeganie poniższego zalecenia może spowodować śmierć.

1.3.3 Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia staną się wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.

- Nie dopuścić, aby ciało, ubranie lub jakikolwiek inny przedmiot oprócz odpowiedniego naczynia do gotowania zetknęło się ze szkłem indukcyjnym, dopóki powierzchnia nie ochłodzi się.
- Dzieci powinny przebywać z dala od urządzenia.
- Uchwyty naczyń mogą być gorące podczas dotknięcia. Sprawdzić, czy uchwyty naczyń nie znajdują się nad innymi strefami grzewczymi, które są włączone. Utrzymywać uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować poparzenia i oparzenia.

1.3.4 Niebezpieczeństwo skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy osłona zabezpieczająca jest cofnięta. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.

1.3.5 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przegrzanie spowoduje dymienie oraz rozlanie tłuszczów, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używać urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie pozostawiać żadnych przedmiotów ani naczyń na urządzeniu.
- Nie umieszczać ani nie pozostawiać żadnych przedmiotów, które mają właściwości magnetyczne (np. kart kredytowych, kart pamięci) lub urządzeń

elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3) w pobliżu urządzenia, ponieważ mogą one być narażone na działanie pola elektromagnetycznego.

- Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania lub dogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączać strefy grzewcze i płytę kuchenną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegać na funkcji wykrywania patelni w celu wyłączenia strefy grzewczej podczas zdejmowania patelni.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem, siadanie, stanie na nim lub wspinanie się na niego.
- Nie przechowywać przedmiotów interesujących dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą ulec poważnemu obrażeniu.
- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w strefie, gdzie urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, które mają ograniczoną zdolność do korzystania z urządzenia, powinny znajdować się pod opieką odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, która udzieli im instrukcji w zakresie korzystania z urządzenia. Instruktor powinien być przekonany, że może korzystać z urządzenia bez powodowania zagrożenia dla siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że wyraźnie to zalecono w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.

- Nie stawiać na płycie kuchennej.
- Nie używać patelni z wyszczerbionymi krawędziami ani nie przesuwając takich patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używać szczotek drucianych ani innych szorstkich środków ściernych, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak: – w pomieszczeniach kuchennych personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; – w gospodarstwach rolnych; – przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych; – środowiskach typu „bed and breakfast”.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i dostępne części nagrzewają się do wysokiej temperatury.
- Należy zachować ostrożność aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych.
- Należy upewnić się, że dzieci do 8 roku życia nie mają dostępu do urządzenia.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji obsługi/installacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu dokonania instalacji należy zapoznać się z sekcją dotyczącą instalacji.

Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi/installacji do wykorzystania w przyszłości.

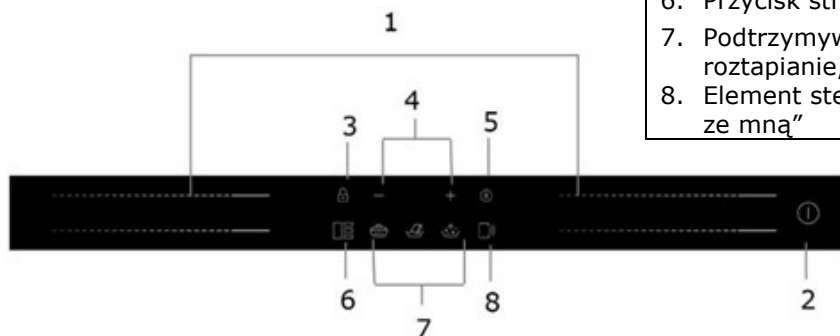
2. Opis produktu

2.1 Widok z góry



1. Strefa maks. 2000/3200 W
2. Strefa maks. 2000/3200 W
3. Strefa maks. 2200/3200 W
4. Strefa maks. 1400/2000 W
5. Strefa maks. 3000/3600 W
6. Płyta szklana
7. Panel sterowania

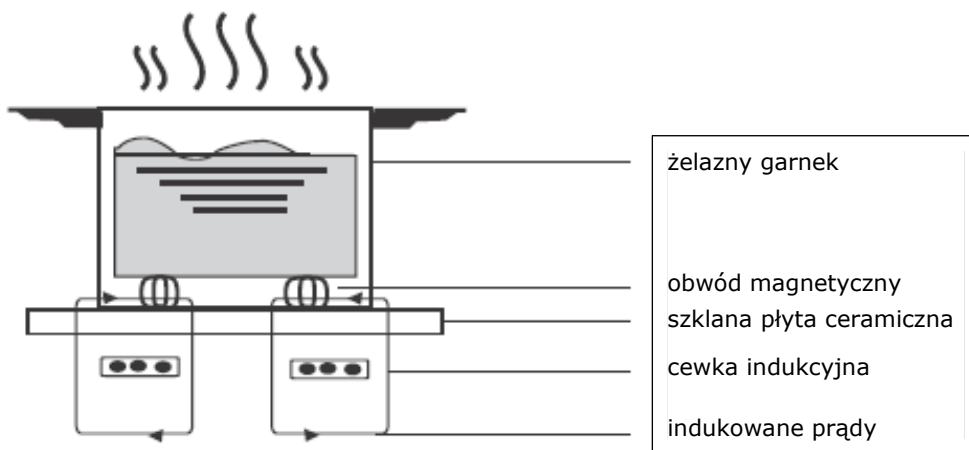
2.2 Panel sterowania



1. Przyciski sterowania mocą strefy grzewczej
2. Przycisk włączania/wyłączania
3. Przycisk blokady
4. Przycisk regulatora czasowego
5. Przycisk pauzy
6. Przycisk strefy elastycznej
7. Podtrzymywanie ciepła, roztopianie, gotowanie
8. Element sterowania funkcją „Gotuj ze mną”

2.3 Działanie w teorii

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Do działania urządzenia wykorzystywane są pola elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez nagrzewanie powierzchni szklanej. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia nagrzewa się.



2.4 Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia związane z bezpieczeństwem”.
- Zdjąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

2.5 Dane techniczne

Płyta indukcyjna	HAMTSJ86MC/1
Strefy grzewcze	4 strefy
Napięcie zasilania	220 - 240 V~ 50 Hz lub 60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7400W
Rozmiar produktu (mm)	800X520X56
Wymiary zabudowy (mm)	750X480

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ stale dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

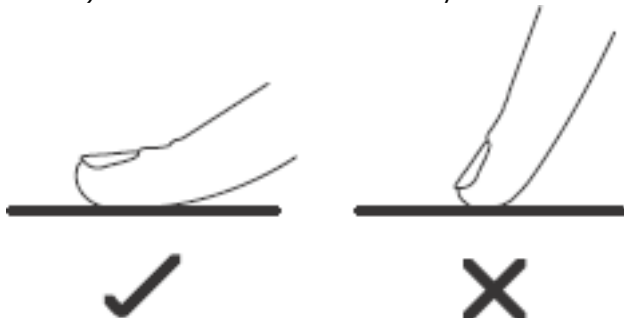
Pole grzejne	Średnica podstawowa naczyń do gotowania indukcyjnego	
	Minimum	Maksimum
1 i 2	80	200
3	80	140
4	180	280
Strefa elastyczna	80*	200*400

*Aby umożliwić prawidłowe wykrywanie patelni, musi ona mieścić się w obrębie obszaru «a» lub «b», a nie pomiędzy obszarem «a» i «b».

3. Działanie produktu


3.1 Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy użyć opuszki palca, a nie jego czubka.
- Przy każdym odnotowaniu dotknięcia przez urządzenie generowany jest sygnał dźwiękowy.
- Należy sprawdzić, czy przyciski są czyste, suche i czy nie ma na nich żadnego przedmiotu (np. naczyń lub szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać ich działanie.



3.2 Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania



- Należy używać tylko naczyń z podstawą odpowiednią do gotowania na płycie indukcyjnej. Znaleźć symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie patelni.
- Aby sprawdzić, czy posiadane naczynia są odpowiednie, wystarczy przeprowadzić test magnetyczny. W tym celu należy przesunąć magnes w kierunku podstawy patelni. Jeśli jest przyciągany, jest to patelnia odpowiednia do gotowania indukcyjnego.
- W przypadku braku magnesu można:
 1. wlać niewielką ilość wody na patelnię, którą zamierza się sprawdzić.
 2. Jeśli  wyświetlacz nie miga i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i



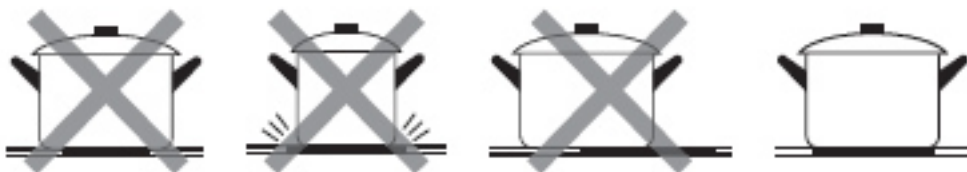
naczynia gliniane.

Nie używać naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub krzywą podstawą.



Upewnić się, że podstawa patelni jest gładka, leży płasko na szkłe i ma taki sam rozmiar jak strefa grzewcza. Należy stosować patelnię o średnicy równej wielkości elementu graficznego dla wybranego pola. Używając garnka, zużywamy nieco więcej energii przy jego maksymalnej

wydajności. W przypadku korzystania z mniejszych garnków wydajność może być niższa od oczekiwanej. Płyta grzewcza może nie wykryć naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm. Zawsze wyśrodkować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze podnosić patelnię z płyty indukcyjnej, a nie przesuwając jej, ponieważ może porysować szkło.



3.3 Jak używać

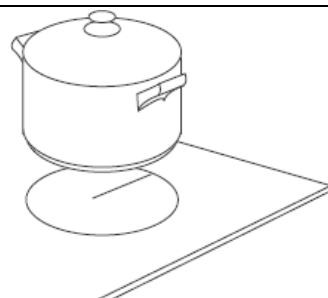
3.3.1 Jak rozpocząć gotowanie

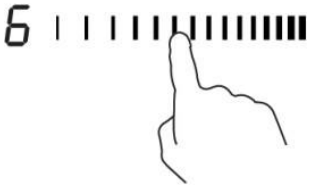
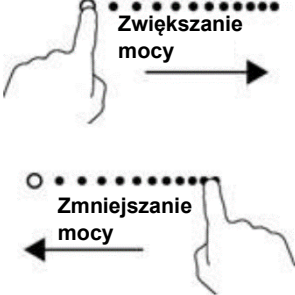
Dotknąć przycisku ON/OFF na trzy sekundy. Po włączeniu zasilania emitowany jest jeden sygnał akustyczny, na wszystkich wyświetlaczach widnieją wskazania „-” lub „- -” informujące, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości.



Umieścić odpowiedni garnek na strefie grzewczej, z której zamierza się skorzystać.

- Upewnić się, że spód garnka i powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



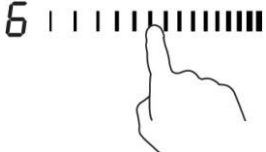


<p>Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej. Wskaźnik obok przycisku zacznie migać.</p>	
<p>Wybrać ustawienie mocy, dotykając suwaka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeśli nie zostanie wybrane ustawienie mocy, w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Wówczas trzeba będzie ponowić czynności od punktu 1. • W trakcie gotowania można zmienić ustawienie mocy w dowolnym momencie. 	


Jeśli wyświetlacz miga naprzemiennie z ustawieniem mocy

Oznacza to, że:

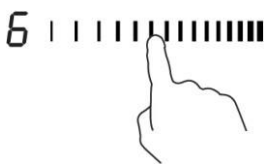

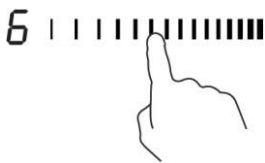

- nie postawiono garnka na właściwej strefie grzewczej lub
- używany garnek nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- garnek jest zbyt mały lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany na strefie grzewczej. Grzanie nie nastąpi, jeśli na strefie grzewczej nie znajduje się odpowiedni garnek. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie postawiony odpowiedni garnek.

3.3.2 Jak zakończyć gotowanie

<p>Dotknąć przycisku wyboru danej strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.</p>	
<p>Wyłączyć pole grzejne, dotykając suwaka w pozycji „1” Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wskazanie „0”.</p>	
<p>Wyłączyć całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF.</p>	

<p>Uważać na gorące powierzchnie. Na wyświetlaczu wciąż gorącej strefy grzewczej będzie widnieć litera H. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Funkcji tej można też użyć do oszczędzania energii. Jeśli zamierza się podtrzymać temperaturę garnków, należy użyć strefy grzewczej, która jest wciąż gorąca.</p>	
---	--

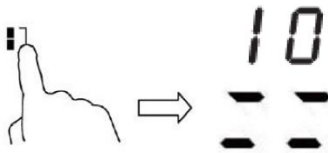
3.3.3 Korzystanie z funkcji Boost

Włączanie trybu Boost	
<p>Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.</p>	
<p>Dotknąć suwaka przy prawym końcu. Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wskazanie „P”.</p>	
Wyłączanie funkcji Boost	
<p>Należy dotknąć suwaka obsługi strefy grzewczej, w przypadku której zamierza się anulować funkcję Boost.</p>	
<p>Wyłączyć pole grzejne, dotykając suwaka w pozycji „1” Upewnić się, że na wyświetlaczu widnieje wskazanie „0”.</p>	

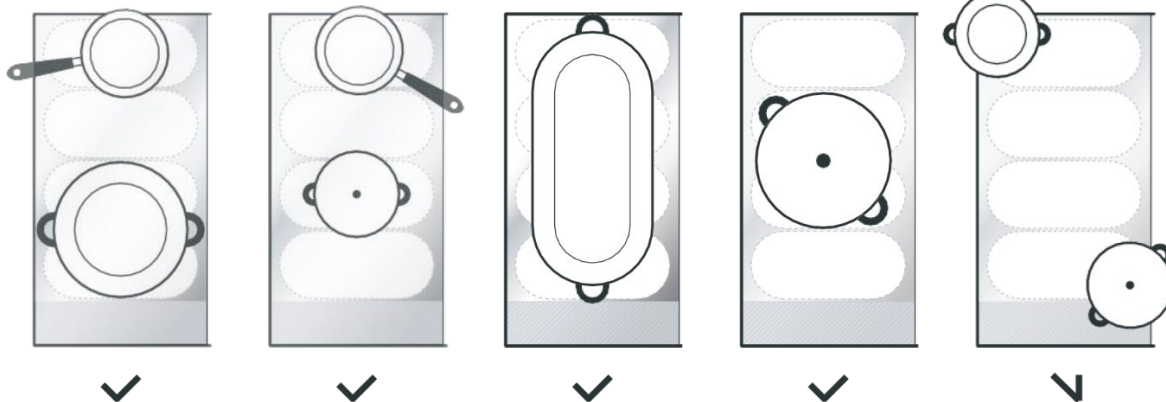
- Z funkcji tej można skorzystać na każdej strefie grzewczej.
- Strefa grzewcza powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Jeśli początkowe ustawienie mocy wynosi 0, po 5 minutach nastąpi powrót do poziomu 9.

3.3.4 Strefa elastyczna

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako cztery niezależne strefy, w zależności od potrzeb użytkownika związanych z gotowaniem.
- Obszar elastyczny składa się z 4 niezależnych cewek, którymi można sterować oddzielnie po dwa. Podczas pracy jako pojedyncza strefa część, która nie jest przykryta naczyniami, jest automatycznie wyłączana po upływie minuty.
- Aby zapewnić prawidłowe rozprowadzanie ciepła, naczynie powinno być prawidłowo ustawione:
 - W dowolnej części strefy elastycznej, gdy naczynie mają średnicę od 80 do 200 mm.
 - Na dużym obszarze, gdy naczynie jest większe niż 200 mm.

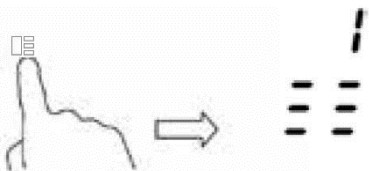
Jako duża strefa	
<p>Aby uaktywnić obszar elastyczny jako jedną dużą strefę, wystarczy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.</p>	
<p>Ustawienia mocy działają jak na każdym innym normalnym obszarze.</p>	
<p>Poziom mocy jest tylko jeden dla wszystkich obszarów strefy elastycznej i można go wybrać za pomocą suwaka.</p>	
<p>Jeżeli garnek jest przesuwany z przodu do tyłu (lub odwrotnie), obszar elastyczny automatycznie wykrywa nową pozycję, zachowując tę samą moc.</p>	
<p>Aby dodać kolejne naczynie, należy wyłączyć strefę elastyczną, naciskając dedykowany przycisk, aby wykryć naczynie.</p>	
Jako cztery niezależne strefy	
<p>Aby korzystać ze strefy elastycznej jako z czterech różnych obszarów o dwóch różnych poziomach mocy, nie należy uruchamiać trybu strefy elastycznej.</p>	

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego rozmieszczenia garnków



3.3.5 Płyta francuska

- W tym obszarze można ustawić moc w zależności od pozycji garnka.
- Jeśli garnek znajduje się na dnie obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 1.
- Jeśli garnek znajduje się na środku obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 10.
- Jeśli garnek znajduje się na górze obszaru elastycznego, moc jest ustawiona na poziomie 14.

Płyta francuska	
Aby uruchomić płytę francuską, wystarczy na 2 sekundy nacisnąć przycisk sterowania obszarem elastycznym.	
Po zmianie pozycji garnka moc zmieni się automatycznie.	
Anulowanie działania płyty francuskiej	
Aby wyłączyć strefę gotowania, należy nacisnąć przycisk sterowania strefą elastyczną.	

3.3.6 Blokowanie elementów sterowania

- Elementy sterowania można zablokować, aby zapobiec użyciu ich przez osoby niepowołane (np. przez dzieci, które przypadkowo włączą strefy grzewcze).
- Po zablokowaniu elementów sterowania wszystkie elementy sterowania z wyjątkiem przycisku ON/OFF są nieaktywne.

Jak zablokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element sterujący blokadą.	Na wskaźniku regulatora czasowego będzie widnieć wskazanie „Lo”.
Jak odblokować elementy sterowania	
Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element sterujący blokadą.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①, ale przy kolejnym użyciu należy ją najpierw odblokować.

3.3.7 Tryb Pauza

- Zamiast wyłączać całą płytę kuchenną, można w niej wstrzymać proces gotowania.
- Po przejściu do trybu Pauza wszystkie przyciski sterowania, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

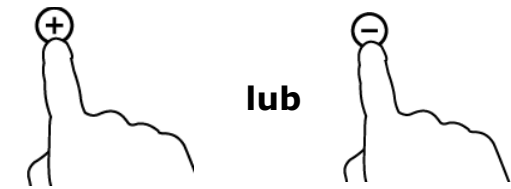
Włączanie trybu Pauza	
Dotknąć na krótko przycisku pauzy	Wskaźnik będzie pokazywał wartość „11”.
Wyłączanie trybu Pauza	
Dotknąć na krótko przycisku pauzy.	



Gdy płyta kuchenna jest w trybie zablokowanym, wszystkie elementy sterowania są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania ①. W sytuacji awaryjnej płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania ①, ale przy kolejnym użyciu należy ją najpierw odblokować.

3.3.8 Funkcja sterowania mocą

- maksymalny poziom mocy płyty indukcyjnej można ustawić, wybierając spośród różnych dostępnych zakresów;
- płyty indukcyjne są w stanie automatycznie ograniczać moc do niskiego poziomu, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Jak wejść do funkcji sterowania mocą	
Włączyć płytę, a następnie jednocześnie nacisnąć przycisk pauzy i przycisk blokady.	Wskaźnik regulatora czasowego będzie wskazywał „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Moc trybu domyślnego to 7,2 kW.
Przełączanie na inny poziom	
<p>Nacisnąć +/- na regulatorze czasowym</p> 	<p>Przewidziano 5 poziomów mocy: od „P1” do „P5”. Na regulatorze czasowym będzie wyświetlany jeden z nich.</p> <p>„P1”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW. „P2”: maksymalna moc wynosi 3,5kW. „P3”: maksymalna moc wynosi 4,5kW. „P4”: maksymalna moc wynosi 5,5kW. „P5”: maksymalna moc wynosi 7,2 kW.</p>
Potwierdzenie i wychodzenie z funkcji sterowania mocą	
Jednocześnie nacisnąć przyciski pauzy i blokady elementów sterowania w celu potwierdzenia.	Wtedy płyta kuchenna zostanie wyłączona.

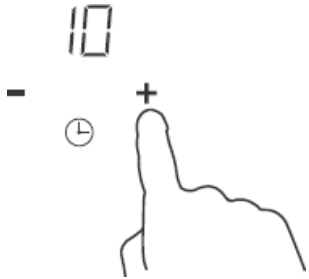
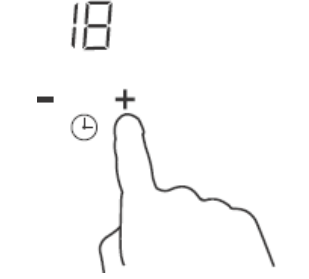

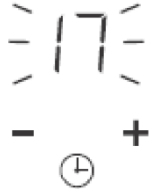
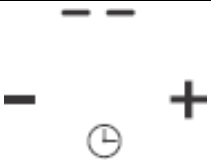
3.3.9 Przycisk regulatora czasowego

Z regulatora czasowego można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można używać go jako minutnika. W takiej sytuacji regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy grzewczej przed upływem ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzewczych po upływie ustawionego czasu.
Czas maksymalnego ustawienia w regulatorze to 99 minut.

a) Korzystanie z regulatora czasowego jako minutnika

Jeśli użytkownik nie wybierze żadnej strefy grzewczej

<p>Upewnić się, że płyta grzewcza jest włączona. Uwaga: można użyć minutnika, nawet jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa grzewcza.</p>	
<p>Dotknąć przycisków „+” regulatora czasowego. Wskaźnik minutnika zacznie migać i na wyświetlaczu regulatora czasowego będzie widoczne wskazanie „10”.</p>	
<p>Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazówka: Dotknąć raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 1 minutę. Dotknąć i przytrzymać raz przycisk „-” lub „+” regulatora czasowego, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut.</p>	
<p>Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund.</p>	
<p>Nastąpi sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund, a wskaźnik regulatora czasowego pokaże „- -”, gdy zakończy się ustawiony czas.</p>	

b) Ustawianie regulatora czasowego w celu wyłączenia jednej lub więcej stref grzewczych

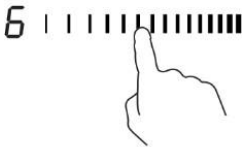
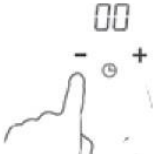
Ustawienie jednej strefy	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Ustawić czas, dotykając przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego. Wskazówka: Dotknięcie raz przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 1 minutę. Dotknięcie i przytrzymanie przycisku „-” lub „+” regulatora czasowego zmniejszy lub zwiększy czas o 10 minut.	
Po ustawieniu odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a wskaźnik regulatora czasowego będzie migać przez 5 sekund. UWAGA: czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana jest ta strefa.	
Po upływie czasu grzania ustawionego na regulatorze odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona.	



Pozostałe strefy grzewcze będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawianie większej liczby stref:	
<p>Etapy ustawiania większej liczby stref są podobne do etapów ustawiania jednej strefy. Po ustawieniu czasu dla kilku pól grzejnych jednocześnie zaświecą się punkty dziesiętne odpowiednich pól grzejnych. Na wyświetlaczu minut widoczne są minuty odliczane przez regulator czasowy. Kropka właściwa dla danej strefy miga. Poniżej przedstawiono:</p>	
<p>Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie wyświetli nowe minuty odliczane przez regulator czasowy i kropka właściwa dla danej strefy będzie migać. Pokazano to po prawej stronie:</p>	
<p>Dotknąć przycisku wyboru strefy grzewczej. Właściwy czas pojawi się na wskaźniku regulatora czasowego.</p>	

c) Anulowanie działania regulatora czasowego

Dotknąć przycisku suwaka strefy grzewczej, dla której zamierzamy anulować działanie regulatora czasowego.	
Dotknąć i przytrzymać przycisk „-” regulatora czasowego, a wyświetli się „00” i działanie regulatora zostanie anulowane.	

3.3.10 Domyślne czasy działania

Automatyczne wyłączenie się to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Płyta wyłącza się automatycznie, jeśli użytkownik zapomni ją wyłączyć po gotowaniu. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy pokazane są w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Poziom mocy	10	11	12	13	14				
Domyślny regulator czasowy działania (godzina)	4	4	4	2	2				

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast zatrzymać ogrzewanie i wyłączyć się automatycznie po 2 minutach.



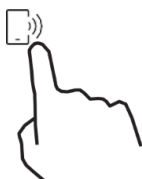
Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

3.3.11 Funkcja „Gotuj ze mną”

Najpierw należy pobrać aplikację hOn i zainstalować ją na posiadanym urządzeniu przenośnym. Następnie zarejestrować płytę indukcyjną, postępując zgodnie z instrukcjami bezpośrednio z aplikacji.


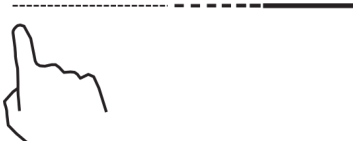
Aby sparować płytę z aplikacją, należy:

Nacisnąć na 4 sekundy przycisk funkcji „Gotuj ze mną”. Po upływie 4 sekund wskazanie REGULATORA CZASOWEGO zaczyna migać wraz z napisem PA i rozpoczyna się proces parowania.



Gdy Wi-Fi jest włączone: jedna kropka pojawi się po prawej stronie diody.

Kiedy Wi-Fi jest wyłączone: Nie pojawia się żadna kropka.

Jak ustawić funkcję „Gotuj ze mną”	
Wybrać menu przepisów w aplikacji hOn lub menu programów specjalnych. Postępować krok po kroku zgodnie ze wskazówkami w aplikacji i po zakończeniu wysłać parametry do płyty, aby uruchomić gotowanie.	
Gdy płyta otrzyma polecenie z aplikacji, będzie emitować 2 razy sygnał dźwiękowy i migać przez jedną sekundę, aby wskazać, że instrukcje zostały otrzymane. Aby uruchomić przepis, należy nacisnąć przycisk „Gotuj ze mną”.	
Jeśli zamierza się wyjść z funkcji „Gotuj ze mną”, należy zmienić poziom mocy strefy.	

a. PARAMETRY SIECI BEZPRZEWODOWEJ

Technologia	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Pasmo(a) cz. stotliw. ci [MHz]	2402-2480	2402-2480
Moc maksymalna [mW]	1500	1500

b. INFORMACJE O PRODUKCIE W PRZYPADKU WYPOSAŻENIA SIECIOWEGO

Informacje o produkcie w przypadku wyposażenia sieciowego	
Zużycie energii przez produkt w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci, jeśli wszystkie przewodowe porty sieciowe są podłączone i wszystkie bezprzewodowe porty sieciowe są aktywowane:	Nie dotyczy
Jak dokonać aktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Aby uruchomić Wi-Fi, należy nacisnąć na 4 sekundy przycisk „Gotuj ze mną”.
Jak dokonać dezaktywacji portu sieci bezprzewodowej:	Aby wyłączyć Wi-Fi, należy nacisnąć na 4 sekundy przycisk „Gotuj ze mną”.

3.3.12 Funkcja specjalna



Utrzymywanie ciepła



Roztapianie



Gotowanie

Ustawianie funkcji specjalnej	
Dotknąć suwaka do obsługi danej strefy grzewczej.	
Funkcja podtrzymywania ciepła jest idealna do utrzymywania stałej temperatury potraw. Nacisnąć przycisk podtrzymywania ciepła, na wskaźniku pojawi się „ ”	
Funkcja roztapiania jest idealnym rozwiązaniem, jeśli zamierza się roztopić czekoladę czy masło. Funkcja ta pomaga w przygotowaniu wszelkiego rodzaju potraw lub sosów. Nacisnąć przycisk roztapiania, na wskaźniku pojawi się „ ”	
Funkcja gotowania jest idealna do gotowania wody lub dowolnego innego płynu. Nacisnąć przycisk gotowania, na wskaźniku pojawi się „ ”	

4. Wytyczne dotyczące gotowania



Zachować ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszc nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli korzysta się z trybu PowerBoost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszc zapalają się samoczynnie, co stanowi poważne zagrożenie pożarowe.

4.1 Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa zaczyna się gotować, należy zmniejszyć ustawienie temperatury.
- Korzystanie z pokrywki pozwoli na skrócenie czasów gotowania i zaoszczędzenie energii dzięki utrzymywaniu ciepła.
- Ograniczyć do minimum ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocząć gotowanie na najwyższym ustawieniu i zmniejszyć ustawiony poziom, gdy cała potrawa będzie podgrzana.

4.1.1 Duszenie, gotowanie, gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C, kiedy pęcherzyki tylko od czasu do czasu wznoszą się do powierzchni gotowanego płynu. Ma to kluczowe znaczenie w przypadku przyrządzania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania jedzenia. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować sosy na bazie jajka i zagęszczone mąką.
- Niektóre czynności, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż ustawienie najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

4.1.2 Soczysty stek

Aby przyrządzać soczyste steki, należy:

1. Przed gotowaniem pozostawić mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzać patelnię z grubym dnem do smażenia na oleju.
3. Posmarować obie strony steku olejem. Skropić niewielką ilością oleju gorącą patelnię, a następnie położyć mięso na gorącą patelnię.
4. Obrócić stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steków i od tego, jak zamierza się je usmażyć. Czasy mogą być różne, w zakresie od 2 do 8 minut na stronę. Nacisnąć na stek, aby ocenić, na ile jest on wysmażony – im jest twardszy tym bardziej będzie „dosmażony”.
5. Stek pozostawić na kilka minut na ciepłym talerzu, aby się „rozluźnił” i stał się delikatny przed podaniem.

4.1.3 Smażenie w ruchu

1. Wybrać przeznaczony na indukcję płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotować wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie w ruchu powinno być szybkie. Jeśli smażone są duże ilości, należy smażyć żywność w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzać nieco patelnię i dodać dwie łyżki stołowe oleju.
4. Najpierw usmażyć mięso, odłożyć je i trzymać w ciepłe.
5. Smażenie w ruchu warzyw. Kiedy są gorące, ale wciąż chrupiące, ustawić strefę grzewczą na niższym poziomie, wrzucić mięso na patelnię i dodać sos.
6. Wymieszać delikatnie składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawać natychmiast.
- 8.

4.2 Wykrywanie małych przedmiotów

Gdy na płycie indukcyjnej pozostawiony zostanie przedmiot o małych wymiarach (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminiowa), płyta automatycznie przechodzi w stan gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie ogrzewał płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

5. Ustawienia temperatury

Poniższe ustawienia są tylko wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, w tym od naczyń i gotowanej ilości. Najlepiej jest eksperymentować z płytą indukcyjną, aby znaleźć najbardziej odpowiadające nam ustawienia.

Ustawienie temperatury	Przeznaczenie
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• delikatne podgrzewanie małych ilości żywności• topienie czekolady, masła i żywności, która łatwo się przypala• delikatne podsmażanie• powolne podgrzewanie
3 – 5	<ul style="list-style-type: none">• odgrzewanie• podsmażanie szybkie• gotowanie ryżu
6 – 11	<ul style="list-style-type: none">• naleśniki
12- 13	<ul style="list-style-type: none">• sauté• makaron gotowany
14/P	<ul style="list-style-type: none">• smażenie w ruchu• obsmażanie• zagotowanie zupy• zagotowanie wody

6. Dbłość i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy pozostawione przez jedzenie lub niesłodkie pozostałości na szkle)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Zastosować środek do czyszczenia płyty kuchennej, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Wypłukać i wytrzeć do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy zasilanie płyty kuchennej zostanie wyłączone, nie będzie na niej wskazania „gorąca powierzchnia”, ale pole grzejne może nadal być gorące! Zachować szczególną ostrożność. • Niektóre mocne środki czyszczące i sztuczne środki szorstkie/ścierne mogą porysować szkło. Zawsze przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy posiadany środek czyszczący jest odpowiedni. • Nigdy nie pozostawiać pozostałości środków do czyszczenia na płycie kuchennej: szkło może zostać poplamione.
<p>Ślady po kipieniu, stopiona żywność i gorący cukier pozostawiają wycieki na szkle</p>	<p>Natychmiast usunąć je za pomocą plastikowej łopatkki, szpachelki lub skrobaka, odpowiednich do indukcyjnych płyt kuchennych, ale uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej od gniazdka ściennego. 2. Trzymać ostrze lub narzędzie pod kątem 30° i zeszkobać zabrudzenie lub przesunąć rozlane pozostałości na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Usunąć zabrudzenia lub rozlane pozostałości ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonać czynności z punktów od 2 do 4 sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle” powyżej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jak najszybciej usunąć plamy pozostawione przez słodką i stopioną żywność. Pozostawione do ostygnięcia na szybko mogą być trudne do usunięcia lub nawet mogą trwale uszkodzić powierzchnię szkła. • Zagrożenie skaleczeniem: kiedy osłona bezpieczeństwa jest wycofana, ostrze w skrobaku jest ostre jak brzytwa. Używać z najwyższą ostrożnością, zawsze przechowywać bezpiecznie i w miejscu niedostępnym dla dzieci.
<p>Rozlane pozostałości na przyciskach dotykowych</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłączyć zasilanie płyty kuchennej. 2. Usunąć rozlane pozostałości 3. Przetrzeć obszar przycisków sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzeć obszar do sucha papierowym ręcznikiem. 5. Włączyć ponownie zasilanie płyty kuchennej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta kuchenna może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed włączeniem płyty kuchennej upewnić się, że obszar przycisków sterowania dotykowego został wytarty.

7. Porady i wskazówki

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Upewnić się, że płyta indukcyjna jest podłączona do zasilania i jest włączona. Sprawdzić, czy w domu lub okolicy nie wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej. Jeśli wszystko sprawdzono i problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Przyciski sterowania dotykowego nie reagują.	Przyciski sterowania są zablokowane.	Odblokować przyciski sterowania. W celu uzyskania szczegółowych informacji, patrz sekcja „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
Przyciski sterowania są trudne w obsłudze.	Na przyciskach sterowania może znajdować się niewielka warstwa wody lub podczas dotykania elementów sterujących używany jest czubek palca.	Upewnić się, że obszar dotykania elementów sterujących jest suchy i użyć opuszka palca podczas dotykania elementów sterujących.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Używane są nieodpowiednie, ściernie środki czyszczące.	Używać naczyń z płaskimi i gładkimi podstawami. Patrz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz „Dbłość i czyszczenie”.
Podczas używania niektórych patelni słychać trzaski lub stuki.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstw różnych metali o różnych wibracjach).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie jest to oznaka usterki.
Płyta indukcyjna generuje delikatny hałas podczas działania na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie ustać w momencie wybrania niższego ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Zainstalowano wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może występować nadal nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnej interwencji. Nie wyłączać zasilania płyty indukcyjnej, odłączając ją od gniazdka ściennego, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie nadaje się do ogrzewania indukcyjnego.	Używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz sekcja „Wybór odpowiedniego naczynia”.

	Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest zbyt mała dla strefy grzewczej lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana.	Wyśrodkować patelnię i upewnić się, że jej podstawa odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej.
Płyta indukcyjna lub pole grzewcze niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwoma cyframi na wyświetlaczu regulatora czasowego).	Usterka techniczna.	Zanotować litery i cyfry błędu, wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej od gniazdka ściennego i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.

8. Wyświetlanie błędów i ich sprawdzanie

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Dzięki niej technik może sprawdzić działanie różnych komponentów bez wymontowywania ich lub wyjmowania płyty kuchennej z blatu.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku stref 1 i 2

Problem	Potencjalne przyczyny	Co należy zrobić?
E1, E2, E7, C1	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
UE	Połączenie między modulem wyświetlacza i płytą główną nie jest nawiązane.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
EL, EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączanie urządzenia po podłączeniu zasilania odbywa się w normalny sposób.
C3	Czujnik temperatury płyty ceramicznej wskazuje wysoką temperaturę.	Uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
C2	Wskazanie czujnika temperatury IGBT jest wysokie.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej należy ponownie uruchomić urządzenie.

W przypadku stref 3 i 4

1) Kod usterki i możliwe rozwiązania ze strony użytkownika;

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
Auto-Recovery		
EL	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	Sprawdzić, czy zasilanie jest prawidłowe. Włączyć po sprawdzeniu, czy zasilanie jest prawidłowe.
EH	Napięcie zasilania jest niższe od wartości znamionowej.	
C1, C3	Wysoka temperatura czujnika płyty ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płyty ceramicznej powróci do normalnego poziomu. Dotknij przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.
C2	Wysoka temperatura IGBT. (1#)	Poczekaj, aż temperatura IGBT powróci do normalnego poziomu. Dotknij przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, należy wymienić wentylator.

Brak Auto-Recovery		
E2	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – zwarcie obwodu	Sprawdzić połączenie lub wymienić czujnik temperatury płyty ceramicznej.
E1	Usterka czujnika temperatury płyty ceramicznej – obwód otwarty	
E7	Usterka/nieprawidłowy czujnik temperatury płyty ceramicznej .	
E4	Czujnik temperatury IGBT, usterka, zwarcie.	Wymienić panel zasilania.
E3	Czujnik temperatury IGBT, usterka, obwód otwarty.	

2) Konkretnie usterki i rozwiązania

Usterka	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda nie zaświeca się po podłączeniu urządzenia.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy to gniazdko działa.	
	Nieprawidłowe podłączenie akcesoryjnego panelu zasilania i panelu wyświetlacza.	Sprawdzić podłączenie.	
	Akcesoryjny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić akcesoryjny panel zasilania.	
	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED działania nieprawidłowo.	Panel wyświetlacza jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
Zaświeca się wskaźnik trybu gotowania, ale ogrzewanie nie uruchamia się.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub otwory wentylacyjne powietrza mogą być zablokowane.	

	Wentylator działa niewłaściwie.	Sprawdzić, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymienić wentylator.	
	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Ogrzewanie zostaje nagle zatrzymane podczas pracy i widać migającą literę „ <u>u</u> ”.	Używane naczynie jest nieprawidłowe.	Użyć odpowiedniego naczynia (patrz Instrukcja).	Obwód wykrywania patelni jest uszkodzony, wymienić panel zasilania.
	Średnica garnka jest zbyt mała.		
	Kuchenka uległa przegrzaniu;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekać, aż temperatura powróci do normalnego poziomu. Dotknąć przycisku „ON/OFF”, aby ponownie uruchomić urządzenie.	
Strefy grzejne z tej samej strony (np. pierwsza i druga strefa) wyświetlałyby „ <u>u</u> ”.	Nieprawidłowe podłączenie panelu zasilania i panelu wyświetlacza;	Sprawdzić podłączenie.	
	Panel wyświetlacza w części komunikacyjnej jest uszkodzony.	Wymienić panel wyświetlacza.	
	Główny panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić panel zasilania.	
Dźwięk silnika wentylatora brzmi nietypowo.	Panel zasilania jest uszkodzony.	Wymienić wentylator.	

Powyższe wskazania są jedynie przypuszczeniem, czynności takie wykonuje się przy powszechnych usterkach.

Proszę nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

9. Instalacja

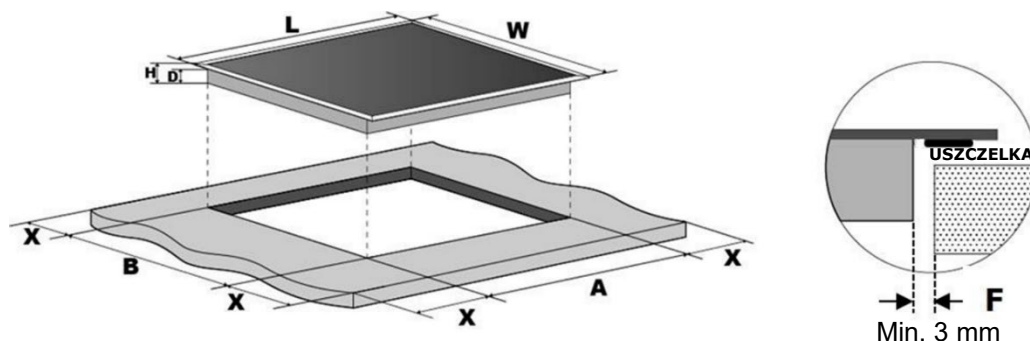
9.1 Wybór sprzętu instalacyjnego

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.

Do celów instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni. Należy upewnić się, iż grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym pola grzejnego, należy wybrać termoodporny i izolowany powierzchniowo materiał powierzchni roboczej (nie należy stosować drewna i podobnych materiałów włóknistych lub higroskopijnych jako materiału powierzchni roboczej, chyba że są one impregnowane). Jak pokazano poniżej:



Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy bokami płyty grzewczej a wewnętrzną powierzchnią blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 3 mm.

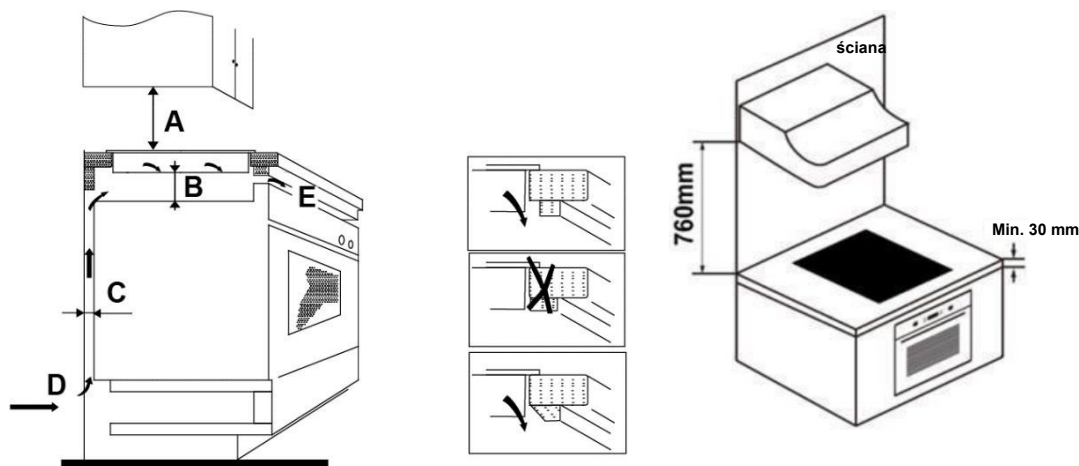


dł. (mm)	szer. (mm)	wys. (mm)	gł. (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	58	52	750 ± 1	480 ± 1	50 min.	3 min.

W każdym przypadku należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej:



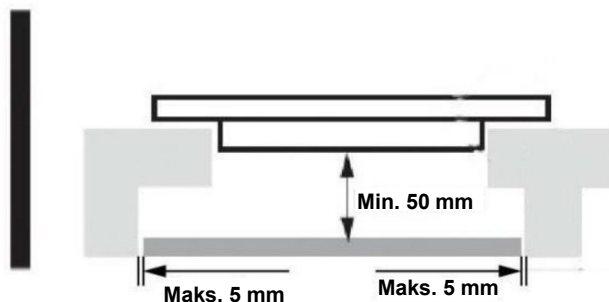
Uwaga: bezpieczna odległość pomiędzy płytą a znajdującą się nad płytą indukcyjną szafką powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

OSTRZEŻENIE: Zapewnienie odpowiedniej wentylacji

Należy upewnić się, iż indukcyjna płyta grzejna jest dobrze wentylowana oraz że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. W celu uniknięcia przypadkowego dotknięcia przegrzanego dna płyty grzewczej lub wystąpienia podczas pracy nieoczekiwanego porażenia prądem elektrycznym, należy umieścić drewnianą wkładkę, mocowaną wkrętami, w odległości co najmniej 50 mm od dna płyty grzewczej. Należy postępować zgodnie z poniższymi wymaganiami.



Na zewnątrz płyty grzewczej znajdują się otwory wentylacyjne. UŻYTKOWNIK MUSI upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat roboczy podczas ustawiania płyty grzewczej.



- Należy pamiętać, że klej, który łączy plastik lub drewniany materiał z meblami, musi wytrzymać temperaturę nie niższą niż 150°C, aby uniknąć odklejenia się panelu.
- Tylna ściana, powierzchnie sąsiadujące i otaczające urządzenie muszą więc być odporne na temperaturę 90°C.

9.2 Przed zainstalowaniem płyty należy upewnić się, że:

- powierzchnia robocza jest równa i wypoziomowana, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań dotyczących przestrzeni;
- blat roboczy wykonany jest z żaroodpornego i izolowanego materiału;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący;
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące bezpiecznej odległości i obowiązujących norm oraz przepisów;
- odpowiedni rozłącznik izolacyjny zapewniający całkowite odłączenie od zasilania elektrycznego jest wbudowany w stałą instalację elektryczną, zamontowany jest i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi tego typu instalacji.
- Rozłącznik izolacyjny musi być rozłącznikiem zatwierdzonego typu, a odstęp między stykami rozłącznika musi wynosić co najmniej 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich przewodach aktywnych [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące instalacji elektrycznej pozwalają na taką zmianę wymagań);
- rozłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta, gdy płyta zostanie zainstalowana;
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy się skonsultować z lokalnymi urzędem nadzoru budowlanego i zapoznać z przepisami;
- na powierzchniach ścian otaczających płytę zastosowane są żaroodporne i łatwe do czyszczenia elementy wykończeniowe (np. płytki ceramiczne).

9.3 Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że:

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady;
- istnieje odpowiedni przepływ świeżego powietrza od zewnętrznej części zabudowy do podstawy płyty;
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest odpowiednia bariera cieplna;
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

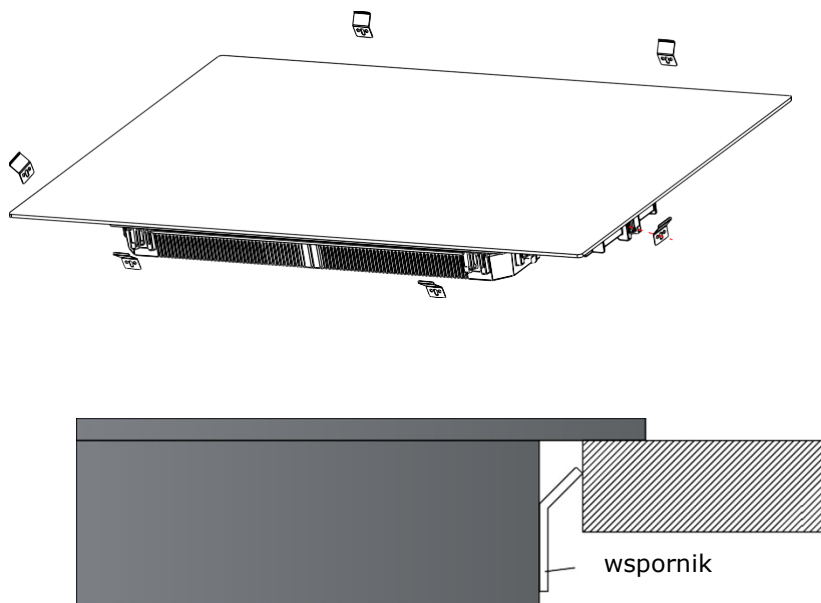
9.4 Przed umiejscowieniem wsporników mocujących

Urządzenie powinno być umieszczone na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć materiałów opakowania). Nie wywierać nacisku na elementy sterowania wystające z płyty.

9.5 Regulacja pozycji wspornika

Zamocować płytę do powierzchni roboczej, umieszczając 8 wsporników na spodzie płyty (patrz rysunek) przed instalacją.

Wyregulować pozycję wspornika, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie do różnych grubości blatu.



Po instalacji wsporniki w żadnym wypadku nie mogą stykać się z wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego (patrz rysunek).

9.6 Przestrogi

1. Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Dysponujemy specjalistami wykonującymi tego typu usługi. Nigdy nie przeprowadzać takich czynności samodzielnie.
2. Płyta kuchenna nie może zostać zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką, ponieważ wilgotność może uszkodzić elementy elektroniczne płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewniać jak lepsze odprowadzanie ciepła w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią blatu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, panele warstwowe przekładek i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Nie należy używać myjki parowej.

9.7 Podłączanie płyty do zasilania sieciowego



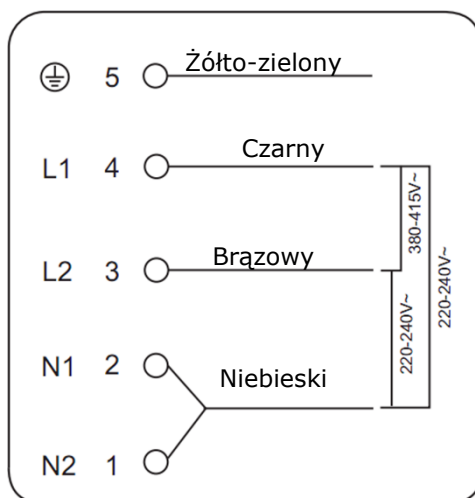
Płytę tę powinien podłączyć do zasilania sieciowego wyłącznie odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przed podłączeniem płyty do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty;
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej;
3. przekroje kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na tabliczce znamionowej.

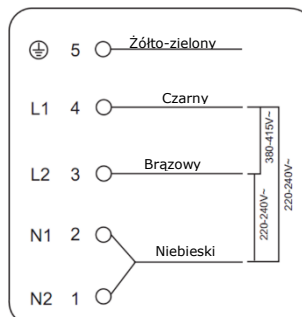
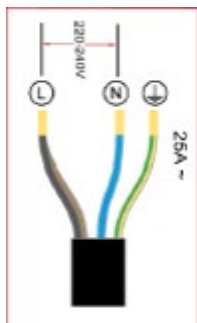
Aby podłączyć płytę do zasilania, nie należy używać adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęźnych, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura nie przekroczyła 75° C w żadnym punkcie.



Należy wezwać elektryka, aby sprawdził, czy system okablowania w domu jest odpowiedni do tego typu zmian. Zmian mogą dokonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy.



Jeśli całkowita liczba wybranych urządzeń grzewczych nie jest mniejsza niż 4, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do sieci za pomocą jednofazowego przyłącza elektrycznego, jak pokazano poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność ta musi zostać przeprowadzona przez pracownika serwisu posprzedażnego za

pomocą specjalnych narzędzi, aby uniknąć wypadków.

- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy przerywacz obwodu o minimalnej przerwie między stykami wynoszącej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić poprawne podłączenie elektryczne, oraz zapewnić że jest zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi podlegać regularnym sprawdzeniom i wymianie, dokonywanej wyłącznie przez odpowiednio autoryzowanych techników.



Po zainstalowaniu nie ma dostępu do powierzchni dolnej i przewodu zasilającego płytę.



UTYLIZACJA: nie utylizować tego produktu jako niesegregowanego odpadu komunalnego. Konieczna jest selektywna zbiórka takich odpadów do specjalnego przetwarzania.

Urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Upewniając się, że urządzenie zostało prawidłowo zutylizowane, można zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby powstać, gdyby zostało zutylizowane w niewłaściwy sposób.

Symbol na produkcie oznacza, że nie może być on traktowany jak zwykły odpad z gospodarstwa domowego. Powinien on zostać przekazany do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. Aby dowiedzieć się więcej na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami utylizującymi odpady domowe lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

1. Forord	247
1.1 Sikkerhedsadvarsler	247
1.2 Installation	247
1.2.1 Fare vedrørende elektrisk stød	247
1.2.2 Fare for snitsår	247
1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger	247
1.3 Betjening og vedligeholdelse	248
1.3.1 Fare vedrørende elektrisk stød	248
1.3.2 Sundhedsfare	249
1.3.3 Fare ved varme overflader	249
1.3.4 Fare for snitsår	249
1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger	249
2. Produktintroduktion	251
2.1 Set ovenfra	251
2.2 Kontrolpanel	251
2.3 Arbejdsteori	251
2.4 Før du bruger din nye induktionskogeplade	252
2.5 Tekniske specifikationer	252
3. Betjening af produktet	252
3.1 Touchtaster	252
3.2 Sådan vælges det rigtige køkkengrej	253
3.3 Betjening	254
3.3.1 Start tilberedning	254
3.3.2 Afslut madlavningen	254
3.3.3 Sådan anvendes Boost-funktionen	255
3.3.4 Fleksibelt område	255
3.3.5 Simreplade	257
3.3.6 Låsning af funktionstasterne	257
3.3.7 Pausetilstand	258
3.3.8 Effektstyringsfunktion	258
3.3.9 Tidsindstilling	259
3.3.10 Standardarbejdstid	261
3.3.11 Cook with me-funktion	262
3.3.12 Specialfunktioner	263
4. Retningslinjer for madlavning	263
4.1 Madlavningstips	263
4.1.1 Simre, tilberedning af ris	263
4.1.2 Bruning af kød	264
4.1.3 Til lynstegning	264
4.2 Registrering af små genstande	264
5. Varmeindstillinger	264
6. Pleje og rengøring	265
7. Tips og råd	266
8. Fejlvisning og inspektion	267

9. Installation	269
9.1 Valg af installationsudstyr.....	269
9.2 Før du monterer kogepladen, skal du sørge for, at.....	270
9.3 Efter du monterer kogepladen, skal du sørge for, at.....	271
9.4 Før fastgørelsesbeslagene monteres.....	271
9.5 Justering af beslagenes position.....	271
9.6 Forsigtig.....	272
9.7 Tilslutning af komfuret til elforsyningen.....	272

1. Forord

Hermed erklærer Candy Hoover Group Srl, at radioudstyret er i overensstemmelse med direktiv 2014/53/EU og med de relevante lovkrav (for UKCA-markedet).

Den fulde ordlyd af overensstemmelseserklæringen findes på følgende internetadresse:

www.candy-group.com

1.1 Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

1.2 Installation

1.2.1 Fare vedrørende elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Ændringer i husholdningens ledningsføring må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

1.2.2 Fare for snitsår

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Hvis ikke man er forsigtig, kan det føre til personskade eller snitsår.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.
- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning, som udelukkende må udføres af en egnet, kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en ledningsadskillerkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.

- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gøres ugyldige.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra en alder på 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Der må ikke bruges damprenser.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern tidsindstilling eller separat fjernbetjening.
- ADVARSEL: Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavningsproces skal være under konstant opsyn.
- ADVARSEL: Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk ALDRIG en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.

1.3 Betjening og vedligeholdelse

1.3.1 Fare vedrørende elektrisk stød

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.

- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

1.3.2 Sundhedsfare

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (som insulinpumper) skal rådføre sig med lægen eller producenten af implantatet, før brug af dette apparat for at sikre, at implantatet ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til dødsfald.

1.3.3 Fare ved varme overflader

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kroppen, tøj eller andre genstande udover egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Børn skal holdes væk.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke hænger udover de kogezoner, de er anbragt på. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

1.3.4 Fare for snitsår

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skal bruge med ekstrem forsigtighed, og skal altid opbevares i sikkerhed uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke man er forsigtig, kan det føre til personskade eller snitsår.

1.3.5 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke genstande, der kan magnetiseres (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computer, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af det elektromagnetiske felt.

- Brug aldrig apparatet til at opvarme eller som varmekilde i rummet.
- Efter brug skal kogezoneerne og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne). Brug ikke gryderegistreringsfunktionen til at slukke for kogezoneerne, når du har fjernet gryden.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.
- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante i skabe over apparatet. Børn, der kravler op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.
- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over induktionsglasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer så som: - Personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, - bondegårde, - af gæster på hoteller, moteller og andre indkvarteringsmiljøer, - bed and breakfast-type miljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug.
- Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de hele tiden er under opsyn.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

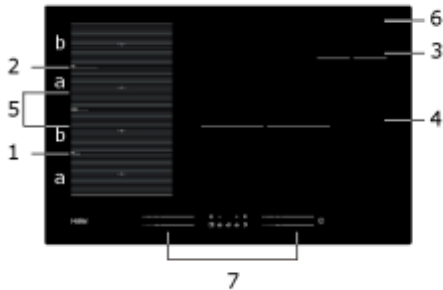
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne bruger-/installationsvejledning for helt at kunne forstå, hvordan den installeres og betjenes korrekt.

Læs installationsafsnittet i forbindelse med installationen.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne bruger-/installationsvejledning til senere reference.

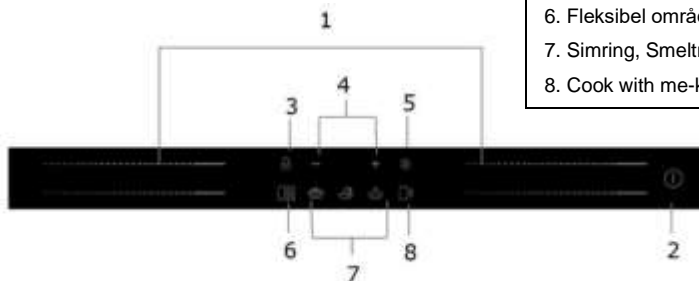
2. Produktintroduktion

2.1 Set ovenfra



1. Maks. 2000/3200 W zone
2. Maks. 2000/3200 W zone
3. Maks. 1400/2000 W zone
4. Maks. 3000/3600 W zone
5. Maks. 3000/3600 W zone
6. Glasplade
7. Kontrolpanel

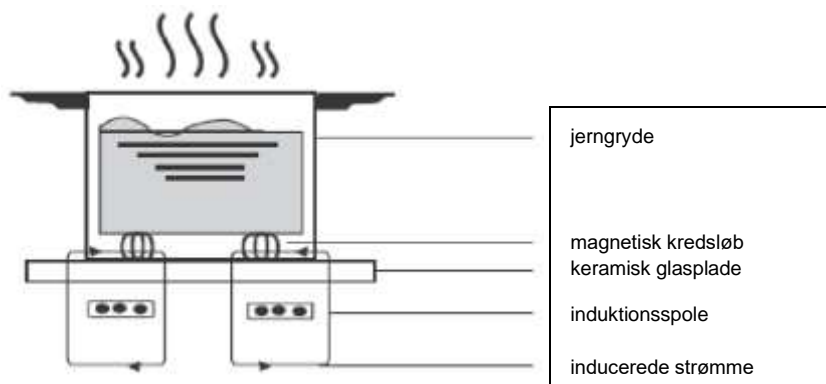
2.2 Kontrolpanel



1. Taster til regulering af varmezone
2. TÆND/SLUK-funktion
3. Kontrol til lås af taster
4. Tidsindstilling
5. Pause-kontrol
6. Fleksibel område-kontrol
7. Simring, Smeltning, Kogning
8. Cook with me-kontrol

2.3 Arbejdsteori

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske felter, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.



2.4 Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.

2.5 Tekniske specifikationer

Kogeplade	HAMTSJ86MC/1
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	7400W
Produktmål (mm)	800X520X56
Indbygningsmål (mm)	750X480

Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

Kogezone	Bunddiameter på induktionskøkkengrej	
	Minimum	Maksimum
1 og 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flekszone	80*	200*400

*For at tillade en korrekt grydetektering skal gryden placeres inden for omkredsen af område «a» eller «b», ikke mellem område «a» og «b».

3. Betjening af produktet

3.1 Touchtaster

- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke ned på dem.
- Brug pudsen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.




3.2 Sådan vælges det rigtige køkkengrej



- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

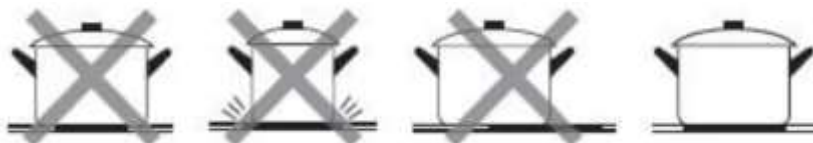


- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod grydens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis ikke du har en magnet:
 1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug gyder med en diameter, der er lige så stor som den valgte zonegrafik. Hvis man bruger en gryde, der er lidt større, så bruges energien ved maksimal effekt. Hvis du bruger en mindre gryde, så kan effekten være mindre end forventet. Kogepladen kan måske ikke opdage en gryde på mindre end 80 mm. Anbring altid gryden i midten af kogezone.


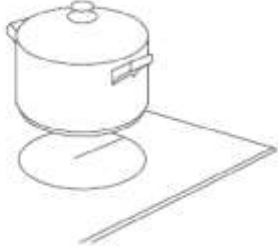
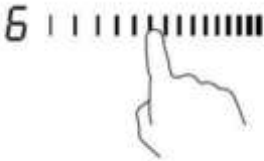
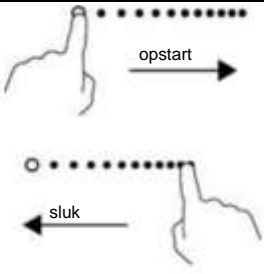


Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.



3.3 Betjening

3.3.1 Start tilberedning

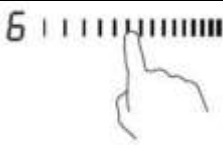

<p>Tryk på TÆND/SLUK-knappen i tre sekunder. Når den er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser "-" eller "—", hvilket angiver, at induktionskogepladen er i standbytilstand.</p>	
<p>Anbring en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sørg for, at bunden af gryden og overflade på kogezone er rene og tørre.	
<p>Rør ved skydetasten til valg af varmezone, og en indikator ved siden af tasten blinker.</p>	
<p>Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skydetasten.</p> <ul style="list-style-type: none">• Hvis ikke du vælger en varmezone inden for 1 minut, så slukkes induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.• Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.	



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Betyder det at:

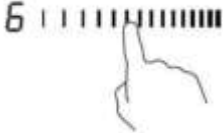

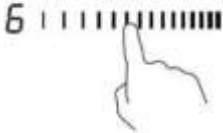

- du ikke har anbragt en gryde på den korrekte kogezone, eller
 - at den gryde, du bruger ikke er egnet til induktionsmadlavning, eller
 - at gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.
- Der sker ikke opvarmning, medmindre der er en egnet gryde på kogezone.
Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis ikke der anbringes en egnet gryde på den.

3.3.2 Afslut madlavningen

<p>Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at slukke.</p>	
<p>Sluk for kogezone ved at trykke på skyderen til "1" Sørg for, at displayet viser "0".</p>	

Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.	
Pas på varme overflader H viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når kogezone er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis man ønsker at opvarme flere gryder, så brug den kogeplade, der stadig er varm.	

3.3.3 Sådan anvendes Boost-funktionen

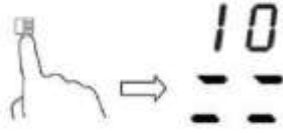
Aktiver boost-funktionen	
Berøring af varmezoneskyderen	
Berøring af skyderen til højre endepunkt. Sørg for, at displayet viser "P".	
Afbrydelse af Boost-funktionen	
Tryk på skyderen til den varmezone, du ønsker at afbryde boost-funktionen.	
Vælg et vilkårligt effektniveau for berøringskontrollen, og Boost-funktionen deaktiveres.	

- Funktionen kan fungere i alle kogezoneerne.
- Kogezone vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige effektindstilling er lig med 0, vil den falde til 14 efter 5 minutter.

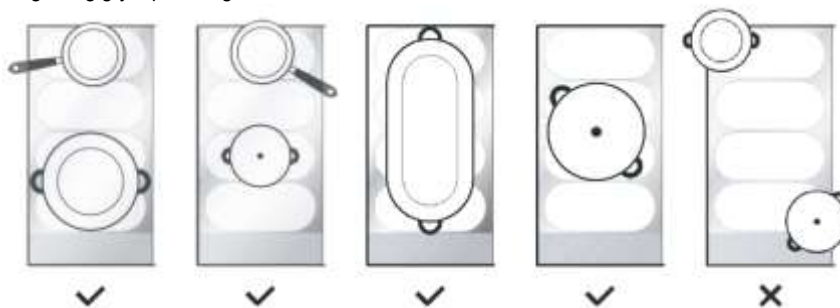
3.3.4 Fleksibelt område

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som fire uafhængige zoner, alt efter madlavningsbehovet til enhver tid.
- Fleksibelt område er lavet af 4 uafhængige induktorer, der kan styres separat to og to. Når du arbejder som en enkelt zone, slukkes den del, der ikke er dækket af kogegrej, automatisk efter et minut.
- For at give en korrekt varmefordeling skal kogegrejet placeres korrekt:

- I vilkårlig del af den fleksible zone, når kogegrejet er mellem 80 og 200 mm.
- I det store område, når kogegrejet er større end 200 mm.


Som stor zone	
<p>For at aktivere det fleksible område som en enkelt stor zone, skal du blot trykke på knappen til det fleksible område.</p>	
<p>Strømindstillingen fungerer som ethvert andet normalt område.</p>	
<p>Effektniveauet er unikt for hele det fleksible område, og det kan helt enkelt vælges ved hjælp af en skyderkontrol</p>	
<p>Hvis gryden flyttes fra den forreste til den bageste del (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye position og bevarer den samme effekt.</p>	
<p>For at tilføje en ekstra gryde skal du deaktivere det fleksible område ved at trykke på den dedikerede knap for at finde kogegrejet.</p>	
Som fire selvstændige zoner	
<p>For at bruge det fleksible område som fire forskellige zoner med to forskellige strømindstillinger skal du ikke aktivere reguleringen af det fleksible område.</p>	

Eksempler på god og dårlig grydeplacering



3.3.5 Simreplade

- Dette område kan indstille effekten efter grydens position.
- Hvis gryden er på bunden af det fleksible område, er effekten indstillet til niveau 1.
- Hvis gryden er i midten af det fleksible område, er effekten indstillet til niveau 10.
- Hvis gryden er på toppen af det fleksible område, er effekten indstillet til niveau 14.

Simreplade	
For at aktivere simrepladeområdet skal du blot trykke på Fleksibelt område-kontrollen i 2 sekunder	
Flyt grydens position, effekten ændres automatisk	
Afbryde simreplade	
Tryk på Fleksibelt område-kontrollen for at slukke for kogezone.	

3.3.6 Låsning af funktionstasterne


- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

Sådan låses funktionstasterne	
Tryk og hold tastelåsen et øjeblik.	Tidsindikatoren viser "Lo".
Sådan låses funktionstasterne op	
Tryk og hold tastelåsen et øjeblik.	





Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

3.3.7 Pausetilstand

- Du kan sætte opvarmningen på pause i stedet for at slukke for kogepladen.
- I Pausetilstand er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK -funktionen deaktiveret.

Sådan går du i pausetilstand	
Tryk kort på Pausekontrollen	Alle indikatorer vil vise "11"
Sådan afsluttes Pause-tilstand,	
Tryk kort på Pause kontrollen.	



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK -funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK -funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

3.3.8 Effektstyringsfunktion

- Der kan indstilles et maksimalt effektforbrugsniveau for induktionskogepladen ved at vælge op til 5 forskellige effektområder.
- Induktionskogeplader kan begrænse sig automatisk til at fungere ved lavere effekt, for at undgå risikoen for overbelastning.

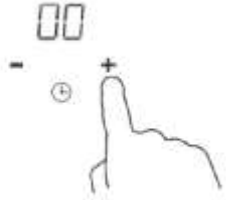

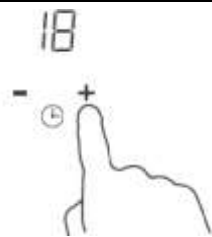
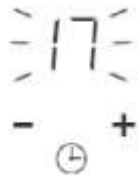

Sådan startes effektstyringsfunktionen	
Tænd for kogepladen, og tryk derefter på knapperne Pause og Lås samtidigt.	Timerindikatoren vil vise "P5", hvilket betyder effektniveau 5., Standardtilstanden er på 7,4 kW
Sådan skiftes til et andet niveau	
Tryk på +/- på timeren 	Der er 5 effektrin, fra "P1" til "p5". Tidsindikatoren viser et af dem. "P1": den maksimale effekt er 2,5kW. "P2": den maksimale effekt er 3,5kW. "P3": den maksimale effekt er 4,5kW. "P4": den maksimale effekt er 5,5kW. "P5": den maksimale effekt er 7,4kW
Bekræft og afslut effektstyringsfunktionen	
Tryk samtidigt på Pause kontrollen og Lås kontrollen for at bekræfte.	Derefter slukkes kogepladen.

3.3.9 Tidsindstilling

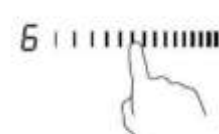
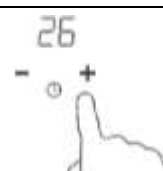
Du kan bruge tidsindstillingen på to forskellige måder:

- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukker timeren ikke nogen kogezone, når den indstillede tid udløber.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er udløbet. Timeren er maksimum 99 min.

a) Sådan bruges timeren som minutpåmindelse

Sørg for, at kogepladen er tændt.	
Tryk på "+" kontrollerne til timeren. Påmindelsesindikatoren begynder at blinke, og der vises "00" på timerdisplayet. Vælg og aktiver derefter en zone ved at trykke på varmezoneskyderen.	
Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" på timeren Tips: Rør "-" eller "+" på timeren én gang for at reducere eller forøge tiden med 1 minut. Tryk og hold "-" eller "+" på timeren for at reducere eller forøge tiden med 10 minutter.	
Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid, og tidsindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Summeren bipper i 30 sekunder, og tidsindikatoren viser "- -", når den indstillede tid er udløbet.	

b) Indstil timeren til at slukke for en kogezone

Indstil én zone	
Berøring af varmezoneskyderen	
Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-" på timeren Tips: Tryk én gang på "-" eller "+" på timeren for at reducere eller forøge tiden med 1 minut. Tryk og hold "-" eller "+" på timeren vil reducere eller forøge tiden med 10 minutter.	

3.3.10 Standardarbejdstid

Automatisk nedlukning er kogepladens sikkerhedsfunktion. Den lukker automatisk, hvis du glemmer af slukke for din madlavning. Standardarbejdstiderne for forskellige effektniveauer vises i nedenstående tabel:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Effektniveau	10	11	12	13	14				
Standardarbejdstid (timer)	4	4	4	2	2				

Når gryden fjernes, stopper kogepladen straks med at varme, og den slukker automatisk efter 2 minutter.



Personer med hjertepacemaker skal rådføre sig med lægen, før de anvender denne enhed.

3.3.11 Cook with me-funktion

Allerførst skal du downloade hOn app og installere på din bærbare enhed. Tilmeld derefter din induktionskogeplade ved at følge instruktionerne direkte fra appen.

For at lave parringen mellem kogepladen og APP, skal du bruge følgende proces:

Tryk på knappen Cook with me i 4 sekunder. Når de 4 sekunder er gået, begynder TIMER-tallene at blinke med PA skrevet på og starter parringsprocessen.



Når wi-fi er TIL: Der vises en prik på højre side af LED'en.

Når WIFI er slukket: Der vises ingen prik

Sådan indstilles "Cook with me"-funktionen	
Vælg fra menuen hOn App-opskrifter eller menuen med specielle programmer. Følg anvisningerne i appen trin for trin, og når du er færdig, sender du parametrene til kogepladen, der skal lave mad til dig.	
Når kogepladen modtager kommandoen fra appen, bipper kogepladen i 2 gange og blinker i et sekund for at vise, at instruktionerne er modtaget. For at starte opskriften skal du trykke på knappen "Cook with me".	
Hvis du ønsker at komme ud af "Cook with me"-funktionen, skal du ændre zonens effektniveau.	

a. TRÅDLØS-PARAMETRE

Teknologi	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maksimal effekt [mW]	1500	1500

b. PRODUKTINFORMATION FOR NETVÆRKSUDSTYR

Produktinformation for netværksudstyr	
Produktets strømforbrug i netværksforbundet standby, hvis alle kablede netværksporte er tilsluttet, og alle trådløse netværksporte er aktiveret:	NA
Sådan aktiveres trådløs netværksport:	For WIFI-aktivering skal du trykke 4 sekunder på knappen "Cook with me".
Sådan deaktiveres en trådløs netværksport:	Deaktiver WIFI ved at trykke 4 sekunder på knappen "Cook with me".

3.3.12 Specialfunktioner



Simre



Smelte



Koge

Sådan indstilles specialfunktion	
Berøring af varmezoneskyderen.	
Simrefunktion er ideel til madlavning af saucer, gryderetter og braiserede retter. Tryk på simretasten, indikatoren vil vise "I"	
Smeltfunktion er den ideelle løsning til at smelte chokolade og smør. Denne funktion hjælper dig med at tilberede alle slags desserter eller saucer. Tryk på smelte-tasten, indikatoren vil vise "II"	
Kogefunktionen er ideel til at koge vand eller enhver væske. Tryk på kogeknappen, indikatoren vil vise "III"	

4. Retningslinjer for madlavning



Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedt spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

4.1 Madlavningstips

- Når maden koger, skal du reducere temperaturindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

4.1.1 Simre, tilberedning af ris

- Simring sker under kogepunktet, ved omkring 85°C, hvor boblerne blot lejlighedsvis stiger til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at overkoge maden. Du bør også tilberede ægbaserede og meljævnedes saucer under kogepunktet.
- Visse opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, der er højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

4.1.2 Bruning af kød

Sådan tilberedes saftige bøffer med smag:

1. Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensl begge sider af kødet med olie. Stænk en lille mængde olie i den varme pande og læg derefter kødet ned på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor tilberedt du ønsker den. Tiderne kan variere mellem 2 - 8 minutter pr. side. Tryk på kødet for at måle, hvor tilberedt det er - jo fastere den føles, jo mere 'gennemstegt' bliver den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør inden servering.

4.1.3 Til lynstegning

1. Vælg en induktionskompatibel fladbundet wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Lynstegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilberedes maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, ændres kogezone til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden og tilsæt din sauce.
6. Rør forsigtigt ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Server straks.

4.2 Registrering af små genstande

Hvis en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller andre mindre genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, aktiverer kogepladen automatisk standby efter 1 minut. Blæseren afkøler kogepladen i yderligere 1 minut.

5. Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun vejledende. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og den mængde, du laver. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Skånsom opvarmning til små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt• Skånsom simring• Langsom opvarmning
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• Hurtig simring• Kogning af ris
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
12- 13	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Kogning af pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none">• Lynstegning• Bruning• Bringe suppe i kog• Koge vand

6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glas (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er varmt (ikke brændende varmt!). 3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af 'varm overflade', men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuresvampe, visse nylonsvampe og skræppe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet. • Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkogning, smeltede madvarer og varm sukkerholdig spild på glasset	<p>Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladsglød, men vær opmærksom på kogezoneernes overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen. 2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab det snavsede eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen. 3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glas' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild så hurtigt som muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarp. Skal bruge med ekstrem forsigtighed, og skal altid opbevares i sikkerhed uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringstasterne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Søb den spildte væske op 3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle. 5. Tænd igen for strømmen til kogepladen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.

7. Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Induktionskogepladen tænder ikke.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se afsnittet "Sådan bruges induktionskogepladen" for anvisninger.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter. Der er anvendt uegnede, slibende skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og udgør ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en køleblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder/pander bliver ikke varme, og "u" vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Centrer gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezoneens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv venligst fejlbogstaverne og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

8. Fejlvisning og inspektion

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. Med denne test er teknikerne i stand til at kontrollere funktionen for flere komponenter uden at adskille eller afmontere kogepladen fra arbejdsfladen.

Fejlfinding

Til zone 1 og 2

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E1,E2,E7,C1	Temperatursensorfejl	Kontakt leverandøren.
E3,E4	IGBT-temperatursensorfejl	Kontakt leverandøren.
EU	Forbindelsen mellem skærmmkortet og hovedkortet er mislykket	Kontakt leverandøren.
EL, EH	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
C3	Temperaturføleren på den keramiske glasplade er høj	Genstart, når kogepladen er kølet af.
C2	IGBT-temperatursensoren er høj	Genstart, når kogepladen er kølet af.

Til zone 3 og 4

1) Fejlkode opstået under kundens brug og løsning.

Fejlkode	Problem	Løsning
Auto-gendannelse		
EL	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
EH	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	
C1,C3	Høj temperatur på keramisk pladesensor.	Vent til temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden.
C2	Høj temperatur på IGBT. (1#)	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.
Ingen automatisk gendannelse		
E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler- -kortslutning.	Kontroller forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E1	Fejl på keramisk pladetemperaturføler- -åben kredsløb.	
E7	Fejl på keramisk pladetemperaturføler—ugyldig.	
E4	IGBT-temperatursensorfejl - kortslutning	Udskift strømforsyningskortet.
E3	IGBT-temperatursensorfejl - åben kredsløb.	

2) Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en lyser ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Strømforsyningskortet til tilbehør og skærmkortet har en sammenkoblingsfejl.	Tjek forbindelsen.	
	Strømforsyningskortet til tilbehør er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort.	
	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Indikatoren for tilberedningstilstand tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er en fejl på blæseren.	Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.	
	Strømforsyningskortet er beskadiget.	Udskift strømforsyningskortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Gryde/pandetypen er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Gryde/pandekte ringskredsløbet er beskadiget, udskift strømforsyningskortet.
	Grydens/pandens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på knappen "TÆND/SLUK" for at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise "u".	Strømforsyningskortet og skærmkortet har en opkoblingsfejl.	Tjek forbindelsen.	
	Displaykortet på kommunikationsdelen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømforsyningskortet.	
Blæsermotoren lyder unormal.	Blæsermotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.
 Skil ikke selv enheden ad for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

9. Installation

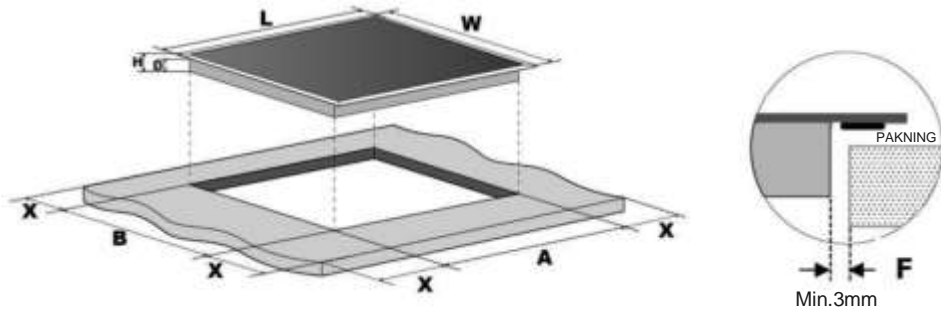
9.1 Valg af installationsudstyr

Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.

Der skal være en afstand på mindst 5 cm omkring hullet i forbindelse med installationen. Sørg for, at køkkenbordstykkelsen er mindst 30 mm. Vælg et varmebestandigt og isoleret køkkenbordsmateriale (Træ og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale må ikke bruges som køkkenbordsmateriale, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.

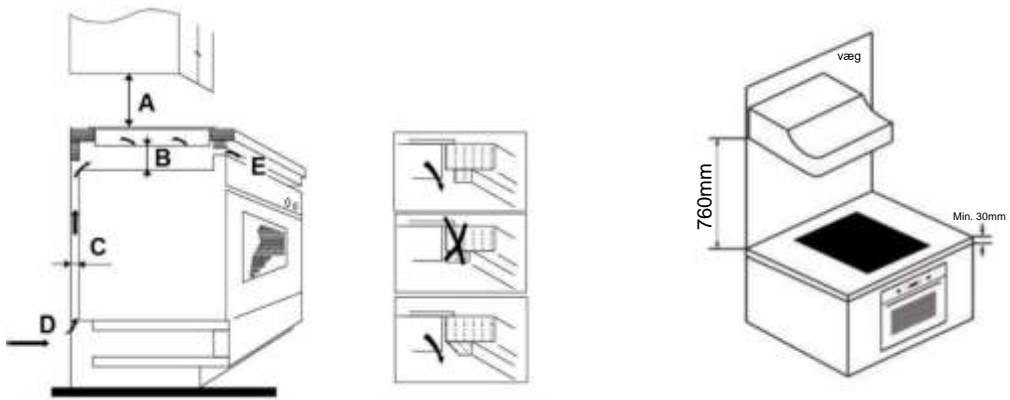


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



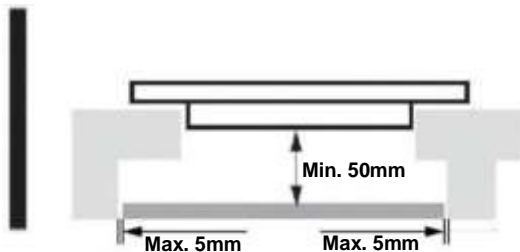
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudgang 5 mm

ADVARSEL: Sikring af tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med den overophedede bund af kogepladen eller at få elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at sætte en træindsats, fastgjort med skruer, i en afstand på mindst 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg kravene nedenfor



Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.



- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plast- eller træmaterialet til møblet, skal modstå temperaturer ikke under 150°C for at undgå, at panelet sætter sig fast.
- Bagvæggen, tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.

9.2 Før du monterer kogepladen, skal du sørge for, at

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale
- Hvis kogepladen monteres oven på en ovn, at den har en indbygget blæser.
- Installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser.
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med det lokale installationsreglement og bestemmelser.
- afbryderkontakten er af en godkendt type med en afstand på mindst 3 mm mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale installationsregler tillader denne variation af kravene)
- Afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret.
- Kontakte de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen.
- bruge varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

9.3 Efter du monterer kogepladen, skal du sørge for, at

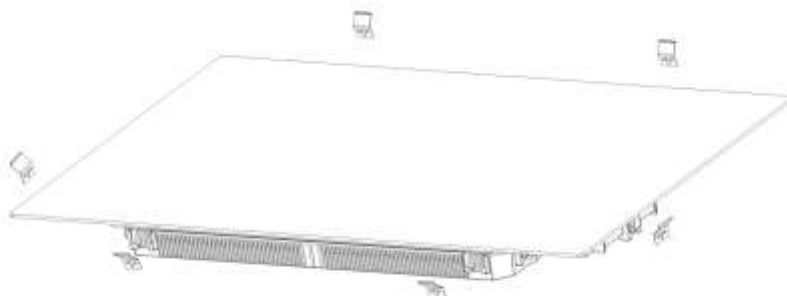
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer
- der er tilstrækkelig strøm af frisk luft ude fra lokalet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladebunden, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

9.4 Før fastgørelsesbeslagene monteres

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på tasterne, der stikker ud fra kogepladen.

9.5 Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at indsætte 6 beslag på bunden af kogepladen (se billede) før montering. Juster beslagets position, så den passer til forskellige bordpladetykkelser.



Beslagene må under ingen omstændigheder røre ved bordpladens indvendige overflader efter montering (se billede).

9.6 Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
2. Kogepladen kan ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige komfuret elektronik
3. Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå beskadigelse skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Der må ikke bruges dampenser.

9.7 Tilslutning af komfuret til elforsyningen



Denne kogeplade må kun tilsluttes elforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter kogepladen til elforsyningen, skal du kontrollere, at:

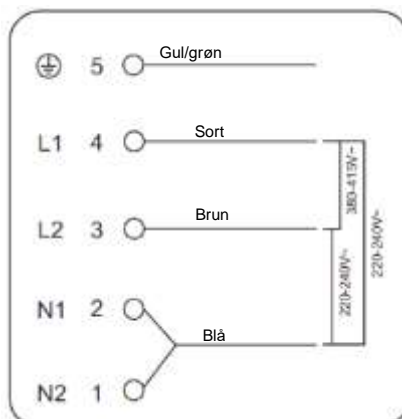
1. Boligens elinstallation er egnet til den effekt, som kogepladen trækker.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. Strømforsyningens kabelsektioner skal kunne modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at slutte kogepladen til elforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

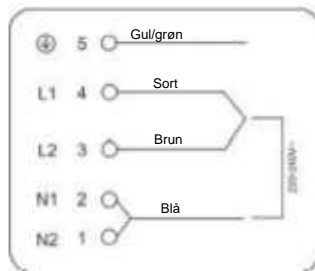
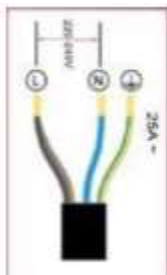
Strømforsyningskablet må ikke berøre varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75 °C på noget tidspunkt.



Spørg en elektriker, om hjemmets ledningsføring er egnet uden ændringer. Alle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.



Hvis det samlede antal varmeenheder for det apparat, du vælger, ikke er mindre end 4, kan apparatet tilsluttes direkte til lysnettet ved en-faset elektrisk tilslutning, som vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal opgaven udføres af eftersalgsforhandleren med specialværktøj for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Kogepladens bundflade og strømledning er ikke tilgængelige efter installation.



BORTSKAFFELSE: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret kommunalt affald. Indsamling af sådant affald separat til særlig behandling er nødvendig.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU vedrørende bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af forkert bortskaffelse.

Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver specialiseret bortskaffelse. Flere oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt, finder du hos den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genanvendelse af dette produkt, bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.

1. Vorwort	276
1.1 Sicherheitshinweise.....	276
1.2 Installation	276
1.2.1 Gefahr von Stromschlägen	276
1.2.2 Gefahr durch Schneiden	276
1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisungen	276
1.3 Betrieb und Wartung	277
1.3.1 Gefahr von Stromschlägen	277
1.3.2 Gesundheitsrisiko	278
1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen	278
1.3.4 Gefahr durch Schneiden	278
1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen	278
2. Produkt-Einführung.....	280
2.1 Ansicht von oben.....	280
2.2 Bedienfeld	280
2.3 Funktionsprinzip	280
2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen	281
2.5 Technische Merkmale	281
3. Betrieb des Produkts.....	281
3.1 Touch-Steuerung.....	281
3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs.....	282
3.3 Verwendung	283
3.3.1 Mit dem Kochen starten	283
3.3.2 Kochen beenden.....	283
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion	284
3.3.4 Flexibler Bereich	284
3.3.5 Französisches Kochfeld.....	286
3.3.6 Tastensperre.....	286
3.3.7 Pausenmodus.....	287
3.3.8 Funktion zur Energieverwaltung	287
3.3.9 Timer-Steuerung	288
3.3.10 Standardbetriebszeiten	290
3.3.11 Cook With Me-Funktion	291
3.3.12 Sonderfunktionen.....	292
4. Kochleitfaden	292
4.1 Kochtipps.....	292
4.1.1 Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis	292
4.1.2 Schnell angebratenes Steak	293
4.1.3 Fr Rührbraten.....	293
4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen	293
5. Temperatureinstellungen	293
6. Pflege und Reinigung	294
7. Hinweise und Tipps	295
8. Ausfallanzeige und Inspektion	296

9. Installation	298
9.1 Auswahl der Installationsausrüstung.....	298
9.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass.....	299
9.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass.....	300
9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden.....	300
9.5 Ausrichtung der Position der Halterung.....	300
9.6 Vorsicht.....	301
9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz.....	301

1. Vorwort

Hiermit erklärt die Candy Hoover Group Srl, dass die Funkausstattung der Richtlinie 2014/53/EU und den einschlägigen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht.

Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse verfügbar:

www.candy-group.com

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

1.2 Installation

1.2.1 Gefahr von Stromschlägen

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

1.2.2 Gefahr durch Schneiden

- Vorsicht - Kanten des Geräts sind scharf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.2.3 Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät entsprechend den vorliegenden Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an ein Stromnetz mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung von der Stromversorgung gewährleistet.

- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zu Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von seinem Service-Mitarbeiter, oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Warnung: Ist die Oberfläche zersplittert oder geborsten, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlag zu vermeiden. Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material decken spannungsführende Teile ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf Kochfeldern ablegen.
- Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Gefahr von Stromschlägen

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder geplatzen Kochfeld. Sollte die Kochfeldoberfläche brechen oder platzen, schalten Sie das Gerät sofort von der Hauptstromversorgung (Wandschalter) ab und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann Stromschlag oder Tod zur Folge haben.

1.3.2 Gesundheitsrisiko

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Jedoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpe) vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller ihres Implantats um Rat fragen, um zu gewährleisten, dass ihre Implantate nicht vom elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

1.3.3 Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während der Benutzung können zugängliche Teile dieses Geräts ausreichend heiß werden, um Verbrennungen hervorzurufen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Halten Sie Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbeachten dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Gefahr durch Schneiden

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nichtbeachten von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

1.3.5 Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es gerade in Betrieb ist. Überkochen verursacht rauchende und fettige Spritzer, die sich entzünden können.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach der Benutzung die Kochzone und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. über die Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder abzuschalten, wenn Sie Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder auf das Gerät zu klettern.
- Verstauen Sie keine Gegenstände, für die sich Kinder interessieren könnten, in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in Räumen, wo das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeiten zur Bedienung des Geräts mindert, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Die unterweisende Person sollte sichergehen, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Mitmenschen bedienen können.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie: -Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Unterkünften - Bed & Breakfasts (B&B) und ähnlichen Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
- Die Heizelemente nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts lassen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

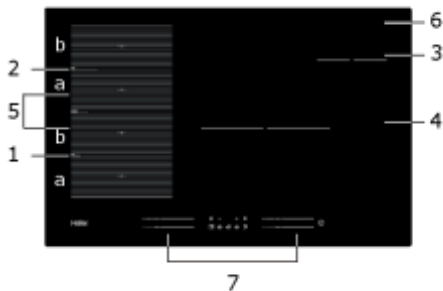
Bitte nehmen Sie sich etwas Zeit, um diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen und sich mit der korrekten Installationsweise und Bedienung vertraut zu machen.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

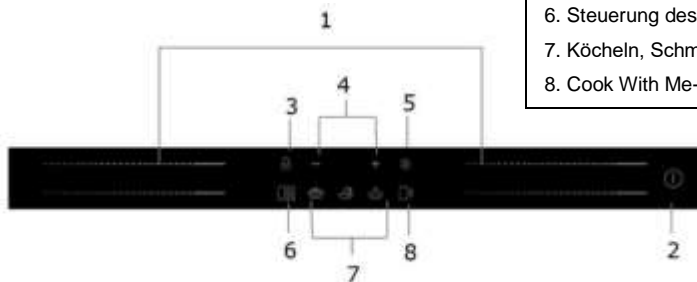
2. Produkt-Einführung

2.1 Ansicht von oben



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. Glasplatte
7. Bedienfeld

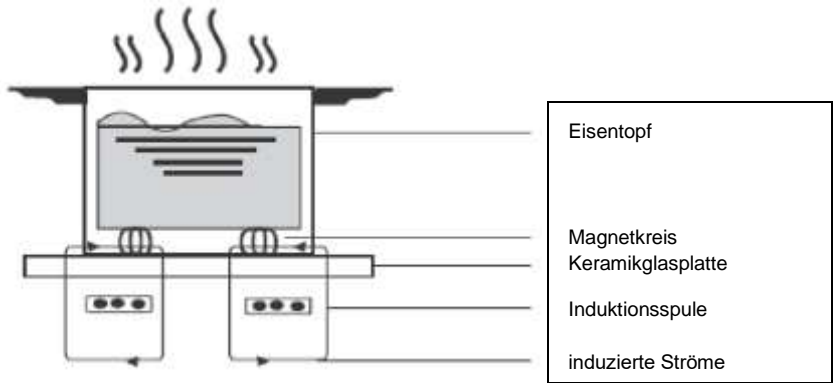
2.2 Bedienfeld



1. Kochzonen Regler Leistungsstärke
2. EIN/AUS-Steuerung
3. Sperrfunktion
4. Timer-Steuerung
5. Pausensteuerung
6. Steuerung des flexiblen Bereichs
7. Köcheln, Schmelzen, Sieden
8. Cook With Me-Steuerung

2.3 Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnologie. Durch elektromagnetische Felder wird die Hitze direkt im Topf erzeugt und nicht indirekt über die Erhitzung der Glasfläche. Das Glas des Kochfeldes wird nur deshalb heiß, weil es vom Topf oder der Pfanne erwärmt wird.



- Eisentopf
- Magnetkreis
- Keramikglasplatte
- Induktionsspule
- induzierte Ströme

2.4 Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie insbesondere auf den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die möglicherweise noch auf dem Induktionskochfeld angebracht ist.

2.5 Technische Merkmale

Kochfeld	HAMTSJ86MC/1
Kochzonen	4 Kochzonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Installierte elektrische Leistung	7400W
Produktgröße (mm)	800X520X56
Einbaugröße (mm)	750X480

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, sodass Spezifikationen und Gestaltung ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

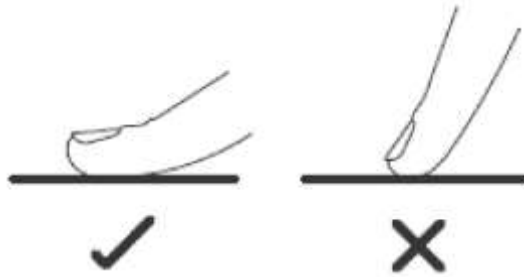
Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum	Maximum
1 & 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flex-Zone	80*	200*400

*Um eine korrekte Erkennung des Topfs zu ermöglichen, sollte er genau innerhalb des Bereichs „a“ oder „b“ platziert werden und nicht dazwischen.

3. Betrieb des Produkts



3.1 Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente sind berührungsempfindlich, d.h. Sie brauchen keinen Druck anzuwenden.
- Benutzen Sie die Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder registrierten Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht durch Gegenstände (z.B. Kochgeschirr oder Kleidung) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Touch-Elemente erschweren.



3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

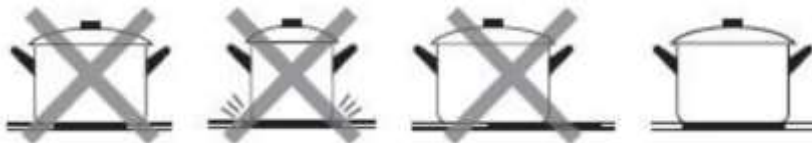


- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden.
Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Topfes oder der Pfanne.
- 
- Ob ein Topf für das Kochen mit Induktion geeignet ist, können Sie auch mit dem so genannten Magnettest herausfinden.
Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Wird der Magnet angezogen, ist der Topf oder die Pfanne für die Induktion geeignet.
 - Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf oder die Pfanne, die Sie prüfen wollen.
 2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist der Topf oder die Pfanne geeignet.
 - Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder gekrümmtem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und genau so groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der genau so groß ist, wie der Umriss auf der ausgewählten Kochzone. Bei Verwendung eines etwas breiteren Topfes wird die Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Energieeffizienz geringer als erwartet sein. Töpfe mit weniger als 80 mm Durchmesser können vom Kochfeld unter Umständen nicht erkannt werden. Stellen Sie den Topf oder die Pfanne immer in die Mitte der Kochzone.


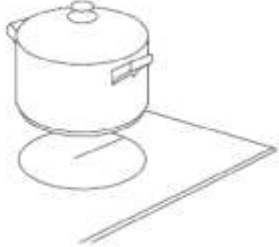
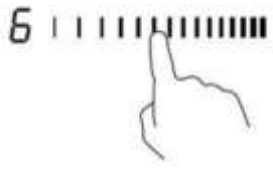
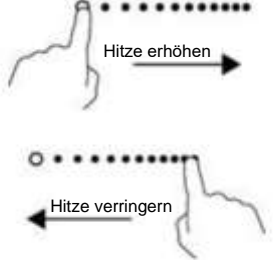


Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab - ziehen Sie Töpfe nicht, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.



3.3 Verwendung

3.3.1 Mit dem Kochen starten

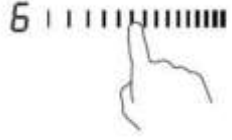

<p>Berühren Sie die EIN/AUS-Steuerung drei Sekunden lang. Nach dem Einschalten des Geräts ertönt ein einmaliger Signalton und die Kochzonen-Auswahlsteuerung zeigt „ - “ oder „ — “ und weist darauf hin, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus geschaltet wurde.</p>	
<p>Stellen Sie einen geeigneten Topf oder Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Topf- oder Pfannenboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind. 	
<p>Bei Berührung des Kochzonen-Auswahlreglers blinkt die Anzeige neben der Taste.</p>	
<p>Wählen Sie die Temperatureinstellung durch Berühren des Auswahlreglers aus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung auswählen, wird das Induktionskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen wieder mit Schritt 1 beginnen. • Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Kochens ändern. 	



Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

Das bedeutet:

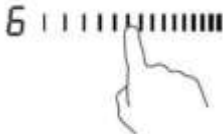



- Sie haben den Topf oder die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder
 - der verwendete Topf oder Pfanne ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder
 - der Topf oder die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.
- Es findet kein Aufheizen statt, bis ein geeigneter Topf oder Pfanne auf der Kochzone erkannt wird. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf oder Pfanne aufgestellt wird.

3.3.2 Kochen beenden

<p>Berühren Sie die Kochzonen-Auswahlsteuerung, um die gewünschte Kochzone auszuschalten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Regler an der linken Seite auf „1“ berühren. Die Anzeige sollte „0“ anzeigen.</p>	

<p>Schalten Sie die ganze Kochfläche durch Berühren der EIN/AUS-Steuerung aus.</p>	
<p>Warnung vor heißer Oberfläche H weist darauf hin, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Das Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion eingesetzt werden. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte, um zusätzliche Töpfe oder Pfannen aufzuheizen.</p>	

3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

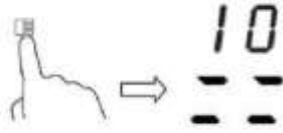
Aktivierung der Boost-Funktion	
<p>Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers</p>	
<p>Berühren Sie den Schieberegler rechts außen. Die Anzeige sollte „P“ anzeigen.</p>	
Löschen der Boost-Funktion	
<p>Berühren Sie den Kochzonen-Auswahlregler für die Kochzone, für die die Boost-Funktion ausgeschaltet werden soll.</p>	
<p>Wählen Sie eine beliebige Leistungsstufe der Touch-Steuerung und die Boost-Funktion wird deaktiviert.</p>	

- Die Funktion kann für alle Kochzonen eingesetzt werden.
- Die Kochzone wird nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgeschaltet.
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung gleich 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 14 zurückgeschaltet.

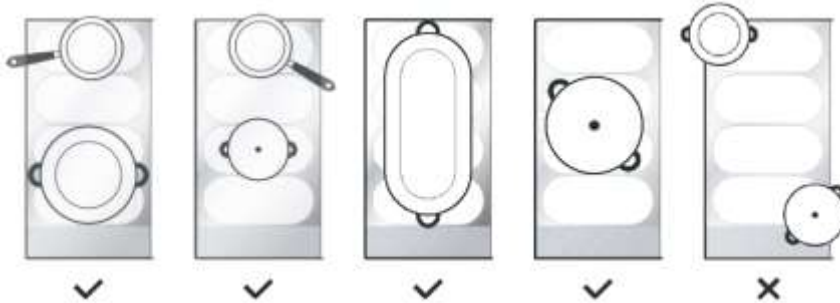
3.3.4 Flexibler Bereich

- Dieser Bereich kann jederzeit als Einzelzone oder als vier unabhängige Zonen genutzt werden, in Übereinstimmung mit Ihren Kochbedürfnissen.
- Der flexible Bereich besteht aus vier unabhängigen Induktoren, die getrennt, je zwei Zonen bedient werden können. Beim Einsatz als Einzelzone wird der Teil, der nicht vom Kochgeschirr abgedeckt wird, automatisch nach einer Minute ausgeschaltet.
- Um eine korrekte Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig platziert werden:

- In jedem Bereich der flexiblen Zone, wenn der Durchmesser des Kochgeschirrs zwischen 80 und 200 mm groß ist.
- Im großen Bereich, wenn das Kochgeschirr größer als 200 mm ist.


Als große Zone	
Um den flexiblen Bereich als einzelne große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die Steuerung des flexiblen Bereichs.	
Die Einstellung der Leistungsstufe funktioniert wie in allen anderen normalen Bereichen.	
Die Leistungsstufe ist für den gesamten flexiblen Bereich gleich und kann über den Schieberegler ausgewählt werden.	
Wenn der Topf von vorn nach hinten verschoben wird (oder umgekehrt), erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die gleiche Leistungsstufe bei.	
Um einen weiteren Topf hinzuzustellen, deaktivieren Sie den flexiblen Bereich und drücken Sie die entsprechende Taste zur Erkennung des Kochgeschirrs.	
Als vier unabhängige Zonen	
Um den flexiblen Bereich als vier verschiedene Zonen mit verschiedenen Leistungsstufen zu nutzen, deaktivieren Sie den flexiblen Bereich über seine Steuerung.	

Beispiele für gute und schlechte Topfplatzierungen



3.3.5 Französisches Kochfeld

- Bei diesem Kochfeld kann die Leistung entsprechend der Position des Topfes eingestellt werden.
- Befindet sich der Topf unten im flexiblen Bereich, ist die Leistung auf Stufe 1 eingestellt.
- Befindet sich der Topf in der Mitte des flexiblen Bereichs, ist die Leistung auf Stufe 10 eingestellt.
- Befindet sich der Topf oben im flexiblen Bereich, ist die Leistung auf Stufe 14 eingestellt.



Französisches Kochfeld	
Um das französische Kochfeld zu aktivieren, drücken Sie einfach 2 Sekunden lang auf die Steuerung für den flexiblen Bereich.	
Wenn Sie den Topf verschieben, wird die Leistungsstufe automatisch geändert.	
Französisches Kochfeld deaktivieren	
Drücken Sie die Taste für den flexiblen Bereich, um die Kochzone auszuschalten.	

3.3.6 Tastensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So werden die Bedienelemente gesperrt	
Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.	Auf der Timer-Anzeige wird der Schriftzug „Lo“ angezeigt
So wird die Tastensperre für die Bedienelemente aufgehoben	
Berühren Sie die Bedienfeldsperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt.	





Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung  gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

3.3.7 Pausenmodus

- Sie können die Hitze pausieren, anstatt das Kochfeld ganz auszuschalten.
- Wenn der Pausenmodus aktiviert wird, sind alle Steuerungen mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

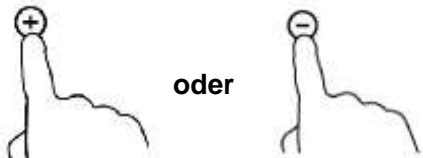
So rufen Sie den Pausenmodus auf	
Berühren Sie kurz die Pausentaste.	Die Anzeigen zeigt „11“ an.
So beenden Sie den Pausenmodus	
Berühren Sie kurz die Pausentaste.	



Wenn das Kochfeld im Spermodus ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme der EIN/AUS-Steuerung  gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld mit der EIN/AUS-Steuerung  jederzeit in den Not-Aus schalten. Sie sollten aber das Kochfeld im nächsten Schritt zuerst entsperren.

3.3.8 Funktion zur Energieverwaltung

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Verbrauchsbereichen zu wählen.
- Induktionskochfelder sind in der Lage, den Verbrauch automatisch zu begrenzen, um auf geringerer Leistungsstufe zu arbeiten und damit das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

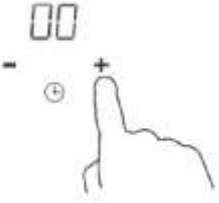
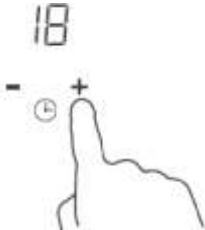
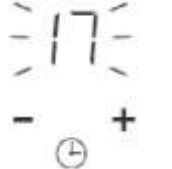
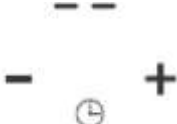
So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf	
Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie dann gleichzeitig die Sperr- und die Pausentaste.	Die Timeranzeige zeigt „P5“ an, was Leistungsstufe 5 bedeutet. Der Standardmodus ist 7,4 kW.
So wechseln Sie zu einer anderen Leistungsstufe	
Drücken Sie +/- des Timers. 	Es gibt 5 Leistungsstufen, von „P1“ bis „p5“. Auf der Timer-Anzeige wird eine von ihnen angezeigt „P1“: Die maximale Leistung beträgt 2,5 kW. „P2“: Die maximale Leistung beträgt 3,5 kW. „P3“: Die maximale Leistung beträgt 4,5 kW. „P4“: Die maximale Leistung beträgt 5,5 kW. „P5“: Die maximale Leistung beträgt 7,4kW.
Bestätigen und Beenden der Energieverwaltungsfunktion	
Drücken Sie zur Bestätigung gleichzeitig die Pausen- und die Sperrtaste.	Dann wird das Kochfeld ausgeschaltet.

3.3.9 Timer-Steuerung

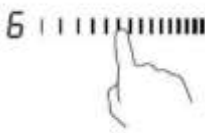

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minute-Minder verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit die jeweilige Kochzone aus.
- Sie können ihn verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten. Der Timer kann auf maximal 99min eingestellt werden.

a) Verwendung des Timers als Minute-Minder

<p>Stellen Sie sicher, dass die Kochfläche eingeschaltet ist.</p>	
<p>Berühren Sie das „+“ des Timers. Die Minder-Anzeige fängt an zu blinken und das Timer-Display zeigt „00“ an. Wählen Sie dann eine Zone aus und aktivieren Sie sie, indem Sie den Schieberegler der Kochzone berühren.</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „-“ oder „+“ ein. Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.</p>	
<p>Sobald die Zeit eingestellt wurde, beginnt die Rückwärtszählung. Auf der Anzeige wird die Restzeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.</p>	

b) Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Eine Zone einstellen	
<p>Berühren des Kochzonen-Auswahlreglers</p>	
<p>Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Timer-Tasten „+“ oder „-“ ein. Hinweis: Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal berühren, um die Zeit um eine Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Berühren Sie die Taste „+“ oder „-“ und halten Sie sie gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen.</p>	

3.3.10 Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für das Induktionskochfeld. Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochzone nach dem Kochen auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen werden in der Tabelle unten dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetrieb Timer (Stunde)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Leistungsstufe	10	11	12	13	14				
Standardbetrieb Timer (Stunde)	4	4	4	2	2				

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Heizfunktion sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Benutzung dieses Geräts ihren Arzt um Rat fragen.

3.3.11 Cook With Me-Funktion

Laden Sie zunächst die hOn-App herunter und installieren Sie sie auf Ihrem Handy oder Tablet. Melden Sie dann Ihr Induktionskochfeld an, indem Sie den Anweisungen direkt in der App folgen.

Gehen Sie wie folgt vor, um das Kochfeld mit der APP zu koppeln:

Drücken Sie 4 Sekunden lang die „Cook With Me“-Taste. Nach den vier Sekunden beginnt die Ziffer des TIMERS zu blinken, auf der PA steht, und der Kopplungsprozess wird gestartet.



Wenn das WLAN eingeschaltet ist: Rechts neben der LED wird ein Punkt angezeigt.

Wenn das WLAN ausgeschaltet ist: Es wird kein Punkt angezeigt.

So stellen Sie die Cook With Me-Funktion ein	
Wählen Sie in der hOn-App Rezepte oder Sonderprogramme aus. Folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen der App, und senden Sie anschließend die Parameter an das Kochfeld, das für Sie kochen wird.	
Wenn das Kochfeld den Befehl von der App empfängt, piept es zweimal und blinkt eine Sekunde lang, um anzuzeigen, dass die Anweisungen empfangen wurden. Drücken Sie die Cook With Me-Taste, um mit dem Garen des gewählten Rezepts zu beginnen.	
Wenn Sie die Cook With Me-Funktion beenden möchten, ändern Sie die Leistungsstufe der Kochzone.	

a. WLAN-PARAMETER

Technologie	WLAN	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maximale Leistung [mW]	1500	1500

b. PRODUKTINFORMATIONEN FÜR VERNETZTE GERÄTE

Produktinformationen für vernetzte Geräte	
Stromverbrauch des Produkts im vernetzten Standby-Modus, wenn alle verkabelten Netzwerkanschlüsse verbunden und alle drahtlosen Netzwerkanschlüsse aktiviert sind:	NA
So aktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur WiFi-Aktivierung drücken Sie 4 Sekunden lang die „Cook With Me“-Taste.
So deaktivieren Sie einen drahtlosen Netzwerkanschluss:	Zur WiFi-Deaktivierung drücken Sie 4 Sekunden lang die „Cook With Me“-Taste.

3.3.12 Sonderfunktionen



Köcheln



Schmelzen



Kochen

So stellen Sie die Sonderfunktion ein	
Berühren Sie den Auswahlregler der Kochzone.	
Die Funktion für leichtes Köcheln ist ideal zum Garen von Soßen, Eintöpfen und Schmorgerichten geeignet. Drücken Sie Taste für Köcheln, die Anzeige zeigt „I“ an.	
Die Funktion zum Schmelzen ist die ideale Lösung zum Schmelzen von Schokolade und Butter. Mit dieser Funktion können Sie alle Arten von Desserts oder Saucen zubereiten. Drücken Sie Taste für Schmelzen, die Anzeige zeigt „II“ an.	
Die Kochfunktion ist ideal zum Aufkochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Drücken Sie die Kochtaste, die Anzeige zeigt "III" an.	

4. Kochleitfaden



Vorsicht beim Frittieren; Öl und Fett werden sehr schnell erhitzt, insbesondere bei Verwendung der PowerBoost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen werden Öl und Fett spontan entzündet, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

4.1 Kochtipps

- Wenn das Essen aufkocht, die Temperatur runterschalten.
- Durch Verwendung eines Deckels wird die Garzeit reduziert und durch Bewahrung der Wärme Energie gespart.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett auf ein Minimum, um die Garzeiten zu verringern.
- Starten Sie das Kochen bei einer hohen Temperatur und schalten Sie die Temperatur runter, wenn das Essen erwärmt wurde.

4.1.1 Auf kleiner Flamme kochen, Garen von Reis

- Ein schonendes Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85°C, wenn die ersten Blasen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Hierin liegt das Geheimnis für köstliche Suppen und Eintöpfe, weil sich das Aroma ohne zu verkochen entfalten kann. Sie sollten Gerichte auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine Temperatur, die über der niedrigsten Stufe liegt, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

4.1.2 Schnell angebratenes Steak

So wird Ihr Steak schön saftig:

1. Das Fleisch etwa 20 Minuten vor der Zubereitung bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Das Steak nur einmal während des Garens wenden. Die exakte Garzeit ist von der Dicke des Steaks und von der gewünschten Garung abhängig. Die Zeit variiert zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um die Garstufe festzustellen - je härter es ist, umso „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren schön zart wird.

4.1.3 Für Rührbraten

1. Wählen Sie eine kompatible Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und das notwendige Kochgeschirr vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse an. Wenn es heiß und noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig durch, um sicherzustellen, dass sie alle erwärmt werden.
7. Sofort servieren.

4.2 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nicht magnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurden, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in Standby. Der Lüfter kühlt die Temperatur des Induktionskochfeldes für eine weitere Minute ab.

5. Temperatureinstellungen

Die Einstellungen unten sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie dem Kochgeschirr und der Menge von Lebensmitteln, die zubereitet werden sollen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen herauszufinden.

Temperatureinstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Sanfte Erwärmung für kleine Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln die schnell anbrennen • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen / Pancakes
12- 13	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Pasta /Teigwaren kochen
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

6. Pflege und Reinigung

Was?	Wie das funktioniert?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Streifen, Flecken von Lebensmitteln oder übergekochte nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Einen Kochfeld-Reiniger auftragen, wenn das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!) 3. Mit einem sauberen Lappen oder Papiertuch abspülen und trockenwischen. 4. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung auf dem Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann trotzdem heiß sein! Seien Sie besonders vorsichtig. • Scharfe Scheuerschwämme, Nylon-Scheuerschwämme und raue/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob der Reiniger oder Scheuerschwamm für das Kochfeld geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: das Glas kann dadurch Flecken bekommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	<p>mit einem Pfannenwender, Spachtel oder einer Rasierklinge für Induktionskochfelder aus Glas sofort entfernen. Achten Sie dabei immer auf heiße Kochzonen-Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter für die Kochfläche an der Wand ausschalten. 2. Die Klinge oder das Utensil in einem 30°-Winkel festhalten und die Verschmutzung abkratzen und in einen kühlen Bereich der Kochfläche verschieben. 3. Die Verschmutzung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch reinigen. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter Punkt „Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie die Flecken, die durch das Schmelzen oder die zuckerhaltigen, übergekochten Lebensmittel entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, kann es schwerer sein, sie zu entfernen oder die Glasoberfläche kann dauerhaft beschädigt werden. • Gefahr durch Schneiden: wenn die Schutzhülle entfernt wird, ist die Klinge eines Glasschabers messerscharf. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Überschwappen auf die Touch-Bedienungen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Netzschalter auf dem Kochfeld ausschalten. 2. Die übergeschwappte Flüssigkeit aufnehmen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Mit einem Papiertuch ganz trockenwischen. 5. Den Strom auf dem Kochfeld wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann einen Piepton erzeugen und sich selbst abschalten, die Touch-Bedienungen können funktionsuntüchtig sein, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken gewischt wurde, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

7. Hinweise und Tipps

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienungen sprechen nicht an.	Die Bedienungen sind gesperrt.	Die Tastensperre der Bedienelemente aufheben. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfeldes“ für Anweisungen.
Die Touch-Bedienungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Bedienelementen liegen, oder Sie benutzen die Fingerspitzen, um die Bedienelemente zu berühren.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird „u“ angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

8. Ausfallanzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld zu demontieren oder aus der Arbeitsfläche auszubauen.

Fehlerbehebung

Für Zone 1 und 2

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
E1,E2,E7,C1	Temperatursensor defekt	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
E3,E4	IGBT-Temperatursensor defekt.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
EU	Die Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Hauptplatine ist ausgefallen.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller.
EL,EH	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
C3	Temperatursensor der Keramikglasplatte ist zu hoch	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
C2	IGBT-Temperatursensor zu hoch.	Bitte neu starten, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt ist.

Für Zone 3 und 4

1) Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf und Lösung;

Störungscode	Problem	Lösung
Auto-Recovery		
EL	Die Versorgungsspannung liegt oberhalb der Nennspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, wenn die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	
C1, C3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.
C2	Hohe Temperatur des IGBT. (1#)	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
Keine Auto-Recovery		
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - offener Stromkreis.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - ungültig.	
E4	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.
E3	IGBT-Temperatursensor defekt - offener Stromkreis.	

2) Spezifische Störung und Lösung

Ausfall	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Kein Strom vorhanden.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Zusatzstromplatine und die Displayplatine sind ausgefallen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Zusatzplatine aus.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Tasten funktionieren nicht, oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter ist etwas nicht in Ordnung.	Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.	
Die Heizung stoppt während des Betriebs plötzlich und die Anzeige blinkt „u“.	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
	Topf oder Pfanne vom falschen Typ.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltung für die Topferkennung ist beschädigt, ersetzen Sie die Leistungsplatine.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
Der Herd ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät neu zu starten.		
Heizzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) zeigen „u“ an.	Die Stromversorgungsplatine und die Displayplatine sind fehlerhaft angeschlossen.	Überprüfen Sie den Anschluss.	
	Die Anzeige des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Lüftermotor hört sich unnormal an.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

Die beschriebenen Punkte sind die Beurteilung und Inspektion üblicher Fehler.

Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

9. Installation

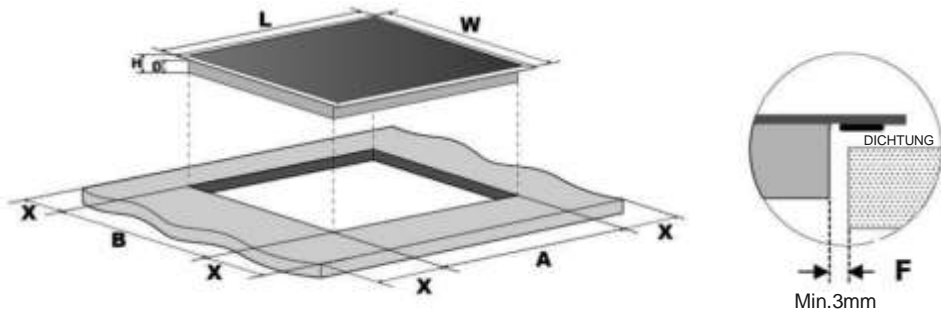
9.1 Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für Installations- und Anwendungszwecke sollten um das Loch herum mindestens 5 cm Platz gelassen werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsplattenmaterial (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen Stromschlag und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

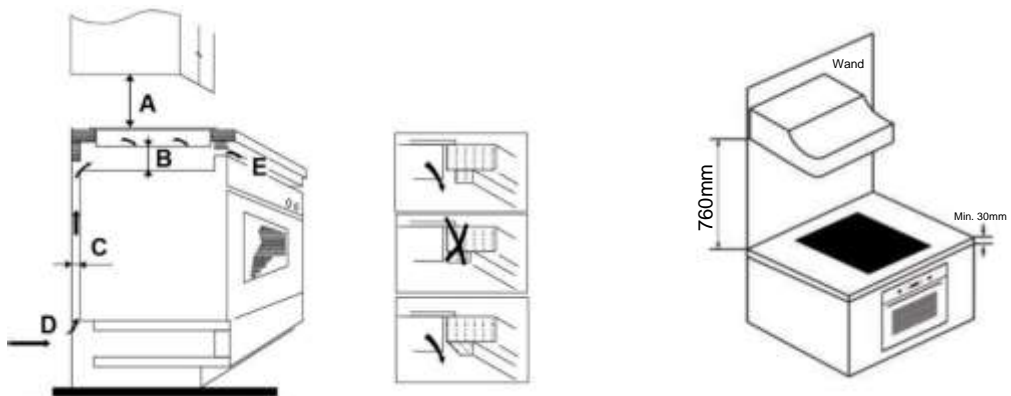


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in jedem Fall gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt



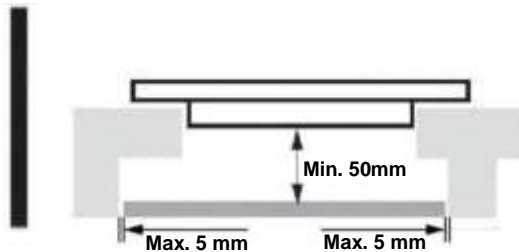
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem darüber liegenden Schrank sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteintritt	Luftaustritt5mm

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet wird und dass der Lufteintritt und -austritt nicht behindert werden. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag zu vermeiden, muss eine Holzeinlage mit einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfelds mit Schrauben fixiert werden. Beachten Sie die folgenden Anforderungen



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungslöcher. Sie MÜSSEN beim Einsetzen des Kochfelds sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.



- Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150°C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten.

9.2 Bevor Sie das Kochfeld installieren, stellen Sie sicher, dass

- Die Arbeitsfläche rechteckig und eben ausgerichtet ist, und dass keine strukturellen Bauteile den Platzbedarf einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen mit einem eingebauten Lüfter ausgestattet ist.
- Die Installation mit allen Abstandsanforderungen und anwendbaren Normen und Vorschriften übereinstimmt.
- Ein geeigneter Trennschalter mit vollständiger Trennung vom Stromnetz in der Festverdrahtung integriert ist, in Übereinstimmung mit den lokalen Regeln und Vorschriften über die Montage und Positionierung der Verdrahtung.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm als Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen] Leitern aufweisen, wenn die lokalen Verdrahtungsregeln hierfür eine Variante der Anforderungen vorsehen) gewährleisten.
- Der Trennschalter ist für den Benutzer bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich.
- Wenden Sie sich an die lokalen Baubehörden und konsultieren Sie die geltenden Gesetzesvorschriften, wenn Sie Zweifel bezüglich der Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandoberflächen um das Kochfeld herum.

9.3 Nachdem Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

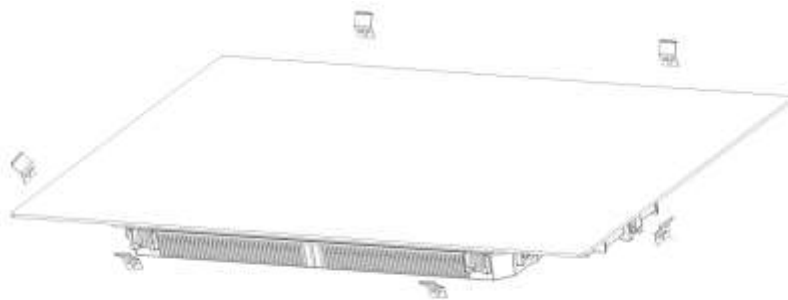
- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb der Schränke zur Unterseite des Kochfeldes vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, ein Hitzeschutz unterhalb der Basis des Kochfeldes installiert wurde.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

9.4 Bevor die Befestigungsbügel positioniert werden

Die Einheit sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung) aufgestellt werden. Wenden Sie keine Kraft auf die Bedienelemente des Kochfeldes an.

9.5 Ausrichtung der Position der Halterung

Fixieren Sie das Kochfeld vor der Installation mit den 6 angeschraubten Halterungen am Boden (siehe Abbildung) an der Arbeitsplatte. Passen Sie die Position der Halterungen den unterschiedlichen Plattendicken an.



Auf keinen Fall dürfen sich die Halterungen nach der Montage mit den Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Bild).

9.6 Vorsicht

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unsere Kundendienstmitarbeiter stehen Ihnen zu Diensten. Bitte führen Sie den Vorgang nie selbst aus.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte sollte so installiert werden, dass eine bessere Hitzestrahlung gewährleistet und die Zuverlässigkeit verbessert werden kann.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche sollten hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwich-Ebene und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

9.7 Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie dass:

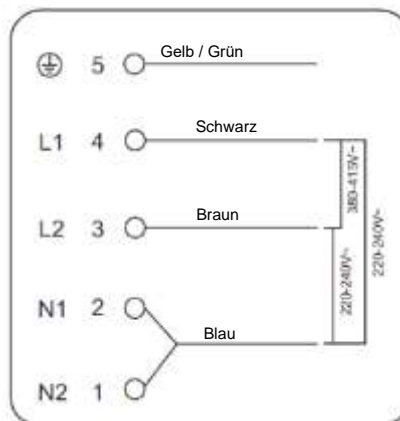
1. Das Hausstromnetz für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet ist.
2. Die Spannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Der Querschnitt des Stromkabels für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet ist.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungseinrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, dies kann zu Überhitzung und Brand führen.

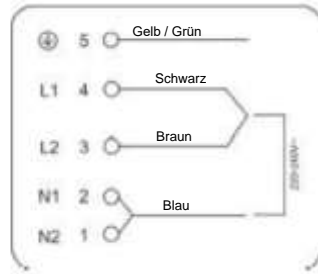
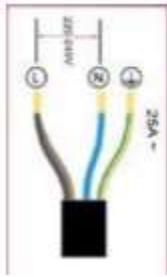
Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle auf über 75°C ansteigen kann.



Überprüfen Sie mit einem Elektroinstallateur, ob das Hausstromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.



Wenn das von Ihnen gewählte Gerät insgesamt nicht weniger als 4 Heizzonen hat, kann es wie unten dargestellt über einen einphasigen Stromanschluss direkt an die Stromversorgung angeschlossen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, müssen die Arbeiten von einem Kundendienst-Vertreter mit den entsprechenden Werkzeugen durchgeführt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wurde, muss ein allpoliger Leistungsschalter installiert werden, mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Stromanschluss korrekt hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Netzkabel ist regelmäßig zu kontrollieren und darf nur von zugelassenem Servicepersonal ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach dem Einbau nicht zugänglich.



ENTSORGUNG: Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Diese Art von Abfall muss getrennt gesammelt und einer besonderen Abfallbehandlung unterzogen werden.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls verursacht werden, wenn es auf eine falsche Art und Weise entsorgt wird.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden.

Dieses Gerät muss durch spezialisierte Betriebe entsorgt werden. Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Für weitere Informationen über die Behandlung, Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder an das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

1. Esipuhe	305
1.1 Turvallisuusvaroitukset.....	305
1.2 Asennus	305
1.2.1 Sähköiskuvaara	305
1.2.2 Viiltovaara	305
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita	305
1.3 Käyttö ja kunnossapito	306
1.3.1 Sähköiskuvaara	306
1.3.2 Terveysvaara	307
1.3.3 Kuumen pinnan vaara.....	307
1.3.4 Viiltovaara	307
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita	307
2. Tuotteen esittely	309
2.1 Ylänäkö.....	309
2.2 Ohjauspaneeli	309
2.3 Toimintatapa.....	309
2.4 Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa	310
2.5 Tekniset tiedot.....	310
3. Tuotteen toiminta	310
3.1 Kosketusohjaimet.....	310
3.2 Oikean keittiöastian valitseminen	311
3.3 Käyttöohje	312
3.3.1 Aloita kypsennys	312
3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen	312
3.3.3 Tehostuksen käyttö.....	313
3.3.4 Joustava alue.....	313
3.3.5 French Plaque -alue.....	315
3.3.6 Ohjauslaitteiden lukitseminen	315
3.3.7 Taukotila	316
3.3.8 Tehonhallintatoiminto.....	316
3.3.9 Ajustimen hallinta.....	317
3.3.10 Oletusarvoiset toiminta-ajat	319
3.3.11 Cook with me -toiminto	320
3.3.12 Erikoistoiminnot.....	321
4. Ruoanvalmistusohjeet	321
4.1 Vinkkejä ruoanlaittoon.....	321
4.1.1 Haudutus, riisin keittäminen.....	321
4.1.2 Lihan paistopinta.....	322
4.1.3 Vokkaus	322
4.2 Pienten esineiden havaitseminen.....	322
5. Kuumuusasetukset	322
6. Hoito ja puhdistus	323
7. Vinkit ja vihjeet	324
8. Virhenäyttö ja tarkastus	325

9.	Asennus.....	327
9.1	Asennuslaitteiden valinta.....	327
9.2	Varmista ennen keittotason asennusta, että	328
9.3	Varmista keittotason asennuksen jälkeen, että	329
9.4	Ennen kiinnityskannakkeiden asentamista.....	329
9.5	Kannakkeen asennon säätäminen	329
9.6	Huomautukset	330
9.7	Keittotason kytkeminen verkkovirtaan.....	330

1. Esipuhe

Candy Hoover Group Srl ilmoittaa täten, että radiolaitteet ovat direktiivin 2014/53/EU ja asiaan liittyvien lakisääteisten vaatimusten mukaisia (UKCA-markkinoilla).

Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen koko teksti on saatavilla Internet-osoitteessa:

www.candy-group.com

1.1 Turvallisuusvaroitukset

Sinun turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen kuin käytät keittotasoa.

1.2 Asennus

1.2.1 Sähköiskuvaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkeäntä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

1.2.2 Viiltovaara

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.

- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltoedustaja tai vastaava ammattitaitoinen henkilö vaaran välttämiseksi.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaa jännitteisiä osia.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Älä puhdisti keittotasoa höyrypesurilla.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS: tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
- Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: valvoton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

1.3 Käyttö ja kunnossapito

1.3.1 Sähköiskuvaara

- Älä valmista ruokaa rikkinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.

- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

1.3.2 Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Sydämentahdistimen tai muun sähköisten implanttien (esim. insuliinipumput) omaavan henkilön on kuitenkin ennen laitteen käyttöä otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan varmistamaan, että sähkömagneettiset kentät eivät vaikuta hänen implantiinsa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

1.3.3 Kuuman pinnan vaara

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.
- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittoastian olla kontaktissa induktiolasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset poissa.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien keittoalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

1.3.4 Viiltovaara

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.

- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketushallintalaitteilla). Älä luota pannun tunnistustoiminnon kytkevän pois päältä keittoalueen, kun kattila tai pannu poistetaan siitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on sahalaitaisia reunoja, tai vedä pannuja induktiolasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa olosuhteissa, kuten: -työntekijöiden keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; -maatalot; -hotellit, motellit ja muut asuinalueet; -aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.
- VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheltä, ellei jatkuvaa valvontaa ole.

Onnittelut

uuden induktiokaitotason hankinnasta.

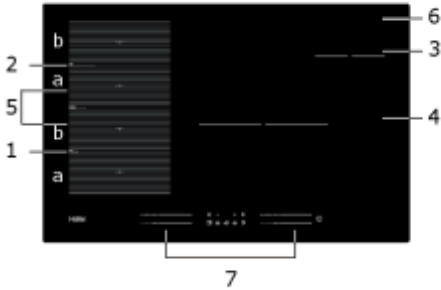
Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöohjeen/asennusoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät, miten se asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Katso asennusohjeet asennusosasta.

Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet/asennusohjeet myöhempää käyttöä varten.

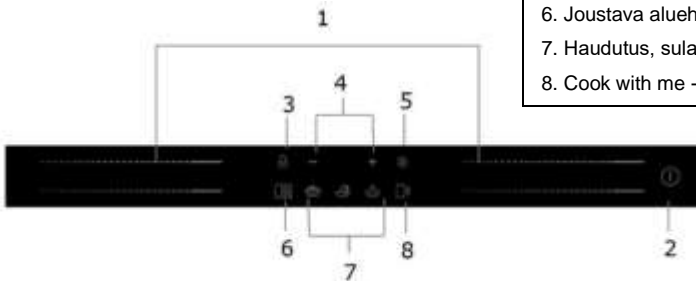
2. Tuotteen esittely

2.1 Ylänäkymä



1. Enintään 2000/3200 W:n alue
2. Enintään 2000/3200 W:n alue
3. Enintään 1400/2000 W:n alue
4. Enintään 3000/3600 W:n alue
5. Enintään 3000/3600 W:n alue
6. Lasilevy
7. Ohjauspaneeli

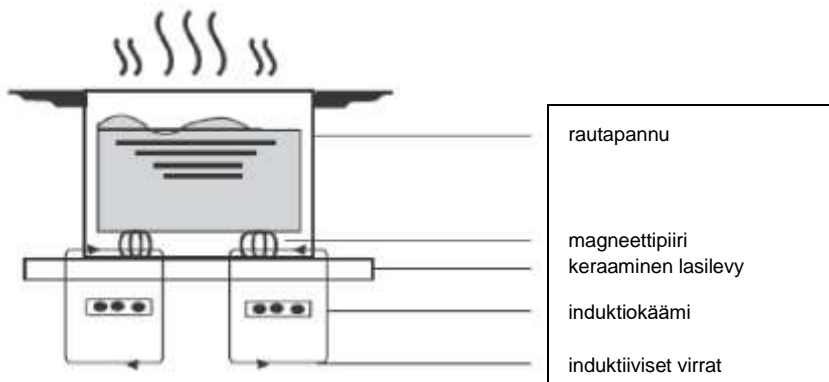
2.2 Ohjauspaneeli



1. Lämmitysalueen valintaohjaimet
2. PÄÄLLE/POIS-ohjaus
3. Lukituksen ohjaus
4. Ajustimen hallinta
5. Taukojen ohjaus
6. Joustava aluehallinta
7. Haudutus, sulatus, keittäminen
8. Cook with me -säädin

2.3 Toimintatapa

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisilla kentillä, jotka tuottavat lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.



2.4 Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.

2.5 Tekniset tiedot

Keittotaso	HAMTSJ86MC/1
Ruoanlaittoalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50 Hz tai 60 Hz
Asennettu sähkövirta	7400W
Tuotteen koko (mm)	800X520X56
Sisämitat (mm)	750 X 480

Paino ja mitat ovat arvioita Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

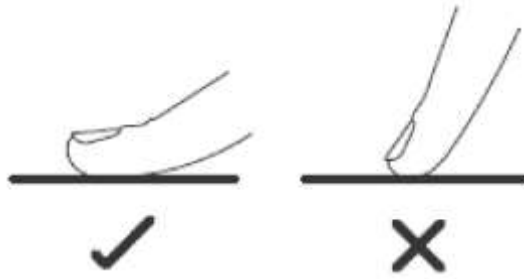
Keittoalue	Induktiokaitotason perushalkaisija	
	Vähintään	Enintään
1 ja 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Joustovyöhyke	80*	200*/400

* Jotta kattilan havaitseminen voidaan tehdä oikein, se on sijoitettava alueen a tai b sisäpuolelle, ei alueiden a ja b välille.

3. Tuotteen toiminta

3.1 Kosketusohjaimet

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.




3.2 Oikean keittiöastian valitseminen



- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.

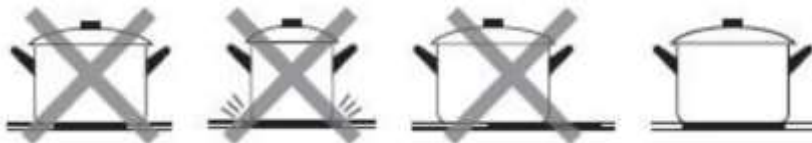


- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
 - Laita hieman vettä pannuun, jonka haluat tarkistaa.
 - Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiota varten: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva alusta.



Varmista, että pannun pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin keittoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suuremmalla pannulla energiaa käytetään maksimitehokkuudella. Jos käytät pienempää pannua, hyötysuhde voi olla odotettua pienempi. Keittotaso ei ehkä havaitse pannua, jonka halkaisija on alle 80 mm. Keskitä pannu aina paistoalueelle.


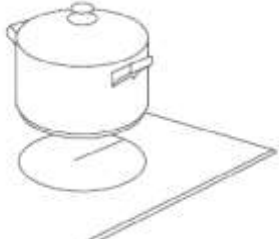
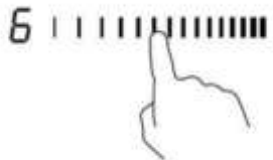
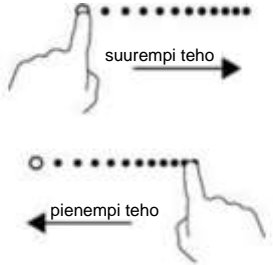


Nosta aina pannu induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska pannu voi naarmuttaa lasia.



3.3 Käyttöohje

3.3.1 Aloita kypsennys

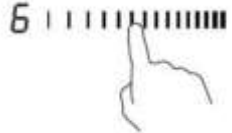

<p>Kosketa PÄÄLLE/POIS-ohjausta kolme sekuntia. Kun virta on kytketty päälle, sumneri antaa äänimerkin kerran, kaikissa näytöissä näkyy "-" tai "—", mikä osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan.</p>	
<p>Aseta sopiva pannu haluamallasi ruoanlaittoalueelle.</p> <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pannun pohja ja ruoanlaittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.	
<p>Kun kuumennusalueen liukusäädintä kosketaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.</p>	
<p>Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä.</p> <ul style="list-style-type: none">• Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava alusta vaiheessa 1.• Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.	



Jos näytöllä vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa, että:

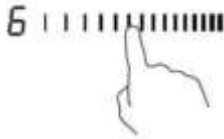

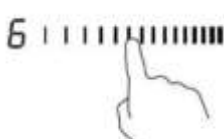

- et ole laittanut pannua oikealle ruoanlaittoalueelle tai
 - käyttämäsi pannu ei sovellu ruoanvalmistukseen tai
 - pannu on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty kunnolla ruoanlaittoalueelle.
- Kuumennusta ei tapahdu, ellei ruoanlaittoalueella ole sopivaa pannua.
Näyttö sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua, jos sille ei ole asetettu sopivaa pannua.

3.3.2 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

<p>Kosketa lämmitysalueen valintaohjainta, jonka haluat sammuttaa.</p>	
<p>Sammuta keittoalue koskettamalla liukusäädin asentoon "1". Varmista, että näytössä näkyy "0".</p>	

<p>Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-ohjainta.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja "H" osoittaa, mikä ruoanlaittoalue on liian kuuma kosketeltavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja, käytä vielä kuumaa levyä.</p>	

3.3.3 Tehostuksen käyttö

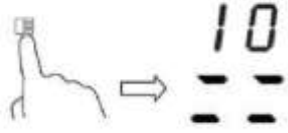
Aktivoi tehostustoiminto	
<p>Kosketa kuumennusalueen liukusäädintä</p>	
<p>Kosketa liukusäätimen oikeaa päätä. Varmista, että näytössä näkyy "P".</p>	
Tehostustoiminnon peruuttaminen	
<p>Kosketa sitä lämmitysalueen liukusäädintä, jonka tehostuksen haluat peruuttaa.</p>	
<p>Valitse mikä tahansa liukusäätimen tehotaso, ja tehostustoiminto poistuu käytöstä.</p>	

- Toiminto on käytettävissä kaikilla ruoanlaittoalueilla.
- Keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen tehoasetus vastaa 0:aa, se laskee arvoon 14 viiden minuutin kuluttua.

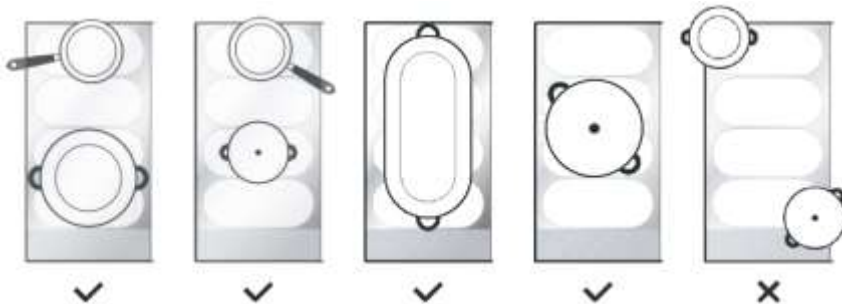
3.3.4 Joustava alue

- Tätä aluetta voidaan käyttää ruoanlaittoarpeiden mukaisesti yhtenä alueena tai neljän erillisenä alueena.
- Joustava alue on tehty 4 itsenäisestä induktiokelasta, joita voidaan ohjata erikseen kahden kelan sarjoissa. Kun käytössä on yksi alue, se osa, joka ei ole astian peittämä, kytkeytyy automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua.
- Oikea lämmönjakelu edellyttää, että astiat on sijoitettu oikein:

- missä tahansa joustavan osan aluetta, kun astia on 80–200 mm
- isolla alueella, kun astia on yli 200 mm.


Yksi suuri vyöhyke	
<p>Voit ottaa joustavan alueen käyttöön yhtenä suurena vyöhykkeenä painamalla joustavan alueen painiketta.</p>	
<p>Tehoasetus toimii kuin mikä tahansa muu normaali alue.</p>	
<p>Tehotaso on yksilöllinen koko joustavalle alueelle, ja se voidaan valita liukusäätimellä.</p>	
<p>Jos astia siirretään edestä takaosaan (tai päinvastoin), joustava alue havaitsee automaattisesti uuden sijainnin ja pitää saman tehon.</p>	
<p>Jos haluat lisätä uuden astian, kytke joustava alue pois käytöstä painamalla toiminnolle varattua painiketta. Näin keittotaso havaitsee keittoastian.</p>	
Neljä erillistä aluetta	
<p>Jos haluat käyttää joustavaa aluetta neljänä eri vyöhykkeenä, joilla on kaksi eri tehoasetusta, älä aktivoi joustavaa aluehallintaa.</p>	

Esimerkkejä astioiden hyvästä ja huonosta sijoittamisesta



3.3.5 French Plaque -alue

- Tällä alueella teho voidaan asettaa astian sijainnin mukaan.
- Jos astia on joustavan alueen alaosassa, teho asetetaan tasolle 1.
- Jos astia on keskellä joustavaa aluetta, teho asetetaan tasolle 10.
- Jos astia on joustavan alueen yläosassa, teho asetetaan tasolle 14.

French Plaque -alue	
Aktivoi French Plaque -alue painamalla joustavan alueen painiketta 2 sekunnin ajan.	
Kun siirät astian sijaintia, teho muuttuu automaattisesti	
French Plaque -alueen poistaminen käytöstä	
Sammuta keittoalue painamalla joustavan alueen painiketta.	

3.3.6 Ohjauslaitteiden lukitseminen

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

Ohjauslaitteiden lukitseminen	
Kosketa ja pidä lukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa.	Ajastimen ilmaisimessa näkyy "Lo"
Ohjainten lukituksen poistaminen	
Kosketa ja pidä lukko-ohjainta painettuna jonkin aikaa.	





Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta (ⓘ), voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta, ⓘ mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

3.3.7 Taukotila

- Voit pysäyttää lämmityksen sen sijaan, että pistät keittotason pois päältä.
- Taukotilassa kaikki ohjaimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-ohjausta.

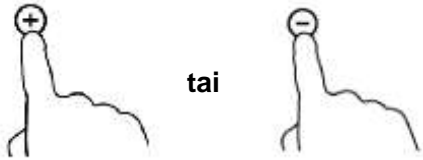
Taukotilaan siirtyminen	
Kosketa taukotilan ohjainta lyhyesti.	Kaikissa ilmaisimissa näkyy "11"
Taukotilasta poistuminen	
Kosketa taukotilan ohjainta nopeasti.	



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki ohjauslaitteet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta , voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-ohjaimesta,  mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

3.3.8 Tehonhallintatoiminto

- Induktiokeittotasolle voidaan asettaa enimmäistehoja valitsemalla eri tehoalueita.
- Induktiokeittotasot pystyvät rajoittamaan automaattisesti toimintaansa pienemmälle tehotasolle yliuormitusriskin välttämiseksi.

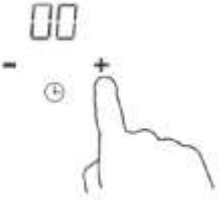




Tehonhallintatoimintoon siirtyminen	
Kytke keittotaso päälle ja paina yhtä aikaa taukotilan ohjainta ja lukko-ohjainta.	Ajastimen merkkivalossa näkyy "P5", mikä tarkoittaa, että tehotaso on 5. Oletustila on 7,4 kW.
Siirtyminen toiselle tasolle	
Paina ajastimen +/-painiketta 	Tehotasoja on 5: P1–p5. Ajastimen ilmaisimissa näytetään yhden niistä. "P1": maksimiteho on 2,5 kW. "P2": maksimiteho on 3,5 kW. "P3": maksimiteho on 4,5 kW. "P4": maksimiteho on 5,5 kW. "P5": maksimiteho on 7,4 kW
Vahvistus ja tehonhallintatoiminnosta poistuminen	
Vahvasta painamalla samanaikaisesti taukotilan ohjainta ja lukko-ohjainta.	Keittotaso sammuu sen jälkeen.

3.3.9 Ajastimen hallinta

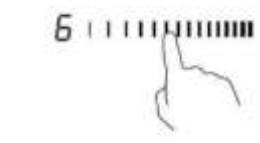

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanlaittoaluetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit määrittää sen kytkemään yhden tai usean ruoanlaittoalueen pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Maksimijastin on 99 minuuttia.

a) Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

<p>Varmista, että keittotaso on kytketty päälle.</p>	
<p>Kosketa ajastimen "+"-ohjainta. Muistuttajan merkkivalo alkaa vilkkua ja ajastimen näytössä näkyy "00". Valitse ja ota käyttöön vyöhyke koskettamalla kuumennusalueen liikusäädintä.</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen "-"- tai "+"-säädintä Vinkki: Kosketa ajastimen "-"- tai "+"-säädintä kerran, kun haluat lisätä tai vähentää aikaa 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-"- tai "+"-säädintä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika ja ajastimen ilmaisinvilkku 5 sekuntia.</p>	
<p>Summeri piippaa 30 sekunnin ajan ja ajastimen merkkivalossa näkyy "- -", kun asetettu aika on kulunut loppuun.</p>	

b) Ajastimen asettaminen kytkemään yksi tai usea ruoanlaittoalue pois päältä

Määritä yksi vyöhyke	
<p>Kosketa kuumennusalueen liikusäädintä</p>	
<p>Aseta aika koskettamalla ajastimen "+"- tai "-"-säädintä Vinkki: Kosketa ajastimen "-"- tai "+"-säädintä kerran, kun haluat lisätä tai vähentää aikaa 1 minuutilla. Pidä ajastimen "-"- tai "+"-säädintä painettuna, kun haluat vähentää tai lisätä aikaa 10 minuutilla.</p>	

3.3.10 Oletusarvoiset toiminta-ajat

Automaattinen sammuttaminen on induktiokeittotason turvatoiminto. Se sammuu automaattisesti, jos unohdat ottaa ruoanlaittosi pois päältä. Eri tehotasojen oletustyöajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Tehotaso	10	11	12	13	14				
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	4	4	4	2	2				

Kun keittoastia on poistettu, induktiokeittotaso voi pysäyttää lämmityksen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



Sydäntahdistimen omaavien henkilöiden on otettava yhteyttä lääkäriinsä ennen tämän yksikön käyttöä.

3.3.11 Cook with me -toiminto

Lataa ensin hOn-sovellus ja asenna se kannettavaan laitteeseen. Rekisteröi sitten induktiokeittotasoa noudattamalla sovelluksen ohjeita.

Laiteparin muodostaminen keittotasosta ja sovelluksesta:

Paina Cook with me -painiketta 4 sekunnin ajan. Kun 4 sekuntia on kulunut, AJASTIMEN numero alkaa vilkkua ja siinä näkyy kirjaimet PA. Laiteparin muodostusprosessi alkaa.



Kun Wi-fi on päällä: LED-valon oikealla puolella näkyy yksi piste.

Kun WIFI on pois päältä: Yhtään pistettä ei ole näy

Näin voit määrittää Cook with me -toiminnon	
Valitse hOn-sovelluksesta reseptivalikko tai erikoisohjelmien valikko. Noudata sovelluksen vaiheittaisia ohjeita ja lähetä lopuksi asetukset keittotasolle.	
Kun keittotaso saa komennon sovellukselta, keittotaso piippaa 2 kertaa ja merkkivalo vilkkuu sekunnin ajan sen osoittamiseksi, että ohjeet on vastaanotettu. Aloita ruuanvalmistusohje painamalla Cook with me -painiketta.	
Jos haluat lopettaa Cook with me -toiminnon käytön, muuta vyöhykkeen tehotasoa.	

a. LANGATTOMAT PARAMETRIT

Tekniikka	Wi-Fi	BLE
Vakio	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Taajuuskaista(t) [MHz]	2402–2480	2402–2480
Maksimiteho [mW]	1500	1500

b. TUOTETIEDOT VERKKOKÄYTTÖISILLE LAITTEILLE

Tuotetiedot verkkokäyttöisille laitteille	
Tuotteen virrankulutus verkkovalmiustilassa, jos kaikki langalliset verkkoportit on kytketty ja kaikki langattomat verkkoportit on aktivoitu:	–
Langattoman verkkoportin aktivointi:	Jos haluat aktivoida WIFI:n, paina Cook with me -painiketta 4 sekunnin ajan
Langattoman verkkoportin poistaminen käytöstä:	Jos haluat poistaa WIFI:n käytöstä, paina Cook with me -painiketta 4 sekunnin ajan

4.1.2 Lihan paistopinta

Näin valmistat mehukkaat pihvit:

1. Anna lihan levätä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Voitele pihvin molemmat puolet öljyllä. Valuta kuumalle pannulle pieni määrä öljyä ja laske liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran ruoanvalmistuksen aikana. Tarkka kypsennysaika määräytyy pihvin paksuuden ja halutun kypsyyden mukaan. Ajat voivat vaihdella noin 2–8 minuuttia per puoli. Painamalla pihviä voit selvittää sen kypsyyden. Mitä jäykempi liha on, sitä kypsempi sen on.
5. Anna pihvin levätä lämpimänä lautasella muutaman minuutin ajan, jolloin se muuttuu pehmeämmäksi ennen tarjoilua.

4.1.3 Vokkaus

1. Valitse induktiokeittotasolle sopiva tasapohjainen vokkipannu tai iso paistinpannu.
2. Varaa kaikki raaka-aineet ja laitteet valmiiksi. Vokkaamisen tulisi olla nopea tapahtuma. Jos kypsennät suuria määriä, kypsennä ruoka useassa pienessä erässä.
3. Esilämmitä pannua hetken ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Vokkaa kasvikset. Kun ne ovat kuumia mutta vielä rapeita, käännä kypsennysvyöhykkeen teho pienemmäksi, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainekset varovasti, jotta ne kuumenevat läpi.
7. Tarjoile heti.

4.2 Pienten esineiden havaitseminen

Kun keittotasolle on jäänyt sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain), keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiokeittotason jäädyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

5. Kuumuusasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeita. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastiasta ja ruoan määrästä. Testaa omaa induktiokeittotasoaasi, jotta juuri sinulle parhaiten sopivat asetukset.

Kuumuusasetus	Sopivuus
1–2	<ul style="list-style-type: none">• hellävarainen lämmitys pienille määrille• suklaan, voin ja helposti palaavien elintarvikkeiden sulatus• hellävarainen haudutus• hidas lämmitys
3–5	<ul style="list-style-type: none">• uudelleenlämmitys• nopea haudutus• riisin keittäminen
6–11	<ul style="list-style-type: none">• amerikkalaiset pannukakut
12–13	<ul style="list-style-type: none">• kuullotus• pastan keittäminen
14/P	<ul style="list-style-type: none">• vokkaus• paistopinnan ruskistaminen• keiton kiehattaminen• veden keittäminen

6. Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kun virta keittotasoon on kytketty pois päältä, "kuuma pinta" -osoitinta ei näy, mutta ruoanlaittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. • Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi. • Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotason päälle, koska lasi värjäytyä.
Ylikiehumiset, sulamiset kuumat sokeriset valumat lasilla	<p>Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii lasipintaisille induktiokeittotasolle, mutta varo kuumia paistoalueen pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä. 2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai vuoto keittotason viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai vuoto tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä esitettyjä kohdan "Päivittäinen lasin likaantuminen" vaiheita 2–4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poista sulamien ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai vuodot niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa. • Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Roiskeet kosketusnäppäimissä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke virta pois keittotasosta. 2. Liota roisketta. 3. Pyyhi kosketusnäppäinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin keittotasoon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketusnäppäimet ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketusnäppäimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.

7. Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Induktiokieittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiokieittotasoa on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjauslaitteet on lukittu.	Poista ohjainten lukitus. Katso ohjeet kohdasta "Induktiokieittotasoa käyttö".
Kosketusohjainten käyttö on vaikeaa.	Ohjaimien päällä voi olla ohut vesikalvo tai käytät sormesi kärkeä ohjainten käyttöön.	Varmista, että kosketusohjainten alue on kuiva ja käytä sormenpään pehmeää osaa, kun kosketat ohjaimia.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat. Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Joistakin pannuista kuuluu poksahdavia tai napsahdavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokieittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokieittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokieittotasoa sisäänrakennettu jäähdytystuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumentamasta. Se voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokieittotasoa on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokieittotasoa virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja näytössä näkyy "u".	Induktiokieittotasoa ei tunnista pannua, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokieittotasoa ei tunnista pannua, koska se on liian pieni ruoanlaittoalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta "Oikean keittiöastian valitseminen". Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanlaittoalueen kokoa.
Induktiokieittotasoa tai ruoanlaittoalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittoajastimen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokieittotasoa irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

8. Virhenäyttö ja tarkastus

Induktiokaitotasossa on itsediagnostiikkatoiminto. Tällä testillä asentaja pystyy tarkistamaan useiden komponenttien toiminnan purkamatta keittotasoa tai poistamatta sitä sen asennuspaikasta.

Vianetsintä

Vyöhykkeille 1 ja 2

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
E1, E2, E7, C1	Lämpötila-anturin virhe	Ota yhteyttä toimittajaan.
E3, E4	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EU	Pääohjauspaneelin ja näyttötaulun välinen yhteys on viallinen.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EL, EH	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
C3	Keraamisen lasilevyn lämpötila-anturin lämpötila on korkea	Käynnistä uudelleen, kun keittotaso jäähtyy.
C2	IGBT:n lämpötila-anturin lämpötila on korkea.	Käynnistä uudelleen, kun keittotaso jäähtyy.

Vyöhykkeille 3 ja 4

1) Virhekoodi esiintyy asiakkaan käyttäessä. Ratkaisu.

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
Automaattinen palautuminen		
EL	Käyttöjännite on nimellisjännitteen yläpuolella.	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
EH	Käyttöjännite on nimellisjännitteen alapuolella.	
C1, C3	Keraamisen levyanturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palaa normaaliksi. Käynnistä yksikkö painamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.
C2	Korkea lämpötila IGBT:ssä. (1#)	Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Käynnistä yksikkö painamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta. Tarkista, toimiiko tuuletin tasaisesti. Jos ei, vaihda se.
Ei automaattista palautumista		
E2	Keraaminen levyn lämpötila-anturin vika – oikosulku.	Tarkista tai vaihda keraaminen levyn lämpötila-anturi.
E1	Keraaminen levyn lämpötila-anturin vika – piiri ei ole kytketty.	
E7	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika – ei kelpaa.	
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi – oikosulku.	Vaihda virranjakolevy.
E3	IGBT-vian lämpötila-anturi – piiri ei ole kytketty.	

2) Tietty virhe ja ratkaisu

Virhe	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED-merkkivalo ei pala, kun laite kytketään.	Sähkövirtaa ei ole.	Tarkista, onko pistoke tiukasti pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	Lisävirranjakolevy (accessorial power board) ja näyttökortti (display board) kytkeytyvät vikatilaan.	Tarkista kytkentä.	
	Lisävirranjakolevy on vaurioitunut.	Vaihda lisävirranjakolevy.	
	Näyttökortti on vaurioitunut.	Vaihda näyttökortti.	
Jotkin painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttökortti on vaurioitunut.	Vaihda näyttökortti.	
Ruoanvalmistustilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Korkea lämpötila keittotasossa.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmansyöttö tai ilmaventtiili voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, toimiiko tuuletin tasaisesti. Jos ei, vaihda se.	
	Virranjakolevy (power board) on vaurioitunut.	Vaihda virranjakolevy.	
Lämmitys pysähtyy äkillisesti käytön aikana ja näytössä vilkkuu "u".	Astiatyyppi on väärä.	Käytä asianmukaista kattilaa (katso käyttöohje.)	Astiantunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda virranjakolevy.
	Kattilan halkaisija on liian pieni.		
	Keittotaso on ylikuumentunut	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, että lämpötila palaa normaaliksi. Käynnistä yksikkö uudelleen painamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.	
Samana puolella lämmitysvyöhykkeet (kuten ensimmäinen ja toinen alue) näyttävät symbolin "u".	Virranjakolevy ja näyttökortti kytkeytyvät vikatilaan:	Tarkista kytkentä.	
	Näyttökortin tiedonsiirto-osa on vaurioitunut.	Vaihda näyttökortti.	
	Pääohjauspaneeli (Main board) on vaurioitunut.	Vaihda virranjakolevy.	
Tuulettimen moottori kuulostaa epänormaalilta.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.
Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

9. Asennus

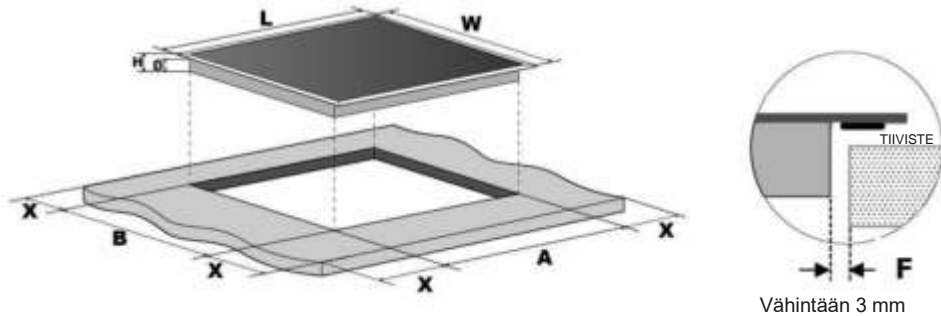
9.1 Asennuslaitteiden valinta

Leikkaa työpinta piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.

Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa. Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämmönkestävä ja eristetty työpintamateriaali (puuta ja vastaavaa kuitupitoista tai hygroskooppista materiaalia ei saa käyttää työtason, ellei se ole kyllästetty), jotta vältetään sähköiskun ja keittotason lämpösäteilyn aiheuttamat suuremmat vääntymät. Kuten alla on esitetty:



Huomaa: Keittotason sivujen ja työtason sisäpintojen välisen turvaetäisyyden tulee olla vähintään 3 mm.

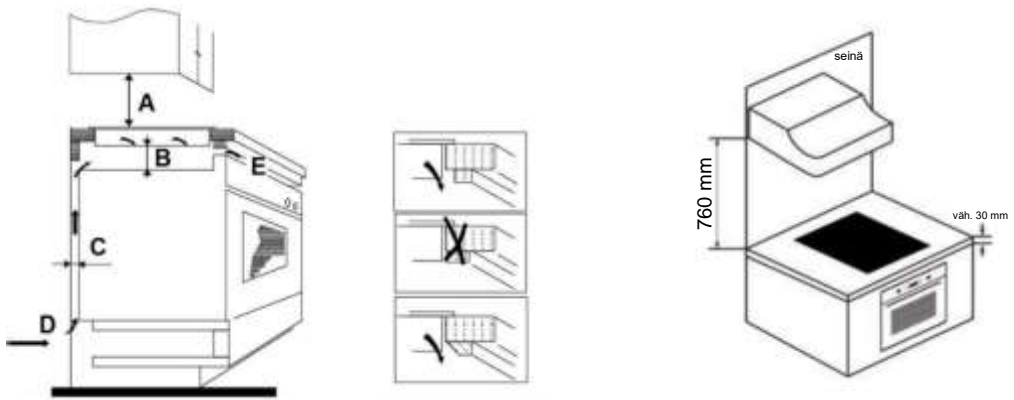


P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktiokeittotaso on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on esitetty



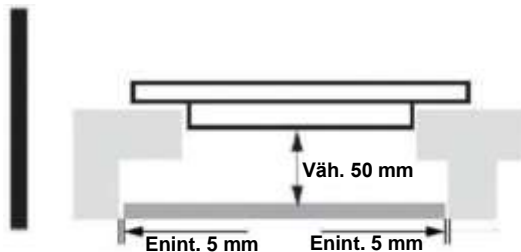
Huomaa: Lämpölevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

VAROITUS: Riittävän ilmanpoiston varmistaminen

Varmista, että induktiokeittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Jotta välttyttäisiin tahattomalta kosketukselta keittotason ylikuumentuneeseen pohjaan tai odottamattomilta sähköiskuilta keittotason käytön aikana, puinen insertti on kiinnitettävä ruuveilla vähintään 50 mm:n etäisyydelle keittotason pohjasta. Noudata seuraavia vaatimuksia



Keittotason ympärillä on tuuletusaukkoja. SINUN ON varmistettava, että työtaso ei tuki näitä reikiä, kun asetat keittotason paikalleen.



- Varmista, että muovin ja puisen materiaalin liimaavan liiman on kestävä ei alle 150 °C:n lämpötilaa, jotta paneeli ei pääse irtoamaan.
- Takaseinän, viereisten ja ympäröivien pintojen on kestävä 90 °C:een lämpötilaa.

9.2 Varmista ennen keittotason asennusta, että

- Työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta.
- työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista.
- Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdystyuletin.
- Asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- Pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun).
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus.
- Otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen, että

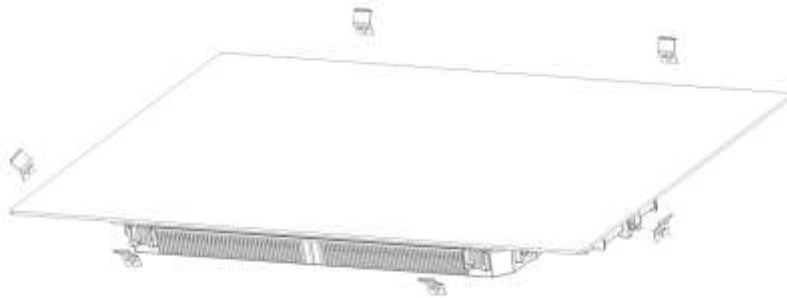
- Virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta.
- Riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan.
- Jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku.
- Eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

9.4 Ennen kiinnityskannakkeiden asentamista

Laite on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin ohjaimiin voimaa.

9.5 Kannakkeen asennon säätäminen

Kiinnitä keittotaso työtasoon lisäämällä 6 kannaketta keittotason pohjaan (katso kuva) ennen asennusta. Säädä kannattimen asento sopivaksi eri pöytien paksuudelle.



Kannakkeet eivät saa missään olosuhteissa koskettaa työtason sisäpintoja asennuksen jälkeen (katso kuva).

9.6 Huomautukset

1. Induktiokieittotason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai asentajat. Ammatillisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
2. Keittotasoa ei asenneta suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai vaatteiden kuivaajan yläpuolelle, koska kosteus voi vahingoittaa kieittotason elektroniikkaa.
3. Induktiokieittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
4. Pöytäpinnan yläpuolisen seinän induktioitoimisen lämmitysalueen on kestettävä lämpöä.
5. Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestettävä kuumuutta.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

9.7 Keittotason kytkeminen verkkovirtaan



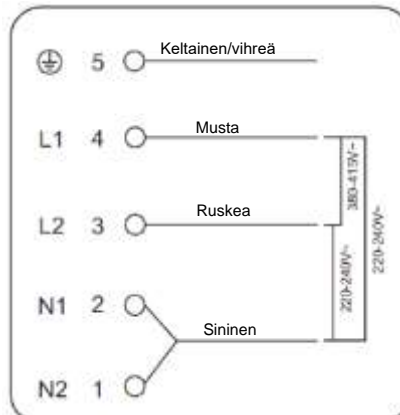
Tämä kieittotaso on kytkettävä verkkovirtaan vain asianmukaisesti pätevän henkilön toimesta. Tarkista ennen kieittotason kytkemistä verkkovirtaan, että:

1. Kotikäyttöön tarkoitettu johdotusjärjestelmä sopii kieittotason ottamalle virralle.
2. Jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa
3. Virtalähteen kaapeliosat kestävät arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen.

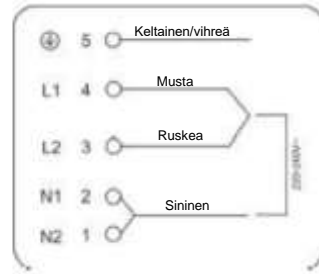
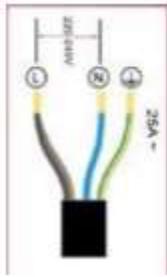
Älä käytä adaptereita, alentajia tai haaroituslaitteita kieittotason kytkentään, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon. Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava siten, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75 °C lämpötilaa.



Tarkista sähköasentajalta, soveltuuko kotitalouden sähköjohtojärjestelmä käytettäväksi ilman muutoksia. Muutokset saa tehdä vain pätevä sähköasentaja.



Jos valitset laitteen, jonka lämmitysyksiköiden kokonaismäärä ei ole alle 4, laite voidaan liittää suoraan sähköverkkoon yksivaiheisen sähköliitännän kautta, kuten alla on esitetty.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai pitää vaihtaa, vaihto on tehtävä palveluedustajan toimesta tehtävään tarkoitetuilla työkaluilla onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava kaikinapainen katkaisin 3 mm minimiaukolla liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja vaihdettava vain valtuutettujen asentajan toimesta.



Keittotason alapinta ja sähköjohto eivät ole käytettävissä asennuksen jälkeen.



HÄVITTÄMINEN: Älä hävitä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tämä jäte on kerättävä erikseen erityiskäsittelyä varten.

Tämä laite on merkitty EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että laite hävitetään asianmukaisesti, autat estämään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muutoin voivat aiheutua, jos laite hävitetään väärin.

Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Tämä laite vaatii asiantuntijan suorittaman hävityksen. Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

1. Forord	334
1.1 Sikkerhetsvarsler.....	334
1.2 Installasjon	334
1.2.1 Fare for elektrisk støt	334
1.2.2 Kuttfare	334
1.2.3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner.....	334
1.3 Drift og vedlikehold.....	335
1.3.1 Fare for elektrisk støt	335
1.3.2 Helsefare.....	336
1.3.3 Fare for varme flater	336
1.3.4 Kuttfare	336
1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner.....	336
2. Produktinnføring.....	338
2.1 Sett ovenfra	338
2.2 Kontrollpanel	338
2.3 Arbeidsteori	338
2.4 Før du bruker din nye induksjonskokeplate.....	339
2.5 Teknisk spesifikasjon	339
3. Bruk av produkt	339
3.1 Berøringskontroller	339
3.2 Velge den riktige matlagingsvaren	340
3.3 Bruk.....	341
3.3.1 Start steking.....	341
3.3.2 Fullfør matlaging	341
3.3.3 Bruke Boost-funksjonen.....	342
3.3.4 Fleksibelt område.....	342
3.3.5 French Plaque.....	344
3.3.6 Låsing av kontroller.....	344
3.3.7 Pausemodus	345
3.3.8 Strømstyringsfunksjon	345
3.3.9 Tidtakerkontroll	346
3.3.10 Standard arbeidstid.....	348
3.3.11 Cook with me-funksjon.....	349
3.3.12 Spesialfunksjon.....	350
4. Retningslinjer for matlaging	350
4.1 Matlagingstips	350
4.1.1 Småkoking, tilberedning av ris	350
4.1.2 Steke biffkjøtt	351
4.1.3 For frityrsteking	351
4.2 Registrering av små artikler.....	351
5. Varmeinnstillinger.....	351
6. Pleie og rengjøring	352
7. Forslag og tips	353
8. Feilvisning og inspeksjon	354

9. Installasjon	356
9.1 Valg av installasjonsutstyr	356
9.2 Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at	357
9.3 Etter at du har installert kokeplaten, må du sørge for at	358
9.4 Før du finner festebrakettene	358
9.5 Justere brakettposisjonen	358
9.6 Forholdsregler	359
9.7 Koble kokeplaten til strømforsyningen	359

1. Forord

Herved erklærer Candy Hoover Group Srl at radioutstyret er i samsvar med direktiv 2014/53/EU og med de relevante Statutorykrav (for det britiskeCA-markedet).

Den fullstendige teksten i samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse:
www.candy-group.com

1.1 Sikkerhetsvarsler

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker kokeplaten.

1.2 Installasjon

1.2.1 Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingsystem er viktig og obligatorisk.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

1.2.2 Kuttfare

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

1.2.3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.
- Apparatet skal bare installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.

- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjear og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme
- En dampenser skal ikke brukes.
- Ikke bruk dampenser til rengjøring av kokeplaten.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Matlagingsprosessen må overvåkes. En kort tidsbasert matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

1.3 Drift og vedlikehold

1.3.1 Fare for elektrisk støt

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.

- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

1.3.2 Helsefare

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) må imidlertid rådføre seg med lege eller implantatprodusenten før de bruker dette apparatet for å sikre at deres implantater ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis dette rådet ikke følges, kan det føre til død.

1.3.3 Fare for varme flater

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.
- Ikke la kropp, klær eller andre gjenstander enn egnede kokeapparater komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Hold barn unna.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

1.3.4 Kuttfare

- Den barbeknivskarpe kniven til en kokeplateskrape kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smusssøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Ikke plasser eller la magnetiske gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) være i nærheten av apparatet, siden de kan påvirkes av det elektromagnetiske feltet.

- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene). Ikke stol på funksjonen for å slå av matlagingssonene når du fjerner pannene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med sprukkede kanter eller dra panner over overflaten på induksjonsglasset, fordi dette kan skrape opp glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre krevende rengjøringsmidler til å rengjøre kokeplaten. Disse kan skrape opp induksjonsglasset.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdninger og lignende steder som: -kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; -gårdshus; -av klienter i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -backpackermiljøer.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.

Gratulerer med kjøpet av den nye induksjonskokeplaten din.

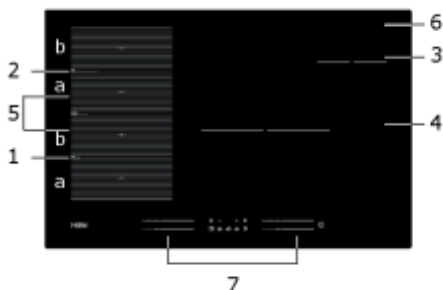
Vi anbefaler at du bruker litt tid på å lese denne instruksjons-/installasjonshåndboken for å fullt ut forstå hvordan du installerer og bruker den.

Les installasjonsavsnittet for installasjon.

Les alle sikkerhetsinstruksjoner nøye før bruk, og oppbevar denne instruksjons-/installasjonshåndboken for fremtidig referanse.

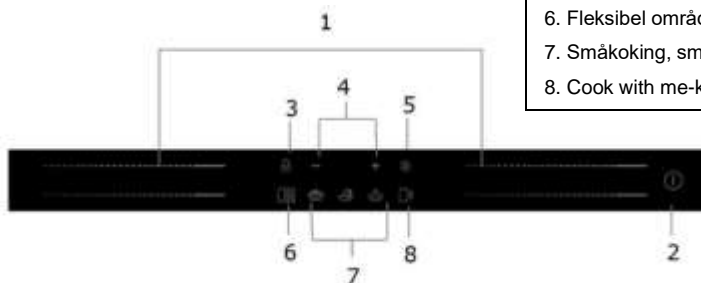
2. Produktinnføring

2.1 Sett ovenfra



1. Maks. 2000/3200 W-sone
2. Maks. 2000/3200 W-sone
3. Maks. 1400/2000 W-sone
4. Maks. 3000/3600 W-sone
5. Maks. 3000/3600 W-sone
6. Glassplate
7. Kontrollpanel

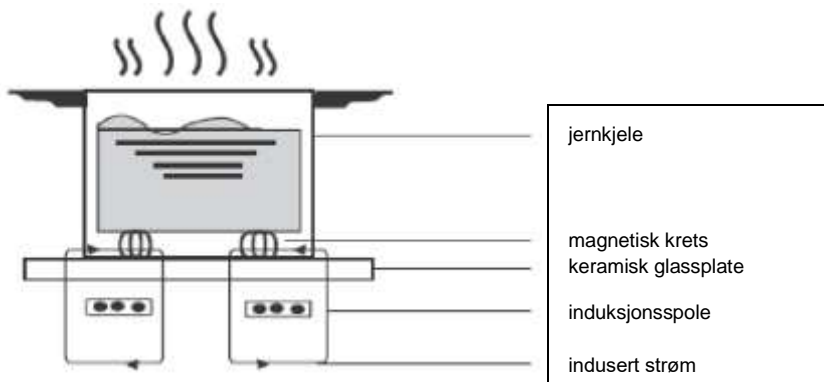
2.2 Kontrollpanel



1. Strømkontroller for oppvarmingszone
2. PÅ/AV-kontroll
3. Nøkkellåskontroll
4. Tidtakerkontroll
5. Pausekontroll
6. Fleksibel områdekontroll
7. Småkoking, smelting, koking
8. Cook with me-kontroll

2.3 Arbeidsteori

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.



2.4 Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og legg merke til avsnittet "Sikkerhetsvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.

2.5 Teknisk spesifikasjon

Matlagingsplate	HAMTSJ86MC/1
Matlagingssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk strøm	7400W
Produktstørrelse (mm)	800X520X56
Innbyggingsdimensjoner (mm)	750X480

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

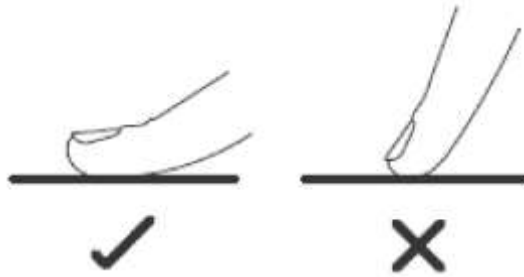
Matlagingszone	Basisdiametere til induksjonsmatlagingsvarene	
	Minimum	Maksimum
1 og 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Lastesone	80*	200*400

*For å tillate riktig panorering, skal potensen plasseres innenfor omkretsen på området til perimeteren «a» eller «b», ikke mellom område «a» og «b».

3. Bruk av produkt

3.1 Berøringskontroller

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke trykk.
- Bruk kula på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. noe kjøkkenutstyr eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å styre.




3.2 Velge den riktige matlagingsvaren



- Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlagning. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller nederst på pannen.

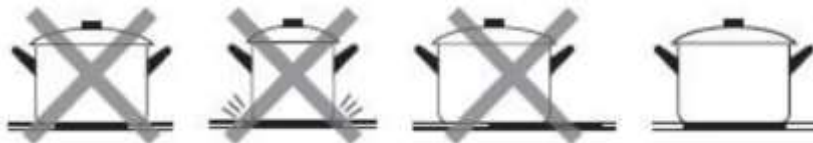


- Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner pannen seg.
- Matlagingsvare laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramisk og jordingsutstyr.

Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Bruk panner med en diameter som er så stor som grafikken i sonen som er valgt. Bruk av en gryte med litt bredere energi vil bli brukt med dens maksimale effektivitet. Hvis du bruker mindre gryteeffektivitet, kan den være mindre enn forventet. Gryte mindre enn 80 mm vil kanskje ikke registreres av kokeplaten. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.


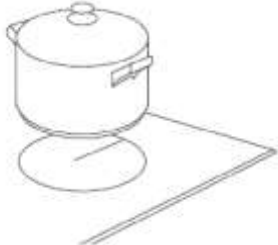
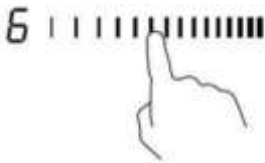
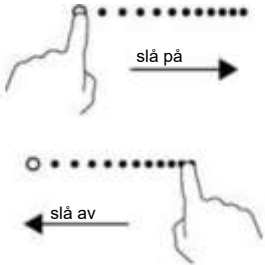


Løft alltid panner av induksjonskokeplaten - ikke la dem gli, ellers kan de skrape opp glasset.



3.3 Bruk

3.3.1 Start steking

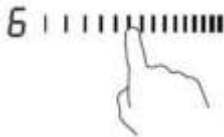

<p>Trykk på PÅ/AV-kontrollen i tre sekunder. Når strømmen er slått på, piper summeren én gang, alle displayene viser " - " eller " -- ", noe som angir at induksjonskokeplaten har gått inn på standbymodus.</p>	
<p>Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre. 	
<p>Når du berører oppvarmingszone-valgkontrollen, vil en indikator ved siden av nøkkelen blinke.</p>	
<p>Velg en varmeinnstilling ved å trykke på glidebryteren.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hvis du ikke velger en innstilling innen 1 minutt, slås den keramiske kokeplaten av automatisk. Du må starte på nytt ved trinn 1. Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging. 	



Hvis displayet blinker vekselvis med oppvarmingsinnstillingen

Det betyr:

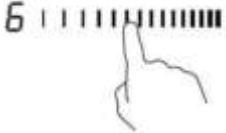

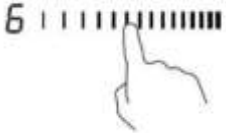

- du har ikke plassert en panne i riktig matlagingszone, eller
 - pannen du bruker, er ikke egnet for induksjonskoking eller,
 - pannen er for liten eller er ikke skikkelig sentrert i matlagingssonen.
- Ingen oppvarming finner sted, med mindre det er en egnet panne i matlagingssonen.
Displayet slås av automatisk etter 2 minutter hvis det ikke plasseres noen passende panne på den.

3.3.2 Fullfør matlaging

<p>Trykk på den oppvarmingszone-valgkontrollen du vil slå av.</p>	
<p>Slå av matsonen ved å skyve glidebryteren til "1". Kontroller at displayet viser "0".</p>	

Slå av hele kokeplaten ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.	
Vær oppmerksom på varme overflater 'H' viser hvilken matlagingsone som er varm å ta på. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.	

3.3.3 Bruke Boost-funksjonen

Aktiver økningsfunksjonen	
Berøring av glidebryteren for varmesone	
Trykk på glidebryteren til høyre ende. Sørg for at skjermen viser "P".	
Avbryt Boost-funksjonen	
Berøring med glidebryteren for varmesonen som du vil avbryte Boost-funksjonen for.	
Velg hvilket som helst strømnivå for berøringskontrollen og Boost-funksjonen deaktiveres.	

- Funksjonen kan fungere i enhver matlagingsone.
- Matlagingssonen går tilbake til opprinnelig innstilling etter 5 minutter.
- Hvis den opprinnelige effektinnstillingen er lik 0, reduseres den til 14 etter 5 minutter.

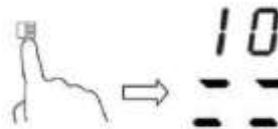
3.3.4 Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som én enkelt sone eller som fire uavhengige soner, i henhold til behovene til matlagingen når som helst.
- Fleksibelt område er laget av 4 uavhengige ledninger som kan kontrolleres separat to av to. Når du arbeider som en enkelt sone, slår den delen som ikke dekkes av kokeprogrammet automatisk etter ett minutt.
- For å gi riktig varmefordeling bør kokeutstyret være riktig plassert:

- På en hvilken som helst del av den fleksible sonen når kokeutstyret er mellom 80 og 200 mm.
- På det store området når kokeutstyret er større enn 200 mm.

Som stor sone

For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone trykker du ganske enkelt på den fleksible områdekontrollen.



Effektinnstillingen fungerer som alle andre normale områder.

Effektnivået er unikt for alt det fleksible området og kan velges bare ved hjelp av en glidebryter

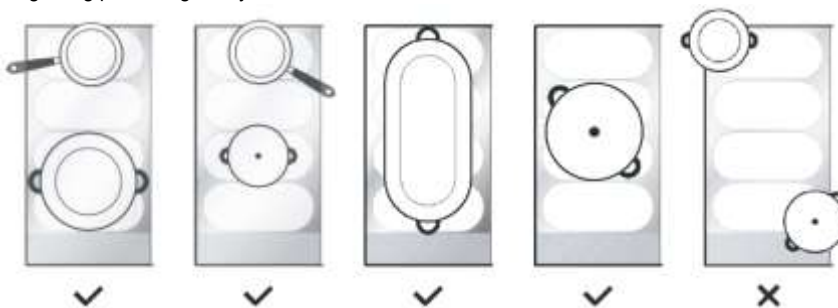
Hvis styrken flyttes fra fronten til den bakre delen (eller omvendt), registrerer det fleksible området automatisk den nye stillingen og holder den samme kraften.

For å legge til en ekstra kjele kan du deaktivere det fleksible området og trykke på dedikert knapp for å oppdage kokeprogrammet.

Som fire uavhengige soner


Hvis du vil bruke det fleksible området som fire forskjellige soner med to ulike kraftinnstillinger, må du ikke aktivere den fleksible områdekontrollen.

Eksempler på god og dårlig plassering av styrke



3.3.5 French Plaque

- Dette området kan stille inn kraften i henhold til posisjonen til gryten.
- Hvis kurven er nederst i et fleksibelt område, settes strømmen i nivå 1.
- Hvis gryten er på midten av fleksibelt område, settes strømmen i nivå 10.
- Hvis gryten er på toppen av fleksibelt område, er strømmen satt til nivå 14.



French Plaque	
For å aktivere French Plaque-området trykker du bare på den fleksible områdekontrollen i to sekunder	
Flytt grytens posisjon, strømmen endres automatisk.	
Kanseller French Plaque	
Trykk på den fleksible områdekontrollen for å slå av matlagingssonen.	

3.3.6 Låsning av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt på/av-kontrollen, deaktivert.

Slik låser du kontrollene	
Trykk og hold inne låskontrollen en stund.	Tidtakerindikatoren vil vise " Lo "
Slik låser du opp kontrollene	
Trykk og hold inne låskontrollen en stund.	





Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av PÅ/AV . Du kan alltid slå induksjonskokeplaten av med PÅ/AV  -kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

3.3.7 Pausemodus

- Du kan stoppe oppvarmingen i stedet for å stenge av kokeplaten.
- Når du går inn i pausemodusen, er alle kontrollene, unntatt av/på-kontrollen, deaktivert.

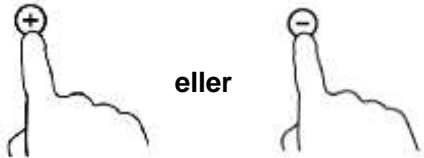
Slik går du i pausemodus	
Kort trykk på Pause-kontrollen	Alle indikatorene viser "11".
Slik avslutter du pausemodus	
Kort trykk på Pause-kontroll.	



Når kokeplaten er i låsemodus, vil alle kontroller være deaktivert, med unntak av PÅ/AV . Du kan alltid slå induksjonskokeplaten av med PÅ/AV -kontrollen i en nødsituasjon, men du skal låse opp kokeplaten først i neste driftshandling.

3.3.8 Strømstyringsfunksjon

- det er mulig å stille inn et maksimalt strømsabsorpsjonsnivå for induksjonsplater, slik at man velger opp til forskjellige strømenheter.
- med introduksjonsplater kan man automatisk begrense seg selv for å jobbe ved lavere strømnivå, for å unngå faren for overbelastning.

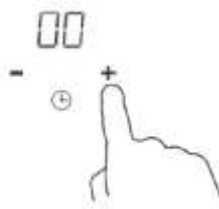
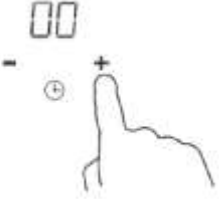
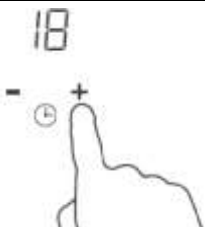
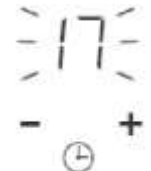

Slik angir du strømstyringsfunksjon	
Slå på kokeplaten og trykk på samtidig tid av Pause-kontrollen og Låse-kontrollen.	Timerindikatoren viser "P5", som betyr effektnivå 5", Standardmodusen er på 7,4 kW
Slik bytter du til et annet nivå	
Trykk på +/- til timeren 	Det er 5 effektnivåer, fra "P1" til "p5". Timerindikatoren viser én av dem. "P1": Den maksimale effekten er 2,5 kW. "P2": Den maksimale effekten er 3,5kW. "P3": Den maksimale effekten er 4,5kW. "P4": Den maksimale effekten er 5,5kW. "P5": maksimal effekt er 7,4 kW
Funksjon for bekreftelse og avslutning av strømstyring	
Trykk samtidig på Pause-kontrollen og Låskontroll for bekreftelse.	Deretter slås platen av.

3.3.9 Tidtakerkontroll

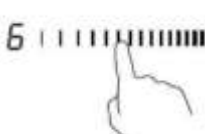
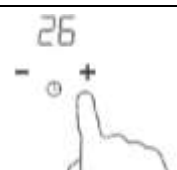
Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:

- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke tidtakeren slå av noen matlagingszone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan stille den til å slå av én eller flere matlagingssoner etter at den innstilte tiden er utløpt. Timeren på maks. er 99 min.

a) Bruke tidtakeren som en minuttpåminnelse

<p>Kontroller at kokeplaten er slått på.</p>	
<p>Trykk på "+", som styrer tidsuret. Påminnellesindikatoren begynner å blinke og "00" vises på tidtakeren. Velg deretter og aktiver en sone berøring av glidebryteren for varmesone.</p>	
<p>Still inn klokkeslettet ved å trykke på "-"- eller "+"-kontrollen på tidtakeren Tips: Berør "-"- eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med 1 minutt. Trykk på og hold "-"- eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med ti minutter.</p>	
<p>Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet viser gjenværende tid, og tidtakeren blinker i fem sekunder.</p>	
<p>Summeren piper i 30 sekunder, og tidtakerindikatoren viser "- -" når innstillingstiden er ferdig.</p>	

b) Stille inn tidtakeren for å slå av én eller flere matlagingssoner

Sett én sone	
<p>Berøring av glidebryteren for varmesone</p>	
<p>Still inn klokkeslettet ved å trykke på "+"- eller "-"-kontrollen over tidtakeren Tips: Berør "-"- eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med 1 minutt. Trykk på og hold "-"- eller "+"-kontrollen over tidtakeren for å redusere eller øke med ti minutter.</p>	

3.3.10 Standard arbeidstid

Automatisk avstenging er en sikkerhetsfunksjon for induksjonskokeplaten. Den slås av automatisk hvis du glemmer å slå av matlagingen. Standard arbeidstid for ulike strømnivåer er vist i tabellen nedenfor:

Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Strømnivå	10	11	12	13	14				
Standard arbeidstid (timer)	4	4	4	2	2				

Når kokeplaten fjernes, vil induksjonskokeplaten stoppe oppvarmingen umiddelbart og kokeplaten slås av automatisk etter to minutter.



Personer med pacemaker bør rådføre seg med lege før de bruker denne enheten.

3.3.11 Cook with me-funksjon

Du bør først laste ned HOn-appen og installere på den bærbare enheten din. Deretter tar du med introduksjonsringen ved å følge instruksjonene direkte fra appen.

For å gjøre sammenkoblingen mellom kokeplaten og appen brukes følgende prosess:

Trykk fire sekunder på Cook with me-knappen. Så snart de fire sekundene har passert, begynner tallet på TIMEREN å blinke med PA skrevet på den og starte paringsprosessen.



Når Wi-Fi PÅ: ett punkt vises på høyre side av LED-en.

Når "OFF" (AV): Ingen prikk vises

Slik angir du funksjonen "Cook with me"	
Velg fra hOn App-oppskriftsskrifter-menyen eller spesialprogrammer-menyen. Følg trinn for trinn på appen, og når du er ferdig, sender du parametrene til kokeplaten du vil koke med.	
Når kokeplaten mottar kommandoen fra appen, piper kokeplaten to ganger og blinker i ett sekund for å angi at instruksjonene er mottatt. For å starte oppskriften, trykk på "Cook with me"-knappen.	
Om du vil komme ut av "Cook with me"-funksjon, endrer du effektnivået i sonen.	

a. TRÅDLØSE PARAMETERE

Teknologi	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensbånd [·]	2402-2480	2402-2480
Maksimal effekt [mW]	1500	1500

b. PRODUKTINFORMASJON FOR NETTVERKSUTSTYR

Produktinformasjon for nettverksutstyr	
Strømforbruket til produktet i nettverksmodus hvis alle kablede nettverksporter er tilkoblet og alle porter i trådløse nettverk er aktivert:	NA
Slik aktiverer du port for trådløst nettverk:	Trykk fire sekunder for å aktivere "Cook with me" for å aktivere enheten.
Slik deaktiverer du port for trådløst nettverk:	Trykk fire sekunder for å deaktivere funksjonen "Cook with me"

3.3.12 Spesialfunksjon



Småkoking



Smelting



Koking

Slik angir du spesialfunksjonen	
Berøring av glidebryteren for varmesone.	
Småkokingsfunksjonen er ideell til tilberedning av sauser, stuinger, stekte retter. Trykk på småkoking-tasten, indikatoren vises med "I"	
Smeltefunksjonen er den ideelle løsningen for smelting av sjokolade, smør. Denne funksjonen hjelper deg med å klargjøre alle typer desserter eller sauser. Trykk på smelting-tasten og indikatoren vil være "II".	
Kokefunksjon er ideell for å koke vann eller væske. Trykk på koking-tasten, indikatoren viser "III"	

4. Retningslinjer for matlaging



Vær forsiktig når du steker olje- og fettoppvarming svært raskt, særlig hvis du bruker PowerBoost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett antennes spontant, og dette utgjør en alvorlig brannfare.

4.1 Matlagingstips

- Når mat kommer til kokepunktet, må du redusere temperaturinnstillingen.
- Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen.
- Minimaliser mengden væske eller fett for å redusere matlagingstidene.
- Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet.

4.1.1 Småkoking, tilberedning av ris

- Småkoking skjer under kokepunktet ved ca. 85 °C, når boblene bare stiger innimellom på overflaten av kokevæsken. Det er nøkkelen til deilige supper og stuinger fordi smakene utvikler seg uten å ødelegge maten. Du bør også lage eggbaserte og melfortykningssaus under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert matlaging etter absorpsjonsmetoden, kan kreve høyere innstilling enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt i løpet av den tiden som anbefales.

4.1.2 Steke biffkjøtt

Slik lager du velsmakende biffsteaker:

1. Oppbevar kjøttet ved romtemperatur i ca. 20 minutter før matlagingen.
2. Varm opp en tungbasert panne.
3. Børst begge sidene av steaken med olje. Tilsett en liten mengde olje i den varme pannen og plasser deretter kjøttet på den varme pannen.
4. Vend steaken kun én gang under matlagingen. Den nøyaktige matlagingstiden vil være avhengig av tykkelsen på steaken og hvordan du ønsker den tilberedt. Tidene kan variere fra ca. 2-8 minutter per side. Press på steaken for å måle hvor den er tilberedt er - desto fastere den er, desto mer tilberedt er den.
5. La steaken hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den slappe av og bli mør før servering.

4.1.3 For frityrsteking

1. Velg en induksjonskompatibel, flatbasert wok eller en stor stekepanne.
2. Alle ingredienser og utstyr er klare. Frityrsteking skal foregå raskt. Hvis du lager store mengder, kan du lage mat i flere mindre partier.
3. Forvarm pannen kort og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Tilbered alt kjøtt først, legg den til side og hold det varmt.
5. Frityrstek grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprøe, skrur du matlagingssonen til en lavere innstilling, returnerer kjøttet til pannen og tilsetter sausen.
6. Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de varmes opp tilstrekkelig.
7. Server umiddelbart.

4.2 Registrering av små artikler

Når en uhensiktsmessig størrelse eller ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller et annet lite element (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir stående på kokeplaten, går kokeplaten automatisk i standby innen 1 minutt. Viften vil fortsette å koke ned induksjonskokeplaten i ytterligere 1 minutt.

5. Varmeinnstillinger

Innstillingene nedenfor er bare retningslinjer. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, inkludert matlagingssystemet og mengden du lager. Eksperimenter med introduksjonsnavet for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delikat oppvarming for små mengder mat • smelte sjokolade, smør og matvarer som brenner raskt • forsiktig lamellering • langsom oppvarming
3 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • varm opp igjen • hurtig småkoking • tilberedning av ris
6 - 11	<ul style="list-style-type: none"> • pannekaker
12- 13	<ul style="list-style-type: none"> • sautering • tilberedning av pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none"> • frityrsteking • steking • bringe suppe til kokepunktet • kokende vann

6. Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker igjen av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!) 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir. 4. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kokeplaten er slått av, er det ingen "varm flate"-indikasjon, men matlagingssonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. • Ekstra kraftige skuremidler, nylon- og krevende/slitemidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjøringsmiddel eller skuremiddel. • La aldri renserester ligge på toppen: glasset kan bli flekket.
Overkokinger, oversmeltinger og varmt sukkerholdig søl i glasset	<p>Ta ut disse umiddelbart med en fiskekloss, en palettkniv eller barberbladskrade som er egnet for induksjonsglass-kokeplater, men vær oppmerksom på varme matlagingssonerflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten ved vegg. 2. Hold bladet eller kjøkkenutstyret i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på toppen av kokeplaten. 3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett. 4. Følg trinn 2 til 4 for Jording av "Hverdagsglass" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker så raskt som mulig sukret mat eller søl. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassoverflaten permanent. • Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
Søl på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til kokeplaten. 2. Samle opp sølet 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir. 5. Slå på strømmen til kokeplaten igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på kokeplaten igjen.

7. Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Induksjonskokeplaten kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Kontroller at induksjonskokeplaten er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømrbrudd i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt og problemet vedvarer, ringer du en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene er upålitte.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet "Bruke induksjonskokeplaten" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Kjøkkenutstyr med skarpe kanter. Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Se 'Pleie og rengjøring'.
Noen panner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag med forskjellige metaller vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten avgir lite støy når den brukes i en høy varme-innstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men støyen skal være stille eller forsvinne helt når du senker varmeinnstillingen.
Viftestøy som kommer fra induksjonskokeplaten.	En kjølevifte innebygd i induksjonskokeplaten har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonskokeplaten.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved veggen mens viften går.
Panner blir ikke varme og "u" vises på skjermen.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er ikke egnet for induksjonsmatlaging. Induksjonskokeplaten kan ikke registrere pannen fordi den er for liten for matlagingssonen eller ikke korrekt sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet 'Velge korrekt kjøkkenutstyr'. Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.
Induksjonskokeplaten eller en matlagingssonen har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på skjermen i matlagingtidtakerdisplayet).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonskokeplaten på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

8. Feilvisning og inspeksjon

Kokeplaten er utstyrt med en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere at flere komponenter fungerer uten å demontere kokeplaten fra arbeidsflaten.

Feilsøking

For sone 1 og 2

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
E1,E2,E7,C1	Feil ved temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E3,E4	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
EU	Koblingen mellom skjermkortet og hovedkortet er feil	Ta kontakt med leverandøren.
EL,EH	Unormal forsyningsspennning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
C3	Temperatursensor i den keramiske glassplaten er høy	Start på nytt når induksjonskokeplaten er avkjølt.
C2	Temperatursensor i IGBT er høy	Start på nytt når induksjonskokeplaten er avkjølt.

For sone 3 og 4

1) Det oppstår feilkode under kundebruk og løsningen er;

Feilkode	Problem	Løsning
Automatisk gjenoppretting		
EL	Matespenningen er over nominell spenning.	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
EH	Matespenningen er under nominell spenning.	
C1, C3	Høy temperatur på keramisk platesensor.	Vent til temperaturen på keramisk plateretur er normal. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.
C2	Høy temperatur på IGBT. (1#)	Vent til temperaturen på IGBT-returen går normalt. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt. Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke, må viften skiftes.
Ingen automatisk gjenoppretting		
E2	Feil på temperatursensor i keramisk plate-kortkrets.	Kontroller koblingen eller skift ut temperatursensoren med keramisk plate.
E1	Feil på temperatursensor i keramisk plate - åpen krets.	
E7	Feil ved temperatursensoren på keramisk plate.	
E4	Temperatursensor i IGBT-feil - kortslutning.	Bytt strømkortet.
E3	Temperatursensor i IGBT-feil - åpen krets.	

2) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-indikatoren slås ikke på når enheten er koblet til.	Ingen strøm levert.	Kontroller om pluggen sitter godt fast i en stikkontakt og at kontakten fungerer.	
	Det geografiske strømpanelet og skjermkortet tilkobles.	Kontroller tilkoblingen.	
	Det geometriske strømkortet er skadet.	Bytt det at strømkortet er festet.	
	Skjermkortet er skadet.	Bytt skjermkortet.	
Enkelte knapper kan ikke fungere, eller LED-skjermen er ikke normalt.	Skjermkortet er skadet.	Bytt skjermkortet.	
Indikatoren for kokemodus slås på, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på kokeplaten.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventilen kan blokkeres.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften går jevnt. Hvis ikke, må viften skiftes.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og displayet blinker "u".	Pannetypen er feil.	Bruk riktig gryte (se brukerhåndboken.)	Pannepåvisningskr ets er skadet og skift ut strømkortet.
	Grytediameteren er for liten.		
	Platen er overopphetet;	Enheden er overopphetet. Vent til temperaturen går tilbake til normal. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.	
Oppvarmingssoner på samme side (som den første og andre sonen) viser "u".	Strømkortet og det tilkoblede skjermkortet,	Kontroller tilkoblingen.	
	Displaykortet til kommunikasjonsdelen er skadet.	Bytt skjermkortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren lyder unormalt.	Viftemotoren er skadet.	Skift viften.	

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjonskokeplaten.

9. Installasjon

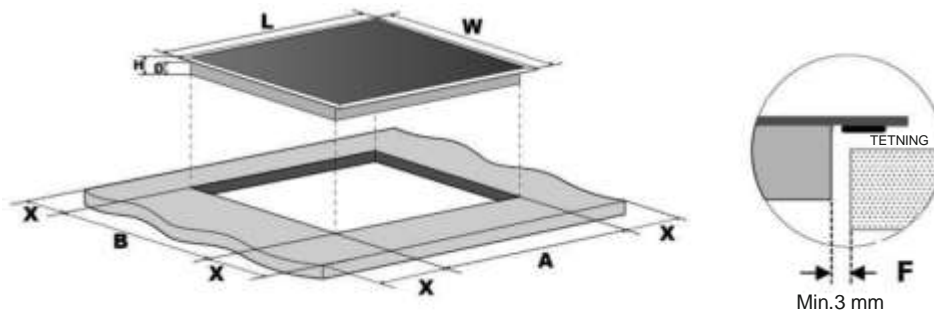
9.1 Valg av installasjonsutstyr

Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.

For installasjon og bruk skal minst 5 cm plass opprettholdes rundt hullet. Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig og isolert arbeidsoverflatemateriale (tre og lignende fiberholdig eller hygroskopisk materiale skal ikke brukes som arbeidsoverflatemateriale, med mindre impregneret) for å unngå elektrisk støt og større deformering forårsaket av varmeplaten. Som vist nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene på kokeplaten og innerflatene på arbeidstoppen bør være minst 3 mm.

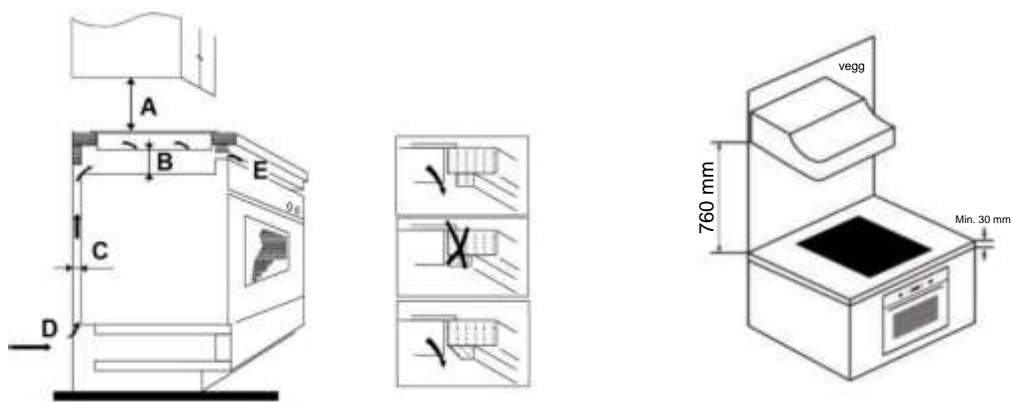


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F(mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Under alle omstendigheter må du påse at induksjonskokeplaten er godt ventilert, og at luftinntaket og uttaket ikke er blokkert. Sørg for at induksjonskokeplaten er i god stand. Som vist nedenfor



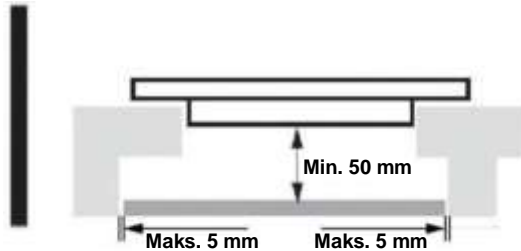
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutgang 5 mm

ADVARSEL: Sikre tilstrekkelig ventilasjon

Påse at induksjonskokeplaten er godt ventilert, og at luftinntaket og uttaket ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring med overopphetingsbunnen til kokeplaten eller få uventet elektrisk støt under arbeidet, er det nødvendig å sette inn et treinnlegg, festet med skruer, på minst 50 mm fra bunnen av kokeplaten. Følg kravene nedenfor



Det er ventilasjonshull rundt utenfor kokeplaten. DU MÅ sikre at disse hullene ikke blokkeres av benken når du setter kokeplaten på plass.



- Vær oppmerksom på at limet som fester plast- eller trematerialet til møblene, må motstå temperaturen ikke under 150 °C, for å unngå at panelene løsner.
- Bakveggen, tilstøtende og omkringliggende flater må derfor tåle en temperatur på 90 °C.

9.2 Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at

- Arbeidsflaten er firkantet og nivellert, og det finnes ingen strukturelle objekter som har innvirkning på plassbehovet
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolert materiale
- hvis man monterer kokeplaten over en ovn, så har ovnen en innebygd kjølevifte.
- Installasjonen vil følge alle klaringskrav, og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
- Isoleringsbryteren må være av en godkjent type, og gi en 3 mm luftgapkontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere hvis de lokale kablingsreglene tillater variasjon av kravene).
- Isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- Ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen.
- Du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

9.3 Etter at du har installert kokeplaten, må du sørge for at

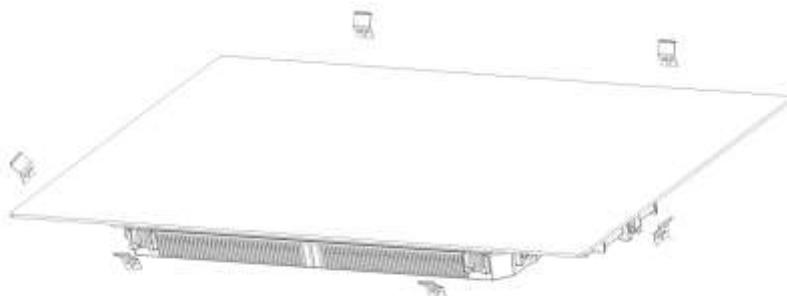
- Strømkabelen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av skapet til bunnen av kokeplaten.
- Dersom kokeplaten er montert over en skuff eller et skap, er det montert et varmevern under bunnen av kokeplaten.
- Isoleringsbryteren er lett tilgjengelig for kunden.

9.4 Før du finner festebrakettene

Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

9.5 Justere brakettposisjonen

Fest kokeplaten på arbeidsflaten ved å skru seks braketter på bunnen av kokeplaten (se bilde) før installasjonen. Juster brakettposisjonen slik at den passer for forskjellige benkeplatetykkelser.



Under ingen omstendigheter kan brakettene berøres med de innvendige overflatene på arbeidsbenken etter installasjon (se bilde).

9.6 Forholdsregler

1. Induksjonsplaten må monteres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
2. Kokeplaten må ikke installeres direkte over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, ettersom fuktigheten kan skade kokeplateelektronikken
3. Induksjonsvarmeplaten skal installeres slik at bedre varmestråling kan sikres for å forbedre påliteligheten.
4. Veggen og den induserte oppvarmingssonen over bordflaten skal motstå varme.
5. Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.
6. En damprenser skal ikke brukes.

9.7 Koble kokeplaten til strømforsyningen



Denne kokeplaten må kobles til strømforsyningen kun av en kvalifisert person. Før du kobler kokeplaten til strømforsyningen, må du kontrollere at:

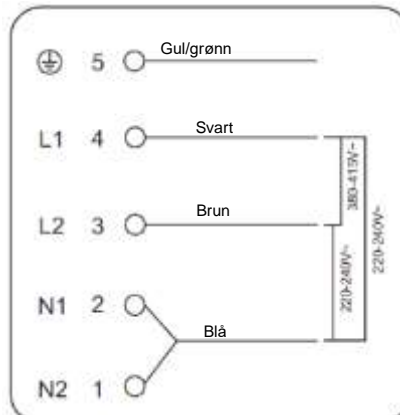
1. Hjemmeledningsystemet egner seg for strømmen som trekkes av kokeplaten.
2. Spenningen korresponderer til verdien som er angitt på typeskiltet
3. Kabeldelene for strømforsyningen kan motstå belastningen som er angitt på typeskiltet.

For å koble kokeplaten til strømforsyningen må du ikke bruke adaptere, redusere eller grenapparater, siden slike kan forårsake overoppheting og brann.

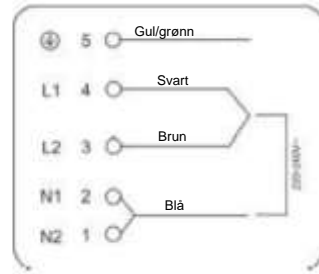
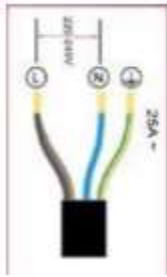
Strømkabelen må ikke berøre varme deler, og må plasseres slik at temperaturen ikke overstiger 75 °C på noe tidspunkt.



Kontroller med en elektriker om utstyr for boligkabler er i god stand, uten endringer. Eventuelle endringer må kun foretas av kvalifiserte elektrikere.



Hvis det totale antallet varmeenheter du velger ikke er mindre enn fire, kan apparatet kobles direkte til nettstrøm via enfaset elektrisk tilkobling, som vist nedenfor.



- Hvis kablen er skadet eller skal skiftes ut, må driften utføres av en ettersalgsagent med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolar kretsbytter installeres med en minste åpning på tre mm mellom kontaktene.
- Installatøren må sørge for at riktig strømforsyning er utført og at den er i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Kablen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kablen må kontrolleres regelmessig og skiftes ut av autoriserte teknikere.



Bunnoverflaten og strømledningen til kokeplaten er ikke tilgjengelig etter installasjonen.



KASSERING: Dette produktet må ikke kasseres sammen med restavfallet. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling, er nødvendig.

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sikre at dette apparatet kasseres på riktig måte, forhindrer du eventuell skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan skyldes kassering på feil måte.

Symbolet på produktet angir at det ikke kan behandles som normalt husholdningsavfall. Det skal bringes til et innsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske varer.

Dette apparatet krever avfallshåndtering av spesialavfall. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kontakt din lokale kommune, din husholdningsavfallsstasjon eller butikken der du kjøpte det.

Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, den lokale avfallstjenesten for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet.

1. Förord	363
1.1 Säkerhetsvarningar	363
1.2 Installation	363
1.2.1 Risk för elstöt	363
1.2.2 Risk för skärskada	363
1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar	363
1.3 Användning och underhåll	364
1.3.1 Risk för elstöt	364
1.3.2 Hälsorisk	365
1.3.3 Risker med het yta	365
1.3.4 Risk för skärskada	365
1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar	365
2. Produktintroduktion	367
2.1 Sedd uppifrån	367
2.2 Kontrollpanel	367
2.3 Funktionsprincip	367
2.4 Innan du använder din nya induktionshäll	368
2.5 Teknisk specifikation	368
3. Användning	368
3.1 Touch-reglage	368
3.2 Välja rätt kärl	369
3.3 Användning	370
3.3.1 Börja laga mat	370
3.3.2 Avsluta matlagning	370
3.3.3 Använda Boost-funktion	371
3.3.4 Flexibel induktionszon	371
3.3.5 French Plaque	373
3.3.6 Låsa reglage	373
3.3.7 Pausläge	374
3.3.8 Effekthanteringsfunktion	374
3.3.9 Timerdisplay	375
3.3.10 Standarinställd drifttid	377
3.3.11 Funktionen Cook with me	378
3.3.12 Specialfunktion	379
4. Riktlinjer för matlagning	379
4.1 Matlagningstips	379
4.1.1 Sjudning, koka ris	379
4.1.2 Bryna biff	380
4.1.3 Fräsa mat	380
4.2 Detektering av små föremål	380
5. Värmeinställningar	380
6. Skötsel och rengöring	381
7. Råd och tips	382
8. Feldisplay och inspektion	383

9. Installation	385
9.1 Val av installationsutrustning.....	385
9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:	386
9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:	387
9.4 Innan placering av installationsfästena	387
9.5 Justera fästernas position.....	387
9.6 Försiktighetsåtgärder.....	388
9.7 Ansluta hällen till nätspänning.....	388

1. Förord

Candy Hoover Group Srl förklarar härmed att radioutrustningen överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och med relevanta lagstadgade krav (för den brittiska marknaden med UKCA-märkning).

Den fullständiga texten till försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress:

www.candy-group.com

1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din håll.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elstöt

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

1.2.2 Risk för skärskada

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

1.2.3 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en fränskiljare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.

- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- Om nätsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Varning! Stäng av apparaten omedelbart om hällens yta har sprickor (det föreligger risk för elstöt, eftersom det finns strömförande komponenter under håll av glaskeramik eller liknande material)
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- Använd inte ångrengörare.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra hällen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- VARNING! Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en håll kan vara farligt och leda till brand. Släck ALDRIG brand med vatten!, stäng endast av apparaten och täck sedan över flaman med till exempel ett lock eller ett brandtäck.

1.3 Användning och underhåll

1.3.1 Risk för elstöt

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken håll. Om hällens yta skulle gå sönder eller spricka ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare). Kontakta därefter en kvalificerad tekniker.

- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

1.3.2 Hälsorisk

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som till exempel insulinpumpar) måste emellertid konsultera sin läkare eller implantatets tillverkare innan denna apparat används för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till dödsfall.

1.3.3 Risker med het yta

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
- Håll barn borta.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Handtag på kastruller kan bli väldigt varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en värmezona som är påslagen. Positionera handtagen så att barn inte kan komma åt dem.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skällning.

1.3.4 Risk för skärskada

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

1.3.5 Viktiga säkerhetsanvisningar

- Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Placera aldrig avmagnetiserbara föremål (som kreditkort, minneskort) eller elektronik (som datorer, mp3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av det elektromagnetiska fältet.

- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och tillagningszonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen). Förlita dig inte på att detekteringsfunktionen ska stänga av tillagningszonerna när du tar bort kokkärlet.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvisningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.
- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada induktionsglaset.
- Denna produkt är avsedd att användas i hushåll och liknande användningsområden, som till exempel: – personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, – lantbruk, – av gäster på hotell, motell och i andra slags boendemiljöer, – på B&B:er och i liknande miljöer.
- **VARNING!** Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
- Se till att inte vidröra heta ytor.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

Grattis till din nya induktionshäll.

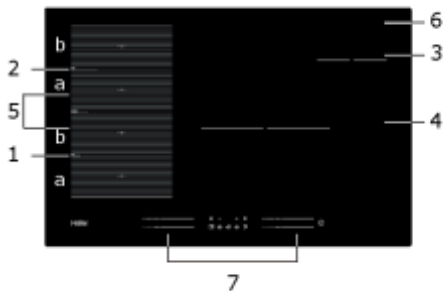
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruks-/installationsanvisning för att helt förstå hur du ska installera och använda den på rätt sätt.

Läs installationsavsnittet för information om installationen.

Läs alla säkerhetsanvisningar noggrant innan användning och förvara denna bruks-/installationsanvisning på en bra plats för framtida referens.

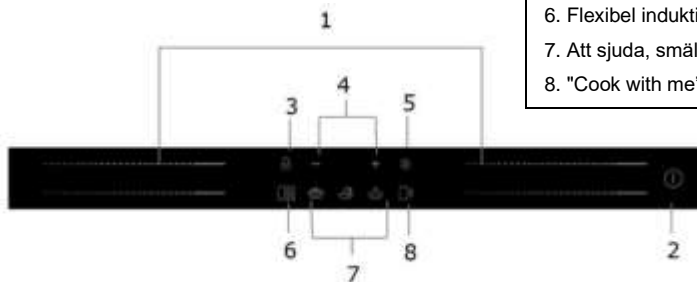
2. Produktintroduktion

2.1 Sedd uppifrån



1. Zon för max. 2 000/3 200 W
2. Zon för max. 2 000/3 200 W
3. Zon för max. 1 400/2 000 W
4. Zon för max. 3 000/3 600 W
5. Zon för max. 3 000/3 600 W
6. Glasskiva
7. Kontrollpanel

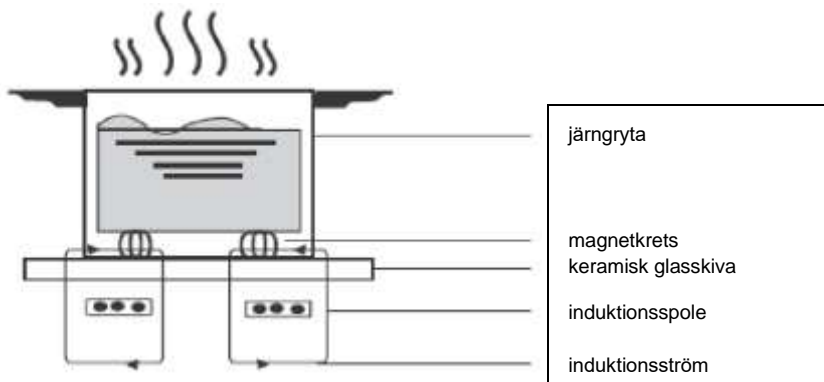
2.2 Kontrollpanel



1. Touch-knappar för värmezoner
2. AV/PÅ
3. Låsknapp
4. Timerdisplay
5. Paus
6. Flexibel induktionszon
7. Att sjuda, smälta, koka
8. "Cook with me" control

2.3 Funktionsprincip

Induktionstekniken är en mycket säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Vid induktionsvärmning genererar elektromagnetiska vibrationer värme direkt i kokkärl (inte på hällens glasyta). Glashällen blir varm eftersom den värms upp av kokkärl.



2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.

2.5 Teknisk specifikation

Matlagningshäll	HAMTSJ86MC/1
Tillagningszoner	4 zoner
Nätspänning	220–240 V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elektrisk effekt	7 400 W
Produktmått (mm)	800 X 520 X 56
Inbyggnadsmått (mm)	750 X 480

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

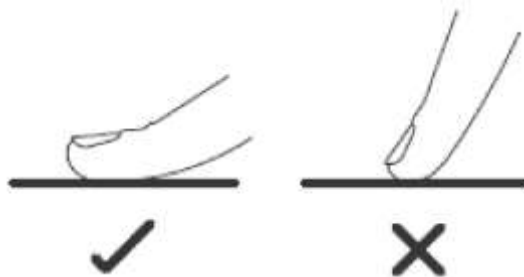
Tillagningszon	Bottendiameter för induktionskär	
	Min.	Max.
1 och 2	80*	200
3	80	140
4	180	280
Flexibel induktionszon	80*	200*400

*För en korrekt detektering av kokkärlet ska kokkärlet placeras inom omkretsen för området «a» eller «b» och inte mellan området «a» och «b».

3. Användning

3.1 Touch-reglage

- Dessa reglage reagerar på beröring, så du behöver inte trycka hårt på dem.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Även en tunn vattenfilm kan försvåra användning av reglagen.




3.2 Välja rätt kärl



- Använd endast kokkärl med botten som är lämplig för induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.

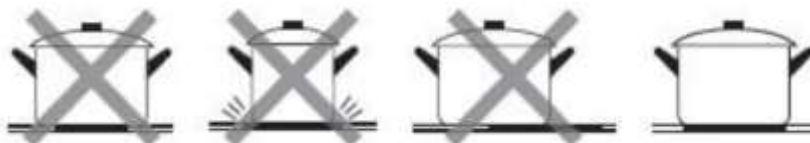


- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
 - Håll lite vatten i kärlet som du vill kontrollera.
 - Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kärl i följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Använd kärl vars diameter är lika stor som grafiken för den zon du valt. Om du använder ett kärl som är aningen bredare kommer energieffektiviteten att maximeras. Om du använder ett mindre kärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Kokkärl med mått på mindre än 80 mm detekteras inte av hällen. Centrera alltid kärlet över tillagningszonen.


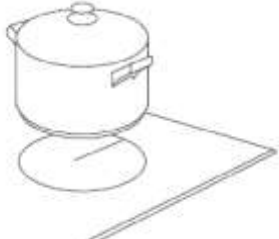
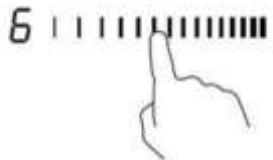
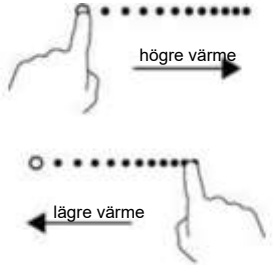


Lyft alltid av kokkärlet från induktionshällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



3.3 Användning

3.3.1 Börja laga mat

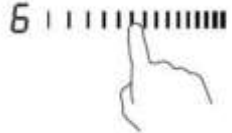

<p>Tryck på AV/PÅ i tre sekunder. När hällen aktiverats hörs ett pip, och alla displayer visar "-" eller "—", vilket betyder att hällen är i standbyläge.</p>	
<p>Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none">Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.	
<p>Genom att trycka på värmezonen värmereglage, kommer en indikator att blinka bredvid knappen.</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på värmereglaget.</p> <ul style="list-style-type: none">Om du inte väljer värmeinställning inom 1 minut kommer induktionshällen automatiskt att stängas av. För att starta den igen börjar du om från steg 1.Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.	



Om displayen blinkar alternerande med värmeinställningen

innebär detta:

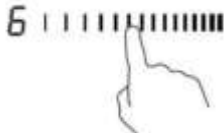



- att du inte har placerat ett kärl på rätt tillagningszon eller
 - att kärlet du använder inte är lämpligt för induktion eller
 - att kärlet är för litet eller inte är korrekt centrerat på tillagningszonen.
- Ingen uppvärmning sker förrän ett lämpligt kärl är placerat på tillagningszonen. Displayen kommer automatiskt att stängas av efter 2 minuter om inget lämpligt kärl placeras ut.

3.3.2 Avsluta matlagning

<p>Tryck på Av/på-reglaget för den värmezon du vill stänga av.</p>	
<p>Stäng av tillagningszonen genom att trycka på reglaget till "1". Se till att displayen visar "0".</p>	

Stäng av hela induktionshällen genom att trycka på AV/PÅ.	
Var försiktig med varma ytor Symbolen H visas på värmezonen när den är för varm för att röra. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.	

3.3.3 Använda Boost-funktion

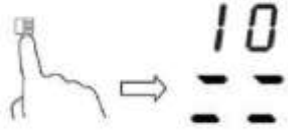
Aktivera boost-funktion	
Tryck på värmezonsens värmereglage	
Tryck på reglaget till höger. Se till att displayen visar "P".	
Avbryt Boost-funktion	
Tryck på värmereglaget för den värmezonen för vilken du vill stänga av Boost-funktion.	
Välj valfri effektnivå på reglaget och Boost-funktionen kommer att avaktiveras.	

- Boost-funktionen kan användas för alla tillagningszoner.
- Värmezonen återgår automatiskt till ursprunglig inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen var 0, återgår den till 14 efter 5 minuter.

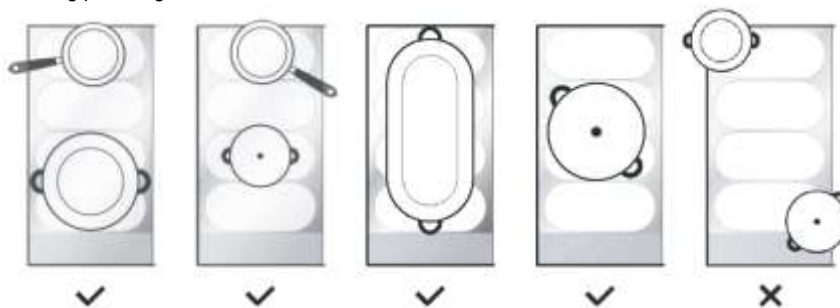
3.3.4 Flexibel induktionszon

- Detta område kan användas som en stor zon eller som fyra olika mindre zoner, beroende på dina tillagningsbehov.
- Den flexibla induktionszonen består av 4 oberoende induktorer som kan regleras två och två. När den används som en enda zon stängs den del som inte täcks av kokkärl automatiskt av efter en minut.
- För att garantera en korrekt värmefördelning bör kokkärlet vara korrekt placerat:

- Var som helst i den flexibla zonen när kokkärlet är mellan 80 och 200 mm.
- I det stora området när kokkärlet är större än 200 mm.


Som en stor zon	
För att använda den flexibla induktionszonen som en stor zon behöver du bara trycka på respektive knappar.	
Värmeinställningen fungerar precis som för en vanlig zon.	
Effektnivån är unik för hela den flexibla induktionszonen som du lätt väljer med värmereglaget.	
Om kokkärlet flyttas från den främre till den bakre delen (eller vice versa) detekterar den flexibla induktionszonen automatiskt den nya positionen och behåller samma värmeinställning.	
Om du vill ställa på ett kokkärl till trycker du bara på respektive knapp för att detektera kokkärlet.	
Som fyra oberoende zoner	
Aktivera inte de respektive knapparna om du vill använda den flexibla induktionszonen som fyra oberoende zoner med två olika värmeinställningar.	

Exempel på bra och dålig placering av kokkärl



3.3.5 French Plaque

- Detta område kan reglera värmen enbart genom att förflytta kärlet i kokzonen.
- Om kokkärlet är placerat på kokzonens nedre del är värnehållningen på nivå 1.
- Om kokkärlet är placerat i mitten på kokzonen, är värnehållningen på nivå 10.
- Om kokkärlet är placerat högst upp på kokzonen är värnehållningen på nivå 14.



French Plaque	
För att aktivera området French Plaque, tryck helt enkelt på valfri knapp i 2 sekunder	
Värnehållningen ändras automatiskt om du flyttar på kokkärlet	
Avbryt French Plaque	
Tryck på valfri knapp för att stänga av tillagningszonen.	

3.3.6 Låsa reglage

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på tillagningszonerna av misstag).
- När hällen är låst är alla dess reglage (utom AV/PÅ) avaktiverade.

För att låsa reglagen	
Tryck och håll ner låssymbolen en stund.	Timerindikatorn kommer att visa "Lo"
För att låsa upp reglagen	
Tryck och håll ner låssymbolen en stund.	



När hällen är låst är alla dess reglage utom AV/PÅ  aktiverade. Du kan alltså alltid stänga av induktionshällen genom att trycka på AV/PÅ  i en nödsituation (för att utföra andra manövrar måste du emellertid låsa upp hällen först).

3.3.7 Pausläge

- Du kan pausa uppvärmningen istället för att stänga av hällen.
- I pausläge kommer alla reglage utom AV/PÅ vara inaktiverade.

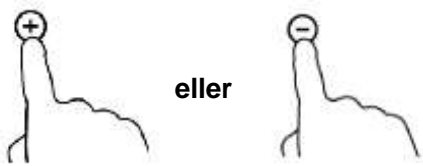
För att gå in i pausläge	
Tryck kort på paus	Alla indikatorer kommer att visa "11"
Avsluta pausläge	
Tryck kort på paus.	



När hällen är låst är alla dess reglage utom AV/PÅ aktiverade. Du kan alltså alltid stänga av induktionshällen genom att trycka på AV/PÅ i en nödsituation (för att utföra andra manövrar måste du emellertid låsa upp hällen först).

3.3.8 Effekthanteringsfunktion

- En maximal energiförbrukning kan ställas in för induktionshällen genom att välja olika effektområden.
- Induktionshällar kan begränsas automatiskt för att fungera på låg effektnivå för att undvika risk för överbelastning.

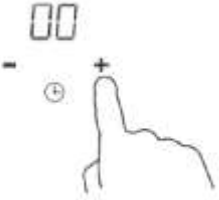
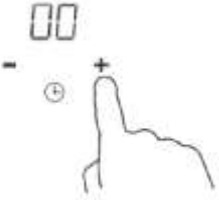
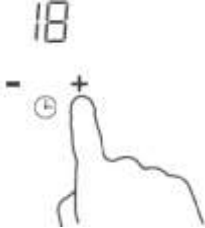
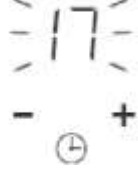

Gå in i Effekthanteringsfunktion	
Slå på hällen och tryck samtidigt på paus och låssymbolen.	Timerindikatorn kommer att visa "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,4 kW
Byt till en annan nivå	
Tryck på +/- på timern 	Det finns 5 effektnivåer, från "P1" till "P5". Timerindikatorn kommer att visa en av dem. För "P1" är den maximala effekten 2,5 kW. För "P2" är den maximala effekten 3,5 kW. För "P3" är den maximala effekten 4,5 kW. För "P4" är den maximala effekten 5,5 kW. För "P5" är den maximala effekten 7,4 kW
Bekräfta och avsluta Effekthanteringsfunktion	
För att bekräfta trycker du samtidigt på paus och låssymbolen.	Hällen kommer att vara avstängd.

3.3.9 Timerdisplay

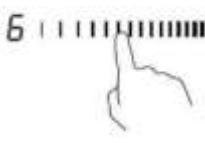

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minuträknare. I detta fall stängs ingen värmezona av när timern når inställd tid.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera tillagningszoner när timern når inställd tid.
Max. tid: 99 minuter.

a) Använd timer som minuträknare

<p>Se till att hällen är påslagen.</p>	
<p>Tryck på "+"-ikonerna för timern. Minutindikatorn börjar att blinka och "00" kommer att visas på timerdisplayen. Välj och aktivera sedan en zon genom att trycka på värmezonen värmeregla.</p>	
<p>Ställ in tiden genom att trycka på "-" eller "+"-ikonerna Tips: Tryck på "-" eller "+"-ikonerna för att sänka eller öka med 1 minut. Om du trycker och håller ned "-" eller "+"-ikonerna sänker eller ökar du med 10 minuter.</p>	
<p>När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.</p>	
<p>När inställd tid har löpt ut piper summern i 30 sekunder och timerdisplayen visar "- -".</p>	

b) Ställa in timern att stänga av en eller flera tillagningszoner

Ställ in en zon	
<p>Tryck på värmezonen värmeregla</p>	
<p>Ställ in tiden genom att trycka på "+" eller "-"-ikonerna Tips: Tryck på "-" eller "+"-ikonerna om du vill sänka eller öka med 1 minut. Om du trycker och håller ned "-" eller "+"-ikonerna sänker eller ökar du med 10 minuter.</p>	

3.3.10 Standarinställd drifttid

Den automatiska avstängningen är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av vid matlagningen. Standarinställd drifttid för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standarinställd timer (timmar)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Effektnivå	10	11	12	13	14				
Standarinställd timer (timmar)	4	4	4	2	2				

Om kärlet avlägsnas kan hällen automatiskt sluta värma upp och stängs av efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör konsultera sin läkare innan de använder denna enhet.

3.3.11 Funktionen Cook with me

Först och främst bör du ladda ner hOn-appen och installera den på din bärbara enhet. Registrera sedan din induktionshäll enligt instruktionerna direkt från appen.

För att göra ihopkopplingen mellan Hob och APP använd följande process:

Tryck på knappen Cook with me i 4 sekunder. Efter 4 sekunder börjar TIMERN att blinka PA och startar ihopkopplingsprocessen.



När wifi är PÅ: visas en prick på höger sida av lysdioden.

När WIFI är AV: visas ingen prick

Så här ställer du in funktionen "Cook with me"	
Välj recept från hOn-appen eller från menyn Specialprogram. Följ steg-för-steg-guiden på appen. Skicka sedan parametrarna till din induktionshäll.	
När hällen får appens kommando, piper hällen 2 gånger och blinkar i en sekund för att indikera att instruktionerna har tagits emot. För att starta receptet, tryck på knappen "Cook with me".	
Om du vill avsluta funktionen "Cook with me" ändrar du zonens effektnivå.	

a. TRÅDLÖSA PARAMETRAR

Teknik	Wifi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvensband (n) [MHz]	2402–2480	2402–2480
Maximal effekt [mW]	1 500	1 500

b. PRODUKTINFORMATION FÖR NÄTVERKSANSLUTEN UTRUSTNING

Produktinformation för nätverksansluten utrustning	
Produktens strömförbrukning i nätverksanslutet standbyläge om alla kabelanslutna nätverksportar är anslutna och alla trådlösa nätverksportar är aktiverade:	Inte tillämplig
Aktivering av trådlös nätverksport:	Tryck på knappen "Cook with me" i 4 sekunder för att aktivera WIFI
För att inaktivera den trådlösa nätverksporten, gör så här:	Tryck på knappen "Cook with me" i 4 sekunder så avaktiveras WIFI

3.3.12 Specialfunktion



Att sjuda



Att smälta



Koka

Hur man ställer in Specialfunktionen	
Tryck på värmezonen värmereglage.	
Funktionen Sjuda är idealisk för att laga såser, grytor, bräserverade rätter. Tryck på knappen sjuda och indikatorn kommer att visa "I"	
Funktionen Smälta är den idealiska lösningen för att smälta choklad, smör. Denna funktion hjälper dig att förbereda alla sorters efterrätter eller såser. Tryck på knappen smälta och indikatorn kommer att visa "II"	
Funktionen Koka är idealisk för att koka vatten eller annan vätska. Tryck på knappen koka och indikatorn kommer att visa "III"	

4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder PowerBoost-funktionen). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett. Detta kan vara mycket farligt och orsaka brand.

4.1 Matlagningstips

- Sänk värmeinställningen när det börjar koka i kokkärlet.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.

4.1.1 Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C. Bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Mat som ska tillagas på detta sätt är soppor, äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

4.1.2 Bryna biff

Tillagning av välsmakande saftiga biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagning. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera mellan 2 och 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att känna hur väl tillagad den är – ju fastare desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila några minuter i varm stekpanna så att den blir mör innan du serverar den.

4.1.3 Fräsa mat

1. Använd en wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Att fräsa mat är en snabb process. Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.
3. Förvärm stekpannan en kort stund och håll i två matskedar olja.
4. Börja alltid tillaga köttet och lägg sedan åt sidan för varmhållning.
5. Fräs grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på tillagningszonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma.
7. Servera direkt!

4.2 Detektering av små föremål

Om ett icke-magnetiskt kärl (till exempel av aluminium), ett kärl i olämplig storlek, eller andra små föremål (till exempel kniv, gaffel, nyckel) har lämnats kvar på hällen kommer den automatiskt att gå in i standbyläge efter 1 minut. Fläkten kommer att fortsätta att kyla ner hällen i ytterligare en 1 minut.

5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan ska endast ses som riktlinjer. Exakt inställning varierar beroende på flera olika faktorer (till exempel typ av kokkärl och hur mycket som tillagas). Prova dig fram för att hitta bästa möjliga inställning för induktionshällen.

Värmeinställning	Lämpligt för
1–2	<ul style="list-style-type: none">• värmning på svag värme av små mängder mat• smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd• försiktig sjudning• långsam värmning
3–5	<ul style="list-style-type: none">• uppvärmning• snabb sjudning• koka ris
6–11	<ul style="list-style-type: none">• pannkakor
12–13	<ul style="list-style-type: none">• sautéering• koka pasta
14/P	<ul style="list-style-type: none">• fräsning• bryna• koka upp soppa• koka vatten

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig nedsmutsning av glas (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller spill som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Applicera hållrengöringsmedel när glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappersduk. 4. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till hällen är avstängd kommer ingen indikation på "het yta" att visas, men tillagningszonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig! • Kraftfulla rengöringsmedel, vissa rengöringsprodukter med nylon samt hårda/nötande rengöringsmedel kan repa ytan. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig. • Lämna aldrig kvar en rengöringsprodukt på hällens yta: glaset kan få fläckar.
Mat som kokat över, smälta produkter eller varma utspillda vätskor som innehåller socker	<p>Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för induktionshällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen på väggen. 2. Håll skrapan/redskapet i 30° vinkel och skrapa bort fläcken/spillet från värmezonen skrapa det till en kall del av induktionshällen. 3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk. 4. Följ steg 2 till 4 i "Daglig nedsmutsning av glas" (se ovan). 	<ul style="list-style-type: none"> • Avlägsna fläckar från smälta produkter eller utspillda vätskor som innehåller socker så snabbt som möjligt. Om de lämnas kvar på glaset kan de bli svåra att avlägsna eller till och med skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är tillbakadraget är skrapan rakbladsvass. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på touch-reglage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till hällen. 2. Fukta och sug upp spillet 3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappersduk. 5. Slå på strömmen till hällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hällen kan pipa och stänga av sig själv och touch-reglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på den. Se till att du torkar rent touch-reglagen innan du sätter på hällen igen.

7. Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om ett strömavbrott pågår i ditt hem eller bostadsområde. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Läs upp reglagen. Se avsnittet "Använda funktionshällen" för anvisningar.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på reglagen.
Glaset blir repigt.	Kokkärsl med skrovlig botten. Olämplig slipande rengöringssvamp eller olämpligt rengöringsmedel används för att rengöra hällen.	Använd kokkärsl med plan och jämn botten. Se "Välja rätt kärsl". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärsl ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärsls konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärsl och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen avger ett lågt surrande ljud när den är inställd på hög värme.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt men ljudet ska minska eller försvinna helt när du sänker värmen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärsln blir inte varma och "u" visas på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärsl eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärsl eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara kärsl som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt kärsl". Centrera kärsl och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.
Induktionshällen eller en tillagningszon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.

8. Feldisplay och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostikfunktion. Med hjälp av denna testfunktion kan elektriker kontrollera funktionen för flera komponenter utan att behöva demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

För zon 1 och 2

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E1,E2,E7,C1	Temperaturlöslaget	Kontakta leverantören.
E3,E4	Temperaturlöslaget för transistor (IGBT).	Kontakta leverantören.
EU	Anslutningen mellan displaykretskortet och huvudkretskortet är brutet	Kontakta leverantören.
EL,EH	Onormal nätspänning	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal.
C3	Temperaturlöslaget för den keramiska glasskivan detekterar hög värme	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.
C2	Temperaturlöslaget för transistor (IGBT) detekterar hög värme	Starta om induktionshällen när denna har svalnat.

För zon 3 och 4

1) Felkod uppstår när kunden använder och Åtgärd:

Felkod	Problem	Åtgärd
Automatisk återställning		
EL	Nätspänning är över märkspänning.	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal.
EH	Nätspänning är under märkspänning.	Kontrollera att strömförsörjningen är normal. Starta igen när du har försäkrat dig om att strömförsörjningen är normal.
C1, C3	Temperaturlöslaget för den keramiska skivan detekterar hög värme.	Vänta tills temperaturen för den keramiska skivan återgår till det normala. Tryck på knappen "AV/PÅ" för att starta om enheten.
C2	Hög temperatur för IGBT. (1#)	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till det normala. Tryck på knappen "AV/PÅ" för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten arbetar utan problem (byt fläkten om den inte fungerar korrekt).
Ingen automatisk återställning		
E2	Temperaturlöslaget för den keramiska skivan - kortslutning.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturlöslaget för den keramiska skivan.
E1	Temperaturlöslaget för den keramiska skivan - öppen krets.	
E7	Temperaturlöslaget för den keramiska skivan—ogiltig.	
E4	Temperaturlöslaget för transistor IGBT - kortslutning.	Byt ut nätkortet.
E3	Temperaturlöslaget för transistor IGBT - öppen krets.	

2) Specifikt fel och åtgärd

Fel	Problem	Åtgärd A	Åtgärd B
LED-lampan tänds inte när apparaten ansluts till nätspänning.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickkontakten är korrekt isatt i vägguttaget och att det finns spänning i vägguttaget.	
	Anslutningsfel för nätkort och displaykretskort.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra nätkortet är skadat.	Byt ut det extra nätkortet.	
	Displaykretskortet är skadat.	Byt ut displaykretskortet.	
Vissa knappar eller LED-displayen fungerar inte korrekt.	Displaykretskortet är skadat.	Byt ut displaykretskortet.	
Indikatorn för tillagningsläge tänds, men uppvärmning startar inte.	Hällens temperatur är för hög.	Det kan bero på att omgivningstemperaturen är för hög. Möjlig blockering i luftintag eller luftventilation.	
	Fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten arbetar utan problem (byt fläkten om den inte fungerar korrekt).	
	Nätkortet är skadat.	Byt ut nätkortet.	
Värmen försvinner plötsligt under användning och symbolen "u" blinkar på displayen.	Fel typ av kokkärl.	Använd korrekt typ av kokkärl (se bruksanvisningen).	Detekteringskrets för kokkärl är skadad, byt nätkortet.
	Kokkärlet har för liten diameter.		
	Hällen är överhettad.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till normal. Tryck på knappen "AV/PÅ" för att starta om enheten.	
Värmezonerna på samma sida (till exempel zon 1 och 2) indikerar "u".	Anslutningsfel för nätkort och displaykretskort:	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykretskortet till kommunikationsdelen är skadat.	Byt ut displaykretskortet.	
	Huvudkretskortet är skadat.	Byt ut nätkortet.	
Fläktmotorn låter konstigt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående exempel är avsedda att hjälpa dig vid felsökning så att du kan identifiera vanliga fel. För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

9. Installation

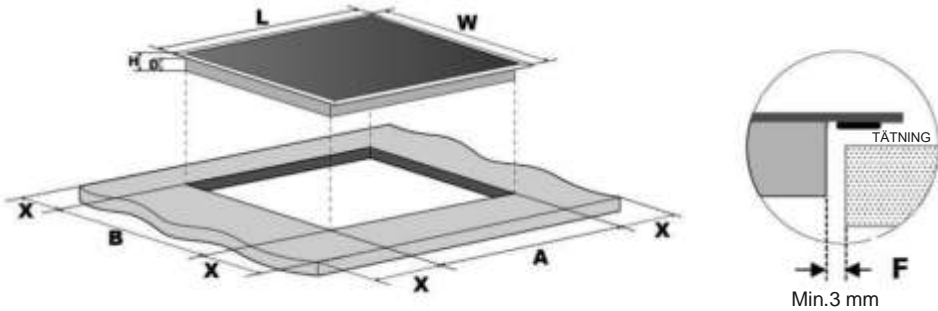
9.1 Val av installationsutrustning

Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.

Spara minst 5 cm runt hålen (för förankring vid installation). Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Arbetsytan ska bestå av ett värmebeständigt och isolerande material (trä, fiberskivor eller hygroskopiskt material får användas endast om det är impregnerat) som inte är strömförande (risk för elstöt) eller som lätt deformeras (på grund av värmestrålningen från hällen). Se nedan:



Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och arbetsytans inre ytor ska vara minst 3 mm.

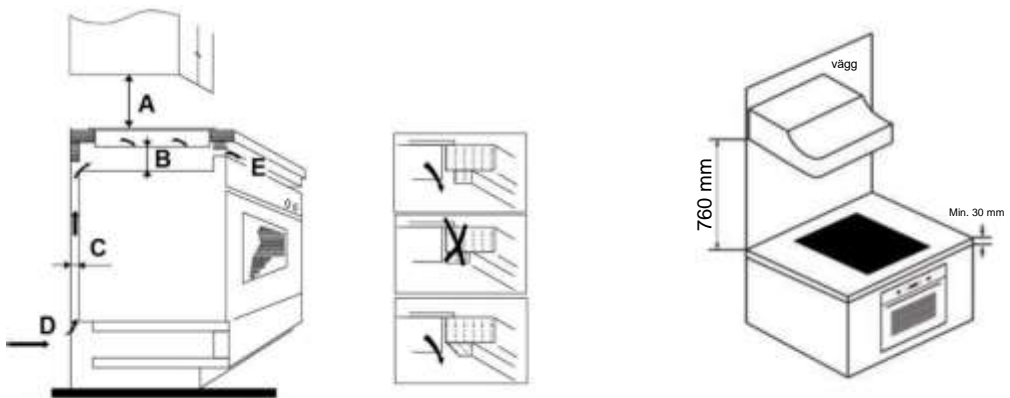


L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	56	52	750±1	480±1	50 min.	3 min.

Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. Försäkra dig om att induktionshällen är i gott skick. Se nedan.



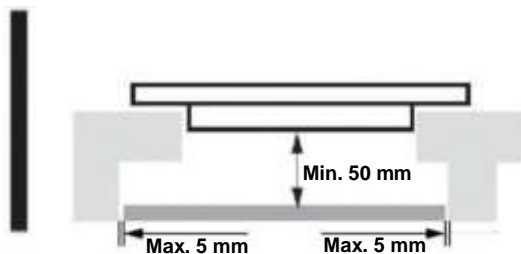
Obs! Säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför den måste vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutlopp 5 mm

VARNING! Säkerställ att ventilationen är tillräcklig

Försäkra dig om att induktionshällen är korrekt ventilerad och att varken luftinlopp eller luftutlopp är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens varma undersida (eller elstöt vid arbete) måste en tränsats installeras (och fixeras med skruvar) på ett avstånd om min. 50 mm från hällens undersida. Följ anvisningarna nedan.



Runt hällens utsida finns det ventilationshål. FÖRSÄKRA dig om att dessa hål inte blockeras av arbetsytan när du placerar hällen på plats.



- Det lim som används för att foga plast- eller trämaterial i köksskåp måste kunna stå emot temperaturer upp till 150 °C (fel lim kan orsaka att materialet lossnar).
- Bakomvarande vägg samt närliggande och omgivande ytor måste därför kunna stå emot temperaturer på 90 °C.

9.2 Försäkra dig om följande före installation av hällen:

- Att arbetsytan är kvadratisk och nivellerad. Försäkra dig om att inga strukturelement inkräktar på utrymmet.
- Att bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material.
- Att ugnen har inbyggd kylfläkt om hällen installeras ovanför denna.
- Att installationen uppfyller alla krav i denna bruksanvisning samt tillämpliga standarder och förordningar.
- Att en lämplig fränkskivare, vilken kan bryta nätspänningen fullständigt, installeras permanent samt monteras och placeras enligt lokala lagar och förordningar.
- Att fränkskivaren är godkänd och har min. 3 mm avstånd mellan kontakterna för alla poler (eller för alla aktiva fasledare, om lokala lagar för elinstallationer tillåter denna variation av krav).
- Att fränkskivaren installeras så att den är lätt åtkomlig för den som använder hällen.
- Att du vid tveksamheter kring installationen kontakter lokala byggnadsmyndigheter och ser lokala förordningar.
- Att du använder värmebeständiga material med lättstädade ytor (till exempel klinker) för väggytor runt hällen.

9.3 Försäkra dig om följande efter installation av hällen:

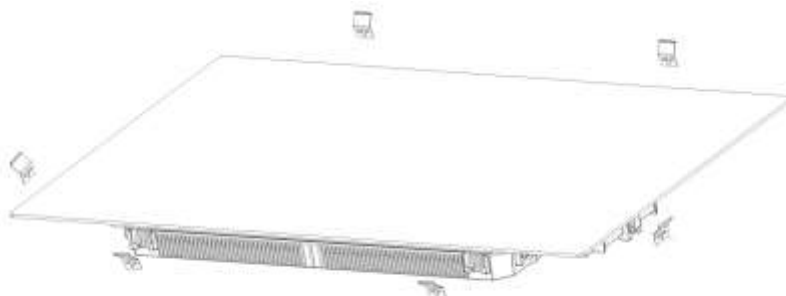
- Att anslutningskabeln inte är åtkomlig genom skåpsluckor eller lådor.
- Att flödet av frisk luft från skåpets utsida till hällens undersida är tillräckligt.
- Att en termisk barriär installeras under hällens underdel om hällen installeras ovanför låda eller skåpsutrymme.
- Att fränskiljaren är lätt åtkomlig för den som använder hällen.

9.4 Innan placering av installationsfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

9.5 Justera fästenas position

Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de 6 fästena på hällens bottenlåda (se bilden) efter installationen. Justera fästets läge så att det passar tjockleken på den arbetsyta som används.



Fästet får absolut inte ta emot arbetsytans inre yta efter installation (se bild).

9.6 Försiktighetsåtgärder

1. Induktionshällen måste installeras av behörig personal eller tekniker. Vi kan erbjuda behörig personal åt er. Genomför aldrig installationen själv.
2. Hällen ska inte installeras direkt över en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare eftersom luftfuktigheten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras på ett sådant sätt att värmestrålningen inte äventyrar dess pålitlighet.
4. Väggen och utrymmet över hällen ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichlagret och limmet vara värmeståliga.
6. Använd inte ångrengörare.

9.7 Ansluta hällen till nätspänning



Denna häll måste anslutas till nätspänning av behörig elektriker. Kontrollera följande innan du ansluter hällen till nätspänning:

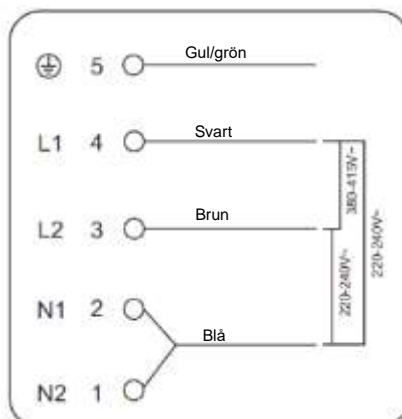
1. Kontrollera att husets elsystem är avsett för den ström som hällen kräver.
2. Försäkra dig om att spänningen i vägguttaget är densamma som spänningen som anges på typskylten.
3. Försäkra dig om att anslutningskabeln är avsedd för den last som anges på typskylten.

Använd inga adaptrar, reducerare eller grenuttag för när hällen ansluts till huvudströmmen eftersom dessa kan överhettas och börja brinna.

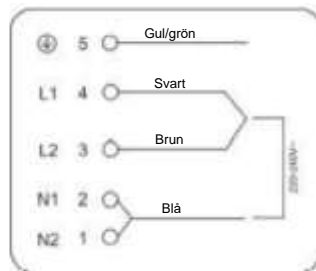
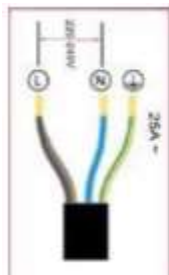
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste positioneras så att dess temperatur inte i något skede överstiger 75 °C.



Konsultera en elektriker för att bedöma om husets elsystem utan modifieringar är lämpligt. Eventuella förändringar i husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.



Om det totala antalet värmeenheter på spishällen inte är mindre än 4 kan apparaten anslutas direkt till elnätet med en enfas elektrisk anslutning, som visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta arbete utföras av behörig elektriker som använder korrekt verktyg (kontakta återförsäljaren).
- Om apparaten ska direktanslutas till nätspänning måste en allpolig kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontaktarna: 3 mm).
- Det är installatörens ansvar att säkerställa att elektriska anslutningar har utförts korrekt och att de uppfyller gällande säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller klämmas.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas av en behörig tekniker.



Hållens undersida samt nätsladden är inte åtkomliga efter installation.



AVFALLSHANTERING: Avfallshanterar inte produkten som osorterat kommunalt avfall. Den ska avfallshanteras som specialavfall.

Apparaten är märkt i enlighet med Europaparlamentets och rådets direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat avfallshanteras på korrekt sätt bidrar du till att förhindra skada på miljö och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshanteras på fel sätt.

Symbolen på produkten indikerar att den inte kan behandlas som normalt hushållsavfall. Ta med produkten till återvinningsstation och avfallshanterar den som elektriskt/elektroniskt avfall.

Denna apparat ska avfallshanteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanteras.

Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren av produkten om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshanteras.